

**A LA CARTE MENU**  
**Served from 19.00 to 22.30**  
**at the AVRA Restaurant**

**ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS**

***Avra Salad €13***

*Mesclun salad, grilled mushrooms, sun-dried figs, saganaki gruyere,  
white balsamic & lime dressing*

*Μικρόφυλλα σαλατικά, μανιτάρια στην σχάρα, λιαστά σύκα, γραβιέρα  
σαγανάκι και ντρέσινγκ από λευκό βαλσάμικο και λάιμ*

***Greek Salad // Χωριάτικη σαλάτα €12***

*Variety of cherry tomatoes, cucumber, onion, peppers, olives, capers, feta  
cheese and carob croutons*

*Ποικιλία από τοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές, ελιές, κάπαρη, φέτα  
και παξιμάδι από χαρούπι*

***Burrata Salad // Σαλάτα Μπουράτα €13***

*Burrata cheese, baby arugula leaves, roasted walnuts and beetroot*

*Τυρί μπουράτα, φύλλα ρόκας, καβουρδισμένα καρύδια και πούδρα  
παντζάρι*

***Mesclun Salad with salmon and brie cheese €15***

***Πράσινη Σαλάτα με σολωμό και τυρί μπρί***

*Smoked salmon, brie cheese over mesclun salad and basil dressing*

*Καπνιστός σολωμός με τυρί μπρί, μικρόφυλλα και ντρέσινγκ βασιλικό*

***Summer Salad // Σαλάτα Εποχής €12***

*Mesclun salad with dried figs, walnuts and fresh fruits in orange  
vinaigrette*

*Μαρούλι με αποξηραμένα σύκα, καρύδια και φρέσκα φρούτα σε βινεγκρέτ  
πορτοκαλιού*

## **OPEKTIKA / APETIZERS**

***Grilled talagani cheese served with sundried fig spread €12***

*Ταλαγάνι τυρί ψητό σεβριτισμένο με αποξηραμένο σύκο*

***Grilled kalamari served with arugula, olive oil and lemon €16***

*Καλαμάρι στη σχάρα σεβριτισμένο με ρόκα και λαδολέμονο*

***Feta cheese "loukouma" with florine pepper sorbet €13***

*Φέτα "λουκουμάς" με σορμπέ από πιπεριά Φλωρίνης*

***Tarte "Cretan dakos" with feta cheese and grilled cherry tomatoes €12***

*Τάρτα "Κρητικός ντάκος" με φέτα και ψητά τοματίνια*

***Mussels // Μύδια €15***

*in olive oil and garlic, fresh basil and fresh tomato sauce*

*με ελαιόλαδο και σκόρδο, φρέσκο βασιλικό και σάλτσα φρέσκιας ντομάτας*

***Baked shrimps // Ψητές Γαρίδες €15***

*in white wine, with garlic, fresh tomato sauce, ouzo and parsley*

*σε λευκό κρασί, με σκόρδο, φρέσκια σάλτσα τομάτας, ούζο και μαϊντανό*

## **ZYMAPIKA / PASTA & RISOTTO**

***Risotto with mushrooms and parmesan €17***

*Ριζότο με μανιτάρια porcini και παρμεζάνα*

***Risotto with shrimps €22***

*in tomato sauce, parsley and feta cheese*

*σε σάλτσα τομάτα, μαϊντανό και φέτα*

***Seafood combo over linguini €24***

*in light fresh tomato sauce*

***Ποικιλία θαλασσινών με λινγκουίνι***

*με ελαφριά σάλτσα φρέσκιας ντομάτας*

***Shrimps over linguini €22***

*with garlic, olive oil, fresh parsley and basil*

***Γαρίδες με λινγκουίνι***

*με σκόρδο, φρέσκο ελαιόλαδο, μαϊντανό και βασιλικό*

**Chicken with tagliatelle pasta and mushroom porcini sauce €19**  
*Κοτόπουλο με ταλιατέλες και σως από μανιτάρια porcini*

**KΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN COURSE**

**Sea bass fillet with sauted vegetables and celery puree €23**  
*Φιλέτο λαβράκι με τσιγαριστά χόρτα και πουρέ πρασοσέλινο*

**Grilled salmon // Σολωμός σχάρας €23**  
*Salmon fillet with with sautéed vegetables & potato of the day*  
*Φιλέτο σολωμού στη σχάρα με λαχανικά και πατάτες*

**Marinated wild caught Tuna fillet €23**  
*served with pilaf and vegetables of the day*  
**Φιλέτο τόνου ανοιχτής θάλασσας**  
*σερβιρισμένο με πλάφι άγριο ρύζι και βραστά λαχανικά*

**Mixed grill €22**  
**Chef's special selection of meat served with potato of the day**  
*Ποικιλία κρεατικών σερβιρισμένα με πατάτα ημέρας*

**Chicken fillet €19**  
*chicken breast fillet, with grilled potatoes, olive oil and lemon*  
**Κοτόπουλο φιλέτο**  
*με πατάτες σχάρας και λαδολέμονο*

**Gotham N.Y. pork steak slow cooked to perfection €28**  
*with potato of the day, and rice*  
*Χοιρινή σπαλομπριζόλα με χωριάτικες πατάτα ημέρας, και ρύζι*

**Chef's selection €37**  
*N.Y. Prime cut Bon-In Rib Eye served with potato and vegetables of the day*

**Επιλογή του Σεφ από Φιλέτο μπριζόλας υψηλής ποιότητας**  
*σερβιρισμένο με πατάτα και λαχανικά ημέρας*

## **ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS**

### ***Fresh fruit salad €8***

*Φρεσκοκομμένα φρούτα εποχής*

### ***Ice cream choice of flavor (scoop) or sorbet €5***

*Διάφορες γεύσεις παγωτό ή σορμπέ (μπάλα)*

### ***Chocolate mousse with sorbet €10***

*Μους σοκολάτα με σορμπέ*

### ***Vanilla chamomile custard with ginger jelly and meringue €10***

*Αρωματική κρέμα βανίλιας και χαμομηλιού με ζελέ από από τζίντζερ και μαρένγκα*