

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.

Cretan barley rusk with homemade marinated anchovies,
pickled capers, fresh tomato & spring onion
Κρίθινο κρητικό παξιμάδι με χειροποίητο γαύρο μαρινάτο,
κάπαρη, φρέσκια τομάτα & φρέσκο κρεμμύδι

GF Steamed mussels with avocado, chili peppers
& Cretan herbs
Μύδια αχνιστά με αβοκάντο, πιπεριά τσίλι
& κρητικά αρωματικά

GF | VG Grilled zucchini, mushrooms, eggplant, peppers,
with guacamole & Cretan herbs
Ψητό κολοκύθι, μανιτάρια, μελιτζάνα, πιπεριά,
με γουακαμόλε & κρητικά αρωματικά

Fried calamari* with white roe fish cream, spring onion,
lemon & extra virgin olive oil
Τηγανητά καλαμαράκια* με πάστα λευκού ταραμά,
φρέσκο κρεμμύδι, λεμόνι & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

GF | DF Octopus* in red sauce, with green olives
& Cretan herbs
Χταπόδι* κοκκινιστό με πράσινες ελιές
& κρητικά αρωματικά

Mussels in fresh tomato sauce, with white cheese & peppers
Μύδια ψίχα με σάλτσα τομάτας, λευκό τυρί & πιπεριά

Tuna tacos with avocado, mango, chili, spring onion
& fresh coriander
Τάκος τόνου με αβοκάντο, μάνγκο, τσίλι, φρέσκο κρεμμύδι
& φρέσκο κόλιανδρο

s a l a d s | σ α λ ά τ ε ς

- V Greek salad with tomato, cucumber, onion, peppers, 'rihtogalo' sour soft cheese from Chania, olives, pickled capers, Cretan rusk & extra virgin olive oil
Ελληνική σαλάτα με τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, πηχτόγαλο Χανίων, ελιές, κάπαρη, κρητικό παξιμάδι & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- GF | DF Octopus*, green asparagus, baked tomato, celery & tomato vinaigrette
Χταπόδι*, πράσινα σπαράγγια, ψητή τομάτα, σέλερι & βινεγκρέτ τομάτας
- GF | DF Fine green salad leaves, prawns*, mussels, shells, cucumber, mint, lemon & Cretan honey
Εκλεκτά φύλλα πράσινης σαλάτας, γαρίδες*, μύδια, κυδώνια, αγγούρι, δυόσμος, λεμόνι & κρητικό μέλι
- GF | VG Boiled Cretan greens with olive oil-lemon dressing
Βραστά χόρτα της Κρήτης με λαδολέμονο

p a s t a & r i s o t t o ζ υ μ α ρ ι κ á & ρ ι ζ ό τ ο

- DF Linguini with clams, baked tomato, herbs, garlic & chili peppers
Λιγκουίνι με αχιβάδες, ψητή τομάτα, αρωματικά, σκόρδο & πιπεριά τσίλι
- DF Traditional Cretan pasta with calamari*, salami from Lefkada, fresh tomato sauce, herbs & capers
Παραδοσιακά κρητικά σκιουφιχτά με καλαμάρι*, σαλάμι Λευκάδας, σάλτσα φρέσκιας τομάτας, μυρωδικά & κάπαρη
- Tagliatelle with prawns*, basil pesto & homemade seafood bisque
Ταλιατέλες με γαρίδες*, πέστο βασιλικού & χειροποίητη μπισκ θαλασσινών
- Lemon risotto with grilled cuttlefish* & mint oil
Ριζότο λεμονιού με σουπιά* σάρας & λάδι δυόσμου

Gluten free pasta is also available, please ask your server.
Διατίθενται και ζυμαρικά χωρίς γλουτένη, παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας.

fish | ψάρι

GF | DF Grilled sea bass fillet with fennel, lemon, blood orange, celery & dill
Φιλέτο λαβράκι σάρας με φινόκιο, λεμόνι, σαγκουίνι, σέλερι & άνηθο

GF | DF Mackerel fillet with springlike potatoes, pickled capers, garlic & onion
Σκουμπρί φιλέτο με ανοιξιάτικες πατάτες, κάπαρη, σκόρδο & κρεμμύδι

Tuna flavored with zaatar spice mix, hummus & tahini
Τόνος αρωματισμένος με μείγμα μπαχαρικών zaatar, χούμους και ταχίνι

meat & more | κρέας & άλλα

GF | DF Chicken fillet* with fresh green beans, rocket & olive oil-lemon dressing
Φιλέτο κοτόπουλο* με πράσινα φασόλια, ρόκα & λαδολέμονο

GF | DF Sirloin* with pickled seasonal vegetables
Κόντρα μόσχου* με πίκλες λαχανικών εποχής

GF | VG Tofu with legumes purée, lime & fresh coriander
Τόφου με πουρέ οσπρίων, μοσχολέμονο & φρέσκο κόλιανδρο

desserts | επιδόρπια

V Lemon tart with crispy biscuit, lemon cream & meringue
Τάρτα λεμονιού με τραγανό μπισκότο, κρέμα λεμονιού & μαρέγκα

V Fluffy almond cake with vanilla ice cream
Απαλό κέικ αμυγδάλου με παγωτό βανίλια

V Profiterole with vanilla cream & chocolate sauce
Προφιτερόλ με κρέμα βανίλια & σάλτσα σοκολάτας

GF | VG Fresh seasonal fruit salad
Φρουτοσαλάτα εποχής

vegan menu

starters | ορεκτικά

Cretan barley rusk with fresh tomato, pickled capers,
vegan cheese & spring onion

Κρίθινο κρητικό παξιμάδι με φρέσκια τομάτα, κάπαρη,
φυτικό τυρί & φρέσκο κρεμμύδι

Greek salad with tomato, cucumber, onion,
peppers, vegan cheese, olives, pickled capers, Cretan rusk
& extra virgin olive oil

Ελληνική σαλάτα με τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι,
πιπεριά, φυτικό τυρί, ελιές, κάπαρη, κρητικό παξιμάδι
& έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

- GF Boiled Cretan greens with olive oil-lemon dressing
Βραστά χόρτα της Κρήτης με λαδολέμονο

main dishes | κυρίως

- GF Tofu with legumes purée, lime & fresh coriander
Τόφου με πουρέ οσπρίων, μοσχολέμονο
& φρέσκο κόλιανδρο

Spaghetti with fresh tomato sauce, olives,
extra virgin olive oil & Cretan herbs
Σπαγγέτι με σάλτσα φρέσκιας τομάτας, ελιές,
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & κρητικά μυρωδικά

Gluten free pasta is also available, please ask your server.
Διατίθενται και ζυμαρικά χωρίς γλουτένη, παρακαλούμε ενημερώστε
τον σερβιτόρο σας.

desserts | επιδόρπια

- GF Variety of sorbets
Ποικιλία σορμπέ

Traditional halva with semolina, syrup & honey
Παραδοσιακός χαλβάς με σιμιγδάλι, σιρόπι & μέλι

- GF Fresh seasonal fruit salad
Φρουτοσαλάτα εποχής

kids menu

GF | V Salad with tomato, cucumber & feta cheese
Σαλάτα με τομάτα, αγγούρι & τυρί φέτα

Spaghetti with bolognese* sauce
Σπαγγέτι με σάλτσα κιμά*

VG Spaghetti with tomato sauce
Σπαγγέτι με σάλτσα τομάτας

Mini beef* burger with cheese & fries
Μίνι μοσχαρίσιο* μπέργκερ με τυρί & τηγανητές πατάτες

Chicken goujons* & fries
Κοτομπουκιές* & τηγανητές πατάτες

VG French fries
Τηγανητές πατάτες

GF | VG Fresh seasonal fruit salad
Φρουτοσαλάτα εποχής

Gluten free pasta is also available, please ask your server.
Διατίθενται και ζυμαρικά χωρίς γλουτένη, παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας.

toddlers menu

GF | VG Fresh seasonal fruit cream
Κρέμα με φρούτα εποχής

GF | VG Vegetable cream with potato, carrot & beans
Κρέμα λαχανικών με πατάτα, καρότο & φασόλια

GF Chicken* & vegetable cream with potato & zucchini
Κρέμα με κοτόπουλο*, πατάτα & κολοκύθι

GF Fish & vegetable cream with cod, zucchini, potato & carrot
Κρέμα ψαριού με μπακαλιάρο, κολοκύθι, πατάτα & καρότο

All toddler dishes are made à la minute, each dish takes 25' to 45' to be prepared.
You may pre-order the baby food for your lunch or dinner in one of our restaurants with our Front Office team.

Όλα τα πιάτα για νήπια φτιάχνονται à la minute, κάθε πιάτο χρειάζεται 25' έως 45' προετοιμασίας. Μπορείτε να προπαραγγείλετε το φαγητό του μωρού σας για το γεύμα ή το δείπνο σε ένα από τα εστιατόριά μας με την ομάδα του Front Office.

V vegetarian | VG vegan | DF dairy free | GF gluten free

If you have an allergy to any of the following officially recognized food allergens,
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.

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

V χορτοφαγικό | VG vegan | DF χωρίς γαλακτοκομικά | GF χωρίς γλουτένη

Εάν έχετε αλλεργία σε κάποιο από τα παρακάτω αναγνωρισμένα αλλεργιογόνα,
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.

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