

*Our cooking philosophy
is to use the freshest of ingredients
that are cooked at the time of order
and this may take a little longer.
So, please let us know
if you are pressed for time.*

A
V
A
R
I
A
N
T

MENU



Raw / Ωμά

**Sea urchin accompanied with gremolata,
grilled chili & bruschetta**

Αχινοσαλάτα με γκρεμολάτα, ψητά τσίλι & μπρουσκέτες

Fresh Royal oysters with citrus beurre blanc (3 pcs.)

Στρείδια με beurre blanc εσπεριδοειδών

**White fish carpaccio with citrus dressing
& fresh sea urchin**

Carpaccio λευκόσαρκου ψαριού με αυγά αχινού & εσπεριδοειδή

**Sea bass tartar with avocado cream,
pickled onion & jalapeno**

Ταρτάρ λαβράκι με κρέμα αβοκάντο, πίκλα κρεμμύδι & jalapeno

**Black Angus beef tartar with pickled cucumber
& chili dressing**

Black Angus μοσχαρίσιο ταρτάρ με πίκλα αγγούρι & dressing τσίλι

Appetizers / Ορεκτικά

 **Fish soup accompanied with marinated fish & bruschetta**
Ψαρόσουπα με μπρουσκέτα & μαριναρισμένο ψάρι

 **Grilled octopus with red lentil puree & tomato chutney**
Χταπόδι ψητό με πουρέ κόκκινης φακής & τσάτνεί ντομάτας

Grilled calamari (squid) with bouillabaisse glaze, potatoes chips & tomato tartar
Καλαμάρι ψητό με γλάσο μπουγιαμπέσας, τσίπς πατάτας & ταρτάρ ντομάτας

Mussels (no shell) grilled in unagi sauce and sprinkled with smoked salt & orange zest flavored breadcrumbs
Μύδια ψητά (ψίχα) με unagi sauce, παναρισμένα & αρωματισμένα με καπνιστό αλάτι & ξύσμα πορτοκαλιού

Crayfish (no shell) tempura with spicy mayo
Καραβιδίψιχα τεμπούρα με spicy mayo

Baby vegetables steamed or grilled
Baby λαχανικά στον ατμό ή στο γκριλ

 **"Taramosalata" (fish roe dip salad) accompanied with toasted pita bread**
Λευκός ταραμάς που συνοδεύεται από ψητά πιττάκια

 **Mykonean "Kopanisti" (cheese dip) accompanied with toasted pita bread**
Κοπανιστή Μυκόνου που συνοδεύεται από ψητά πιττάκια

Sour dough bread & homemade breadsticks accompanied with dip & extra virgin olive oil (per/person)
Προζυμένια ψωμιά και αρτοποιήματα που συνοδεύονται από ντιπ & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο (κατ' άτομο)

Salads / Σαλάτες



Greek

cherry tomatoes, cucumber, olives, kritamo (sea fennel), carob rusk, extra virgin olive oil & feta cheese

Ελληνική

ντοματίνια, αγγούρι, ελιές, κρίταμο, ντακάκια χαρουπιού, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & τυρί φέτα



Shrimps

valerian, avocado & citrus dressing

Γαρίδες

σαλάτα βαλεριάνα με γαρίδες, αβοκάντο & dressing εσπεριδοειδών



Lobster

baby gem, baby spinach, valerian, mango, coriander, pasteli (crispy sesame bar) & cashew nuts

Αστακός

baby gem, baby σπανάκι, βαλεριάνα, μάνγκο, κόλιανδρο, παστέλι & κάσιους



Burrata

cherry tomato confit, basil flavored olive oil & roasted pine nuts

Μπουράτα

ντοματίνια κονφί, λάδι βασιλικού & κουκουνάρι καβουρδισμένο

Pasta / Ζυμαρικά

“Kritharoto” risoni pasta in bouillabaisse sauce & fresh white fish filet

Κριθαρότο μαγειρεμένο σε ζωμό μπουγιαμπές & φρέσκο ψάρι

Crayfish (langoustine) linguine

Λιγκουίνι με καραβίδες

Sea urchin linguine

Λιγκουίνι με μαριναρισμένο αχινό



Tagliatelle with mushroom cream & black summer truffle

Ταλιατέλες με κρέμα μανιταριών & μαύρη καλοκαιρινή τρούφα

Lobster linguine with Mediterranean sauce (individual)

Λιγκουίνι αστακού με μεσογειακή σάλτσα (ατομικό)



Fish & Meat / Ψάρι & Κρέας

Sea bass «fricasee»

Λαυράκι φρικασέ

Monkfish filet with sea urchin glaze & broccoli

Πεσκανδρίτσα με γλάσο αχινού & μπρόκολο

Salmon filet with fennel puree & fresh fennel salad

Σολομός με πουρέ φινόκιο & σαλάτα φινόκιο

Sole fish filet on beurre blanc & caper powder

Γλώσσα φιλέτο με *beurre blanc* & πούδρα κάπαρης

Chicken breast filet in carrot & ginger puree
with glazed baby carrots

Κοτόπουλο στήθος σε πουρέ καρότο & τζίντζερ με γλασέ καρότα *baby*

Frenched rack of lamb in thyme flavored sauce
& eggplant puree

Καρέ αρνί με πουρέ μελιτζάνας & σάλτσα αρωματισμένη με θυμάρι

Black Angus beef tenderloin accompanied
with potato terrine, lobster bearnaise sauce
& fresh summer truffle

Φιλέτο *Black Angus* με τερίνα πατάτας,
μπεαρνέζ αστακού & φρέσκια καλοκαιρινή τρούφα

Grilled Veal steak (450 gr) with herb gremolata
& roasted corn

Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος (450γρ) με κρεμολάτα μυρωδικών
& ψητό καλαμπόκι

Black Angus beef Tomahawk steak (per kilo)
served with slow cooked baby potatoes

Black Angus beef Tomahawk steak με
σιγομαγειρεμένη *baby* πατάτα

By the kilo Fish & Shelfish

Common dentex, Red snapper

Συναγρίδα, Φαγκρί

Grouper, Dusky grouper, Black grouper, Sole

Σφυρίδα, Στήρα, Ροφός, Γλώσσα

Sea bass, Dorado, Grey bream, Scorpion fish

Λαβράκι, Τσιπούρα, Σαργός, Σκορπίνα

Jumbo Prawns*

Γαρίδες Jumbo*

Fresh Lobster

Αστακός φρέσκος

Alaskan king crab* legs

Βασιλικό καβούρι Αλάσκας*

Side Dishes / Συνοδευτικά

Sautéed field greens

Χόρτα τσιγαριαστά

Green salad

Πράσινη σαλάτα

Grilled baby vegetables

Ψητά baby λαχανικά

Fried potatoes

Τηγανητές πατάτες

Desserts / Επιδόρπια

Kour...puchino

Mascarpone mousse, espresso cream, Baileys jelly & ladyfingers (savayar) in coffee syrup

Μασκαρπόνε μους, κρεμέ από εσπρέσο καφέ, ζελεδάκια Baileys & σαβαγιάρ με σιρόπι καφέ

Dulce panaccota

Caramel namelaka, mango & banana compote, almond crumble & chocolate pearls

Ναμελάκα καραμέλας, compote από μάνγκο & μπανάνα, κραμπλ αμυγδάλου & πέρλες σοκολάτας

Ekmek

Toasted greek “tsoureki” in mastic syrup with whipped mascarpone cream, Morello cherries & mastic ice cream

Φρυγανισμένο τσουρέκι σιροπιασμένο με μαστίχα, κρέμα μασκαρπόνε, παγωτό μαστίχας & κεράσια Morello

Chocolate Dream

Valrhona chocolate mousse, bitter chocolate namelaka, milk chocolate ganache, salted caramel, praline wafer & gold leaves

Μους σοκολάτας Valrhona, ναμελάκα μπίτερ σοκολάτας, γκανάς από σοκολάτα γάλακτος, αλμυρή καραμέλα, γκοφρέτες πραλίνας & φύλλα χρυσού



Ice cream (scoop)



Sorbet (scoop)



Seasonal Fruit platter

Α

Υ

Α

Γ

Δ

Ν

WATER FROM THE ARTESIAN SPRING
OF SIMONOPETRA MONASTERY

Mount Athos

WWW.AVATONWATER.COM

Το λάδι που χρησιμοποιείται σε όλες τις σαλάτες είναι ελαιόλαδο. Οι πατάτες είναι φρέσκιες & τηγανίζονται σε ηλιέλαιο. Οι τιμές είναι σε ευρώ.Κυτίο παραπόνων υπάρχει εντός του καταστήματος.
Στις παραπάνω τιμές συμπεριλαμβάνονται Φ.Π.Α. 24%. Εισπράττεται: Δημοτικός φόρος 0,2%. Ποσοστό σεριρίματος 13%. Αγορανομικός υπεύθυνος: Μαυριδάκης Εμμανουήλ

The oil used in all the salads is olive oil. The potatoes are fresh and fried in sunflower oil. The prices are in euro. There is a complaint box in the restaurant. The above prices include VAT 24%. Colleted Municipal tax 0,2%. Service percentage 13%. Market inspector manager: Emanouil Mavridakis

 :VEGAN

 :VEGAN OPTIONAL

 :GLUTEN FREE

 :GLUTEN FREE OPTIONAL

 :VEGETERIAN