

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)	3€
Aubergine “Imam” with Onion & “Katiki Domokou” Cheese Μελιτζάνες Ιμάμ με Κρεμμύδι & Κατίκι Δομοκού	11€
Crispy “Kantaifi” with Cheese Cream, Berries Chutney & Pistachios Τραγανό Κανταϊφι 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€
“Tigania” Fried Chicken with Herbs Τηγανιά Κοτόπουλο με Μυρωδικά	12€
Savoro-style Gilthead Sea Bream Fillet with Aromatics & Raisins Σαβόρο από Φιλέτο Τσιπούρας με Αρωματικά & Σταφίδες	19€
Octopus Carpaccio with Avocado, Valeriana Leaves, Lemon & Chili Dressing	22€

Καρπάτσιο Χταπόδι με Αβοκάντο, Βαλεριάνα & Τσίλι Λαδολέμονο

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 11€

Deep-fried & Grilled Squid with Shallot Confit & Vierge Sauce
Τηγανητό & Ψητό Καλαμάρι με Κρεμμύδι Εσαλόνι Κονφί & Βιερζ Σάλτσα 16€

Fresh Chips
Φρέσκιες Πατάτες Τηγανητές 7€

Tzatziki **or** Taramas **or** Melitzanosalata **or** Tirokafteri
Τζατζίκι **ή** Ταραμάς **ή** Μελιτζανοσαλάτα **ή** Τυροκαυτερή 7€/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 14€

Green Salad with Spinach, Valeriana Leaves, Lollo Rosso, “Kefalograviera” Cheese, Hazel Nuts & Figs
Πράσινη Σαλάτα με Σπανάκι, Βαλεριάνα, Λόλο Ρόσο, Κεφαλογραβιέρα, Φουντούκια & Σύκο 12€

Politiki Salad with Cabbage, Celery & Carrots
Πολίτικη Σαλάτα με Λάχανο, Σέλερι & Καρότα 11€

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 Penne with Grilled Tomato Sauce, Pepper, Zucchini, Olive & Rocket Πέννες 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 Τορτελόνι Παστιτσάδα 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€
Cod in “Bianco” Sauce with Lemon, Garlic, Parsley & Baby Potatoes Μπακαλιάρος σε Σάλτσα «Μπιάνκο» με Λεμόνι, Σκόρδο, Μαϊντανό & Baby Πατάτες	25€
Slow Cooked Beef with “Sofrito” Sauce & Leeks Puree Σιγομαγειρεμένο Μοσχάρι με Σάλτσα Σοφρίτο & Πουρέ Πράσο	18€
Lamb Kebab with Grilled Pita Bread, Yogurt & Pepper Sauce Κεμπάπ Αρνίσιο με Ψητή Πίτα, Γιαούρτι & 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 Sauteed Baby Potato, Butter & Herbs Μοσχαρίσια Μπριζόλα Angus με Baby Πατάτες Sautee & Μυρωδικά	32€
---	-----

Desserts-Επιδόρπια

“Baklava” with Aromatic Cream, Kumquat & Kaymak Ice Cream Μπακλαβάς με Αρωματική Κρέμα, Κούμ Κουάτ & Παγωτό Καϊμάκι	10€
Semolina Halva Infused with Orange, Ginger, Pistachio, Chocolate Mousse, Kumquat Confit & Vanilla Ice Cream Σιμιγδαλένιος Χαλβάς Με Άρωμα Πορτοκαλιού, Τζίντζερ, Φυστίκι, Μους Σοκολάτας, Κουμκουάτ Κονφί & Παγωτό Βανίλια	12€
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€

Avälle

Me nu

Tell Us What You Think...

“Avalle Bistro”

