

# 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, Γαύρο Μαρινάτο, Γαύρο Τηγανητό, Κεφτεδάκια Μπακαλιάρου, Γαρίδα, Χταπόδι Ξυδάτο & Τσιπούρα Σαβόρο	48€
“Kopiaste” (2 Persons) with “Horiatiki” Salad, “Politiki” Salad, “Tirokafteri”, “Tzatziki”, “Melitzanosalata”, Chips, Pork “Souvlaki”, Kebab, Chicken “Souvlaki” & Sausage “Κοπιάστε” (2 Ατόμων) με Χωριάτικη Σαλάτα, Πολίτικη Σαλάτα, Τυροκαυτερή, Τζατζίκι, Μελιτζανοσαλάτα, Πατάτες, Σουβλάκι Χοιρινό, 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	9€
Crispy “Kantaifi” with Cheese Cream, Berries Chutney & Pistachios Τραγανό Κανταΐφι με Κρέμα Τυριών, Τσάτναι Μούρων & Φυστίκια Αιγίνης	11€
Ceviche Seabass with Qum Quat, Strawberries & Chili Stock Σεβιτσέ Λαβράκι με Κούμ Κουάτ, Φράουλες & Ζωμό Τσίλι	18€
Shrimp “Saganaki” with Goat “Feta” Cheese, Herbs & Ouzo Γαρίδα Σαγανάκι με Κατσικίσια Φέτα, Μυρωδικά & Ούζο	19€
Steamed Mussels with Vermouth & Herbs Φρέσκα Μύδια Αχιστά με Vermouth & Μυρωδικά	12€
“Tigania” Fried Chicken with Herbs Τηγανιά Κοτόπουλο με Μυρωδικά	12€

Octopus Carpaccio with Avocado, Valeriana Leaves, Lemon & Chili Dressing Καρπάτσιο Χταπόδι με Αβοκάντο, Βαλεριάνα & Τσίλι Λαδολέμονο	22€
Cod Meatballs with Fresh Herbs, Homemade Mayonnaise, Saffron & Garlic Κεφτεδάκια Μπακαλιάρου με Φρέσκα Μυρωδικά, Σπιτική Μαγιονέζα, Κρόκο Κοζάνης & Σκόρδο	15€
Fried Anchovy with "Bourdeto" Sauce or Mediterranean Sauce Dip Γάυρος Τηγανητός με Ντιπάκι Σάλτσα Μπουρδέτο ή Μεσογειακή	9€
Deep-fried & Grilled Squid with Shallot Confit & Vierge Sauce Τηγανητό & Ψητό Καλαμάρι με Κρεμμύδι Εσαλότ Κονφί & Βιερζ Σαλτσα	16€
Fresh Chips Φρέσκιες Πατάτες Τηγανητές	7€
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	11€
Green Salad with Spinach, Valeriana Leaves, Lollo Rosso, "Kefalograviera" Cheese, Hazel Nuts & Figs Πράσινη Σαλάτα με Σπανάκι, Βαλεριάνα, Λόλο Ρόσο, Κεφαλογραβιέρα, Φουντούκια & Σύκο	12€
Summer Salad with Tomato, Caper, Olives, Rocket, Cretan Dakos & Aged Balsamic Vinegar Καλοκαιρινή Σαλάτα με Τομάτα, Κάπαρη, Ελιές, Ρόκα, Παξιμάδι Κρίθινο & Παλαιωμένο Βαλσάμικο	12€

## Pasta-Ζυμαρικά

Whole Wheat Tagliatelle with Grilled Tomato Sauce, Pepper, Zucchini, Olive & Rocket Ταλιατέλες Ολικής με Σάλτσα Ψητής Τομάτας, Πιπεριά, Κολοκύθι, Ελιά & Ρόκα	12€
Linguine with Shrimps, Red Sauce & Basil Λιγκουίνι με Γαρίδες, Κόκκινη Σάλτσα & Βασιλικό	22€
Tortelloni "Pastitsada" with Chicken, Parmigiano Cream Sauce & Aromatic Oil Τορτελόνη Πασιτισάδα με Κοτόπουλο, Κρέμα Παρμεζάνας & Αρωματικό Λάδι	18€
Spaghetti with Mussels, Butter Sauce, Garlic, Lemon & Herbs Σπαγγέτι με Μύδια, Σάλτσα Βουτύρου, Σκόρδο, Λεμόνι & Μυρωδικά	15€

## 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	25€
Sea Bream Fillet with Fresh Vegetables, Herbs & Grilled Tomato Salsa Φιλέτο Τσιπούρας με Φρέσκα Λαχανικά, Αρωματικά & Σάλτσα Ψητής Ντομάτας	25€
Tuna Tataki with Teriyaki Sauce, Seasonal Greens & Vegetable Spaghetti Τατάκι Τόνος Με Σάλτσα Τεριγιάκι, Χόρτα Εποχής & Λαχανικά Σπαγγέτι	29€
Slow Cooked Beef with "Sofrito" Sauce & Leeks Puree Σιγομαγειρεμένο Μοσχάρι με Σάλτσα Σοφρίτο & Πουρέ Πράσο	18€
Lamb Kebab with Sour Pita, Yogurt, Tomato & Pepper Sauce Αρνίσια Κεμπάπ με Ξινή Πίτα, Γιαούρτι, Τομάτα & Σάλτσα Πιπεριάς	15€
Chicken "Souvlaki" with Avocado Salad, Basil Pesto & Chips Σουβλάκι Κοτόπουλο με Σαλάτα Αβοκάντο, Πέστο Βασιλικού & Πατάτες	15€
Pork "Souvlaki" with Tzatziki Dip, "Pita" & Potatoes Σουβλάκι Χοιρινό με Dip Τζατζίκι, Πιτάκι & Πατάτες Τζάκετ	15€
Sirloin Steak Angus with Sautéed Baby Potato, Butter, Truffle Oil & Herbs Μοσχαρίσια Μπριζόλα Angus με Baby Πατάτες Sauté, Λάδι Τρούφας & Μυρωδικά	29€

## Desserts-Επιδόρπια

"Baklava" with Aromatic Cream, Kumquat & Kaymak Ice Cream Μπακλαβάς με Αρωματική Κρέμα, Κούμ Κουάτ & Παγωτό Καϊμάκι	10€
"Rizogalo" with Cinamon Stick & White Chocolate Ρυζόγαλο με Παξιμάδι Κανέλας & Λευκή Σοκολάτα	9€
Chocolate Bar with Tonka Cream, Strawberry Sauce & Vanilla Ice Cream Μπάρα Σοκολάτας με Κρέμα Τόνκα, Σάλτσα Φράουλας & Παγωτό Βανίλια	12€
Yogurt Mousse with White Chocolate, Strawberry Sauce & Seasonal Fruit Ratatouille Μούς Γιαουρτιού με Λευκή Σοκολάτα, Σάλτσα Φράουλα & Ρατατούι από Φρούτα Εποχής	10€

# Avalle

## Menu

*Tell Us What You Think...*

“Avalle Bistro”

