

AVRA  
SEASIDE

menu

It is our pleasure to present to you our range  
of modern and traditional,  
Greek and Mediterranean dishes,  
designed by our executive chef, Dimitris Tsioudakis.

Με ευχαρίστηση σας παρουσιάζουμε  
το μενού των σύγχρονων και παραδοσιακών,  
ελληνικών και μεσογειακών πιάτων μας,  
που σχεδιάστηκε από τον executive chef μας,  
Δημήτρη Τσιουδάκη.

DAKOS | ΝΤΑΚΟΣ

barley rusk with tomato confit, sautéed 'apaki' smoked pork  
& 'anthotyros' white cheese  
κρίθινο παξιμάδι με ντομάτες κονφί, απάκι σοτέ & ανθότυρο

ANCHOVY | ΓΑΥΡΟΣ

marinated anchovies with fava & cumin  
μαριναρισμένος γαύρος με φάβα & κύμινο

CALAMARI | ΚΑΛΑΜΑΡΙ

sautéed calamari\* with basil pesto  
καλαμάρι\* σοτέ με πέστο βασιλικού

OCTOPUS | ΧΤΑΠΟΔΙ

octopus\* in vinegar with fava, sea fennel  
& olive oil-lemon dressing  
χταπόδι\* ξυδάτο με φάβα, κρίταμο & ντρέσινγκ λαδολέμονο

BRUSCHETTA | ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ

with shrimp\*, rustic sausage, mushrooms, tomato,  
bell peppers & a poached egg  
με γαρίδες\*, χωριάτικο λουκάνικο,μανιτάρια, τομάτα,  
πιπεριές & αυγό ποσέ

TZATZIKI

yogurt with cucumber, garlic, grilled vegetables  
& crispy greek pita  
γιαούρτι με αγγούρι, σκόρδο, λαχανικά σχάρας  
& τραγανή ελληνική πίτα

MUSSELS | ΜΥΔΙΑ

steamed fresh mussels with fennel, chili, tomato & saffron  
φρέσκα μύδια αχνιστά με φινόκιο, τσίλι, τομάτα  
& κρόκο Κοζάνης

TUNA CEVICHE | ΣΕΒΙΤΣΕ ΤΟΝΟΥ

with avocado, cucumber, lime & bell peppers  
με αβοκάντο, αγγούρι, μοσχολέμονο & πιπεριές

'TARAMOSALATA' FISH ROE SALAD | ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ

white fish roe salad with olives, caramelized onion,  
vinegar & grilled arabic pitas  
λευκή ταραμοσαλάτα με ελιές, καραμελωμένο κρεμμύδι,  
ξύδι & αραβικές πίτες σχάρας

FRENCH FRIES\* | ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ\*

with fleur de sel  
με ανθό αλατιού

## s a l a d s | σαλάτες

---

### SPINACH | ΣΠΑΝΑΚΙ

spinach, 'haloumi' white cheese, walnuts & prosciutto  
σπανάκι, χαλούμι, καρύδια & προσούτο

### GREEK | ΕΛΛΗΝΙΚΗ

cherry tomatoes, cucumber, onion, peppers, 'pihtogalo' sour soft cheese from Chania, olives, capers, rusk & olive oil  
ντοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, πηχτόγαλο Χανίων, ελιές, κάπαρη, παξιμάδι & ελαιόλαδο

### BEETROOT | ΠΑΝΤΖΑΡΙ

beetroot, 'myzithra' goat cheese, rocket & walnut cream  
παντζάρια, μυζήθρα, ρόκα & κρέμα από καρύδια

### GREEN | ΠΡΑΣΙΝΗ

fine green salad leaves, hot goat cheese, crispy bacon, spicy dressing with horseradish & toasted multigrain bread slices  
εκλεκτά φύλλα από πράσινες σαλάτες, ζεστό κατσικίσιο τυρί, τραγανό μπέικον, πικάντικο ντρέσινγκ με αγριοράπανο & φρυγανισμένα πολύσπορα ψωμάκια

### SHRIMP | ΓΑΡΙΔΑ

shrimp\*, mango, cherry tomatoes, green beans & orange vinaigrette  
γαρίδες\*, μάνγκο, ντοματίνια, φασολάκια & βινεγκρέτ πορτοκάλι

## p a s t a | ζυμαρικά

---

### ORZO | ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ

crawfish\*, wild fennel, lime & shellfish sauce  
καραβίδες\*, άγριο μάραθο, μοσχολέμονο & σάλτσα οστρακοειδών

### MAFALDINE | ΜΑΦΑΛΑΝΤΙΝ

mafaldine pasta with smoked salmon\*, asparagus, peas, onion & 'anthotyros' white cheese  
μαφαλντίν με καπνιστό σολομό\*, σπαράγγια, αρακά, κρεμμύδι & ανθότυρο

### LINGUINE | ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ

shrimp\* & basil pesto  
γαρίδες\* & πέστο βασιλικού

### SKIOUFICHTA | ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ

calamari\*, salami from Lefkada & capers  
καλαμάρι\*, σαλάμι Λευκάδας & κάπαρη

## fish | ψάρι

---

### SEA BASS | ΛΑΒΡΑΚΙ

sautéed fresh sea bass with black-eyed beans salad & tomato pesto  
φρέσκο λαβράκι σοτέ με σαλάτα από μαυρομάτικα φασόλια  
& πέστο τομάτας

### SEA BREAM | ΦΑΓΚΡΙ

grilled fresh sea bream fillet with mashed potatoes, basil  
& lemon sauce  
φρέσκο φαγκρί φιλέτο σάκας με πουρέ πατάτας, βασιλικό  
& σάλτσα λεμονιού

### TUNA | ΤΟΝΟΣ

grilled fresh tuna with tomato sauce & smoked pork,  
served with wild seasonal greens salad  
φρέσκος τόνος σάκας με σάλτσα τομάτας, απάκι  
& σαλάτα με άγρια χόρτα εποχής

## meat | κρέας

---

### CHICKEN | ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

grilled chicken fillet\* with feta cheese cream & green beans  
φιλέτο κοτόπουλο\* σάκας με κρέμα φέτας & φασολάκια

### BEEF | ΜΟΣΧΑΡΙ

beef steak\* with grilled vegetables  
μοσχαρίσια μπιριζόλα\* με λαχανικά σάκας

### LAMB | ΑΡΝΙ

two ways cooked lamb\*, with 'trahanas' cracked wheat  
in fermented milk, feta cheese & pepper sauce  
αρνάκι\* μαγειρεμένο με δύο τρόπους, με τραχανά,  
φέτα & πιπεράτη σάλτσα

## desserts | επιδόρπια

---

### TART | ΤΑΡΤΑ

tart with mango, hazelnut & espresso  
τάρτα με μάνγκο, φουντούκι & espresso

### BROWNIE | ΜΠΡΑΟΥΝΙ

bitter chocolate brownie with vanilla ice cream  
& salted caramel sauce  
μπράουνι μαύρης σοκολάτας με παγωτό βανίλια  
& σάλτσα αλατισμένης καραμέλας

### CRUMBLE | ΚΡΑΜΠΛ

apple crumble with ice cream  
κράμπλ μήλου με παγωτό

### FRUIT SALAD | ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ

Below is the list of officially recognized food allergens.  
If you have an allergy to any of the following, kindly inform our service team  
so they can assure the safety of your meal:

cereal | crustaceans | eggs | fish | peanuts | soy | milk | nuts  
celery | mustard | sesame | lupine | sulfites | mollusks

Items with \* are frozen.

All prices are in euros and include 24% VAT & all legal taxes.

The shop is obligated to have printed documents, in a special case  
beside the exit, for setting out any existing complaint.

Legally Responsible: Konstantinos Stroutzos

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY  
IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED

Παρακάτω θα βρείτε μία λίστα με τα αναγνωρισμένα αλλεργιογόνα.  
Εάν έχετε αλλεργία σε κάποιο από αυτά, παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας  
ώστε να διασφαλίσουμε την καταλληλότητα του γεύματός σας:

δημητριακά | καρκινοειδή | αυγά | ψάρια | αραχίδες | σόγια | γάλα | καρποί  
σέλινο | μουστάρδα | σουσάμι | λούπινο | θειώδη | μαλάκια

Υλικά με \* είναι κατεψυγμένα.

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ και συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ  
& όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία διαμαρτυρίας σε ειδική θήκη  
δίπλα στην έξοδο, για την διατύπωση οποιαδήποτε διαμαρτυρίας.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Κωνσταντίνος Στρούτζος

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ  
ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ