

# Aválle

## Menu

Bread with Dip (Per Person)  
Ψωμί με Ντιπάκι (Ανά Άτομο)

2€

## Appetizers-Ορεκτικά

Aubergine “Imam” with Onion & “Katiki Domokou” Cheese  
Μελιτζάνες Ιμάμ με Κρεμμύδι & Κατίκι Δομοκού

8€

Crispy “Kantaifi” with Cheese Cream, Berries Chutney & Pistachios  
Τραγανό Κανταΐφι με Κρέμα Τυριών, Τσάτνι Μούρων & Φυστίκια Αιγίνης

9€

Ceviche Seabass with Qum Quat, Strawberries & Chili Stock  
Σεβιτσέ Λαβράκι με Κούμ Κουάτ, Φράουλες & Ζωμό Τσίλι

15€

Shrimp “Saganaki” with Goat “Feta” Cheese, Herbs & Ouzo  
Γαρίδα Σαγανάκι με Κατσικίσια Φέτα, Μυρωδικά & Ούζο

15€

Steamed Mussels with Wine & Herbs  
Φρέσκα Μύδια Αχνιστά με Κρασί & Μυρωδικά

12€

Sausage with Bean Puree & Caramelized Onion  
Λουκάνικο με Πουρέ Φασόλι & Καραμελωμένα Κρεμμύδια

8€

“Apaki” with Mushrooms, Thyme, Butter & Aged Balsamic Vinegar  
Απάκι με Μανιτάρια, Θυμάρι, Βούτυρο & Παλαιωμένο Βαλσάμικο

10€

Octopus Carpaccio with Avocado, Valeriana Leaves, Lemon & Chili Dressing  
Καρπάτσιο Χταπόδι με Αβοκάντο, Βαλεριάνα & Τσίλι Λαδολέμονο

15€

Fresh Chips  
Φρέσκιες Πατάτες Τηγανητές

6€

## Dips-Ντιπάκια

Tzatziki **or** Taramas **or** Melitzanosalata **or** Tirokafteri  
Τζατζίκι **ή** Ταραμάς **ή** Μελιτζανοσαλάτα **ή** Τυροκαυτερή

5€/Dip

# Aválle

## Salads-Σαλάτες

Greek Salad with Cherry Tomato, “Feta” Cheese, Samphire, Cucumber, Onion & Fresh Oregano Ελληνική Σαλάτα με Τοματίνια, Φέτα, Χαρούπι, Κρίταμο, Αγγούρι, Κρεμμύδι & Φρέσκια Ρίγανη	9€
Green Salad with Spinach, Valeriana Leaves, Lollo Rosso, “Kefalograviera” Cheese, Hazel Nuts & Figs Πράσινη Σαλάτα με Σπανάκι, Βαλεριάνα, Λόλο Ρόσο, Κεφαλογραβιέρα, Φουντούκια & Σύκο	10€
Summer Salad with Tomato, Caper, Olives, Rocket, Cretan Dakos & Aged Balsamic Vinegar Καλοκαιρινή Σαλάτα με Τομάτα, Κάπαρη, Ελιές, Ρόκα, Παξιμάδι Κρίθινο & Παλαιωμένο Βαλσάμικο	10€

## Pasta-Ζυμαρικά

Whole Wheat Tagliatelle with Grilled Tomato Sauce, Pepper, Zucchini, Olive & Rocket Ταλιατέλες Ολικής με Σάλτσα Ψητής Τομάτας, Πιπεριά, Κολοκύθι, Ελιά & Ρόκα	11€
Linguine with Shrimps, Red Sauce & Basil Λιγκουίνι με Γαρίδες, Κόκκινη Σάλτσα & Βασιλικό	15€
Tortelloni “Pastitsada” with Chicken, Parmigiano Cream Sauce & Aromatic Oil Τορτελόνι Πασιτσάδα με Κοτόπουλο, Κρέμα Παρμεζάνας & Αρωματικό Λάδι	14€
Spaghetti with Mussels, Butter Sauce, Garlic, Lemon & Herbs Σπαγγέτι με Μύδια, Σάλτσα Βουτύρου, Σκόρδο, Λεμόνι & Μυρωδικά	13€

## Main Courses & Grill -Κυρίως Πιάτα & Ψητά

Sautéed Seabass Fillet with Greens, Herb-Infused Olive Oil, Egg & Lemon Sauce Φιλέτο Λαβράκι Σωτέ με Χόρτα, Λάδι Μυρωδικών & Αυγολέμονο	18€
Slow Cooked Beef with “Sofrito” Sauce & Leeks Puree Σιγομαγειρεμένο Μοσχάρι με Σάλτσα Σοφρίτο & Πουρέ Πράσο	16€

# Aválle

“Seftalia” with “Tzatziki”, Pita, Grilled Onion & Tomato Σεφταλιά με Τζατζίκι, Πίτα, Ψητό Κρεμμύδι & Τομάτα	12€
Lamb Kebab with Sour Pita, Yogurt, Tomato & Pepper Sauce Αρνίσια Κεμπάπ με Ξινή Πίτα, Γιαούρτι, Τομάτα & Σάλτσα Πιπεριάς	13€
Chicken “Souvlaki” with Avocado Salad, Basil Pesto & Chips Σουβλάκι Κοτόπουλο με Σαλάτα Αβοκάντο, Πέστο Βασιλικού & Πατάτες	12€
Pork Steak with Salad & Baked Potato Χοιρινή Μπριζόλα με Σαλάτα & Πατάτες Jacket	22€
Pork “Kontosouvli” with Tzatziki Dip, “Pita” & Chips Κοντοσούβλι Χοιρινό με Dip Τζατζίκι, Πιτάκι & Πατάτες Τηγανητές	13€
Sirloin Steak Angus with Sauteed Baby Potato, Butter, Truffle Oil & Herbs Μοσχαρίσια Μπριζόλα Angus με Baby Πατάτες Sautee, Λάδι Τρούφας & Μυρωδικά	27€

## Degustation

“Korpiaste” Seafood (2 Persons) with Tomato, Cucumber, Onion, Green Salad, Wild Greens, Fava, “Taramas”, Marinated Anchovy, Fried Anchovy, Shrimp, Marinated Octopus & Sea Bream “Savoro” “Κοπιάστε” Θαλασσινών (2 Ατόμων) με Αγγουροντομάτα, Κρεμμύδι, Πράσινη Σαλάτα, Χόρτα, Φάβα, Ταραμά, Γάυρο Μαρινάτο, Γάυρο Τηγανητό, Γαρίδα, Χταπόδι Ξυδάτο & Τσιπούρα Σαβόρο	45€
“Korpiaste” (2 Persons) with “Horiatiki” Salad, “Politiki” Salad, “Tirokafteri”, “Tzatziki”, “Melitzanosalata”, Chips, “Seftalia”, Kebab, Chicken “Souvlaki” & Sausage “Κοπιάστε” (2 Ατόμων) με Χωριάτικη Σαλάτα, Πολίτικη Σαλάτα, Τυροκαυτερή, Τζατζίκι, Μελιτζανοσαλάτα, Πατάτες, Σεφταλιά, Κεμπάπ, Σουβλάκι Κοτόπουλο & Λουκάνικο	39€

# Aválle

## Desserts-Επιδόρπια

“Baklava” with Aromatic Cream, Kumquat & Kaymak Ice Cream Μπακλαβάς με Αρωματική Κρέμα, Κούμ Κουάτ & Παγωτό Καϊμάκι	8€
“Rizogalo” with Cinamon Stick & White Chocolate Ρυζόγαλο με Παξιμάδι Κανέλας & Λευκή Σοκολάτα	7€
Chocolate Bar with Tonka Cream, Strawberry Sauce & Vanilla Ice Cream Μπάρα Σοκολάτας με Κρέμα Τόνκα, Σάλτσα Φράουλας & Παγωτό Βανίλια	9€
Coffee Semifreddo with Kumquat & Caramelized Hazelnuts SemiFreddo με Άρωμα καφέ, Κούμ Κουάτ & Καραμελωμένα Φουντούκια	9€