

Aválle

Menu

“Kopiaste”

“Kopiaste” Seafood (2 Persons) with Tomato, Cucumber, Onion, Green Salad, Wild Greens, Fava, “Taramas”, Marinated Anchovy, Cod Meatballs, Fried Anchovy, Shrimp, Marinated Octopus & Sea Bream “Savoro” “Κοπιάστε” Θαλασσινών (2 Ατόμων) με Αγγουροντομάτα, Κρεμμύδι, Πράσινη Σαλάτα, Χόρτα, Φάβα, Ταραμά, Γάυρο Μαρινάτο, Γάυρο Τηγανητό, Κεφτεδάκια Μπακαλιάρου, Γαρίδα, Χταπόδι Ξυδάτο & Τσιπούρα Σαβόρο	48€
“Kopiaste” (2 Persons) with “Horiatikí” Salad, “Politikí” Salad, “Tirokafteri”, “Tzatziki”, “Melitzanosalata”, Chips, Apaki with Mushrooms, Kebab, Chicken “Souvlaki” & Sausage “Κοπιάστε” (2 Ατόμων) με Χωριάτικη Σαλάτα, Πολίτικη Σαλάτα, Τυροκαυτερή, Τζατζίκι, Μελιτζανοσαλάτα, Πατάτες, Απάκι με Μανιτάρια, Κεμπάπ, Σουβλάκι Κοτόπουλο & Λουκάνικο	42€

Appetizers-Ορεκτικά

Bread with Dip (Per Person) Ψωμί με Ντιπάκι (Ανά Άτομο)	2€
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, Τσάντνει 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 (2 Persons) Φρέσκα Μύδια Αχνιστά με Κρασί & Μυρωδικά (2 Ατομα)	19€
“Apaki” with Mushrooms, Thyme, Butter & Aged Balsamic Vinegar Απάκι με Μανιτάρια, Θυμάρι, Βούτυρο & Παλαιωμένο Βαλσάμικο	12€

Aválle

Octopus Carpaccio with Avocado, Valeriana Leaves, Lemon & Chili Dressing Καρπάτσιο Χταπόδι με Αβοκάντο, Βαλεριάνα & Τσίλι Λαδολέμονο	18€
Cod Meatballs with Fresh Herbs, Homemade Mayonnaise, Saffron & Garlic Κεφτεδάκια Μπακαλιάρου με Φρέσκα Μυρωδικά, Σπιτική Μαγιονέζα, Κρόκο Κοζάνης & Σκόρδο	12€
Fried Anchovy with "Bourdeto" Sauce or Mediterranean Sauce Dip Γάυρος Τηγανητός με Ντιπάκι Σάλτσα Μπουρδέτο ή Μεσογειακή	9€
Stuffed Squid with Fresh Vegetables, Pine Nuts, Rice, Tomato Sauce & Herbs Καλαμάρι Γεμιστό με Φρέσκα Λαχανικά, Κουκουνάρι, Ρύζι, Σάλτσα Ντομάτας & Φρέσκα Αρωματικά	14€
Fresh Chips Φρέσκιες Πατάτες Τηγανητές	6€
Tzatziki or Taramas or Melitzanosalata or Tirokafteri Τζατζίκι ή Ταραμάς ή Μελιτζανοσαλάτα ή Τυροκαυτερή	5€/Dip

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€

Aválle

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	18€
Tortelloni "Pastitsada" with Chicken, Parmigiano Cream Sauce & Aromatic Oil Τορτελόνι Παστιτσάδα 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	22€
Sea Bream Fillet with Fresh Vegetables, Herbs & Grilled Tomato Salsa Φιλέτο Τσιπούρας με Φρέσκα Λαχανικά, Αρωματικά & Σάλτσα Ψητής Ντομάτας	22€
Slow Cooked Beef with "Sofrito" Sauce & Leeks Puree Σιγομαγειρεμένο Μοσχάρι με Σάλτσα Σοφρίτο & Πουρέ Πράσο	16€
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 "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€

Avälle

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€



tripadvisor

Tell Us What You Think...

“ Avalle Bistro ”