

# Mythos

all day restaurant

## Willkommen / Welcome

  <b>HANDGEMACHTES BROT</b> Nach hausgemachtem Rezept.	1.50 €	<b>HANDMADE BREAD</b> Homemade recipe
  <b>KNOBLAUCHBROT</b>	3.00 €	<b>GARLIC BREAD</b>
  <b>GRIECHISCHE PITA</b> Gegrillt	1.00 €	<b>GREEK PITA BREAD</b> Grilled
  <b>OLIVEN</b> In Orangenvinaigrette und Oregano mariniert	3.00 €	<b>OLIVES</b> Marinated in vinaigrette with orange and oregano













## Salate

  <b>GRIECHISCHER BAUERN Salat</b> Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Kapern, Olivenöl und Feta-Käse	8.50 €
  <b>MYTHOS</b> gemischter grüner Salat, Granatapfel, Pistazie, Manouri-Käse, Honig-Dressing mit Cognac	12.50 €
 <b>HÜHNCHENSALAT</b> gemischter Salat, Hähnchen, Mais, Croutons, Parmesan, Speck, Dressing	12.50 €
  <b>VEGAN SALATE</b> Grütze aus Katavia, gegrillte Aubergine, gehacktes frisches Gemüse und Avocado-Tahini-Sauce	12.00 €

## Salads

<b>GREEK SALAD</b> tomato, cucumber, pepper, onion, olives, capers, virgin olive oil and feta cheese
<b>MYTHOS</b> mixed green salad, pomegranate, pistachio, "manouri" cheese, dressing of honey flavoured with cognac
<b>CHICKEN SALAD</b> mixed salad, chicken, corn, crouton, parmesan, bacon, dressing
<b>VEGAN SALAD</b> bulgur from Katavia, grilled eggplant, chopped fresh vegetables and avocado-tahini sauce

## Vorspeisen

-   **TRILOGIE AN VORSPEISEN** 7.50 €  
Tzatziki, Hummus, Auberginensala
-  **MARINIERTER TRADITIONELLE LOKALER FISCH** 12.00 €  
frische Kräuter und Gemüse
-  **GEBRATENE KALMARE** 14.00 €  
begleitet von weißer Fischrogen-Creme
-  **OKTOPUS\*** 14.00 €  
mit gelbem Erbsenpüree  
und karamellisierten Zwiebeln
-  **GEDÜNSTETE MIESMUSCHELN** 13.00 €  
mit aromatisierter Butter  
und Knoblauch, gelöscht mit Wein
-  **GARNELEN\* SAGANAKI** 13.00 €  
mit Tomatensauce, Knoblauch,  
Paprika, gelöscht mit Ouzo
-  **GEFÜLLTE WEINBERGBLÄTTER NACH ART VON LINDOS** 8.50 €  
mit Feta-Mousse
-  **GEMÜSEPASTETE** 8.50 €  
mit Feta-Mousse
-  **FETA-KÄSE** 8.50 €  
In Einer Phyllo-blätterteigkruste  
mit Fruchtarmelade
- HACKBÄLLCHEN** 8.00 €  
in Tomatensauce mit Feta-Mousse
-   **SAUTIERTE PILZE** 8.50 €  
mit Knoblauch, Rosmarin und Wein

## Appetizers

- TRILOGY OF STARTERS/DIPS**  
tzatziki, houmous, aubergine salad
- MARINATED TRADITIONAL LOCAL FISH**  
fresh herbs and vegetables
- FRIED CALAMARI**  
accompanied with white fish roe
- OCTOPUS\***  
with split pea puree  
and caramelised onions
- STEAMED MUSSELS**  
with flavoured butter, garlic,  
finished with wine
- SHRIMP\* SAGANAKI**  
With tomato sauce, garlic,  
feta cheese, finished with ouzo
- STUFFED VINE LEAVES FROM LINDOS**  
with feta mousse
- VEGETABLE LOCAL PIE**  
with feta mousse
- FETA CHEESE WRAPPED**  
in phyllo pastry with season  
fruits jam
- MEATBALLS**  
in tomato sauce and feta cheese mousse
- MUSHROOMS SAUTEED**  
with garlic, rosemary and wine

## Omas Rezepte

- TRADITIONELLER MOUSSAKA** 14.00 €  
mit Auberginen, Kartoffeln, aromatisiertem Hackfleisch und Béchamel-Sauce
- LAMM "KLEFTIKO"** 16.00 €  
Schonend im Ofen gegartes Lammfleisch mit buntem Gemüse und verschiedenen Käsesorten
-  **LAMMHACHSE** 16.00 €  
mit Kartoffelpüree und Minz-Sauce
-  **STIFADO** 15.00 €  
Rindfleisch mit ganzen Zwiebeln in Tomatensauce. Serviert mit Chips Kartoffeln
-  **CHYLOPITES VON KATAVIA** (nudeln) 16.00 €  
mit Hühner- oder Rindfleisch in Tomaten sauce mit Gemüse und Anthotyro-Käse
-   **GEMISTA** (Gefüllte Paprika oder Tomate) 13.00 €  
mit Reis, Minze und Rosinen. Serviert mit Ofenkartoffeln
-   **BRIAM** 12.50 €  
Gemischtes Gemüse mit Tomatensauce und Käse

## Nudelgerichte

-  **TEIGWARE AUS KRETA "SKIOUFICHTA"** 16.00 €  
Hausgemachte Pasta mit Hähnchenfleisch, Tomatenwürfeln, sonnengetrockneten Tomaten, Pilzen und Graviera-Käse
-  **GARNELEN LINGUINE\*** 19.50 €  
Garnelen\*, Tomatensauce, Knoblauch
-   **MEDITERRAN** 12.00 €  
mit Linguine, frischer Tomate, Auberginen, Oliven, Paprika, Zwiebeln und Myzithra-Käse
-   **GERSTENUDELN MIT GEMÜSE** 12.00 €  
mit Gemüse und Tomatensauce
-  **HUMMERSPAGHETTI MIT 350 GR. HUMMERFLEISCH** 29.00 €
-  **GERSTENUDELN MIT MEERESFRÜCHTE** 19.50 €  
mit Garnelen\*, Muscheln und Tomatensauce

## Grandmothers' recipes

- TRADITIONAL MOUSSAKA**  
with aubergine, potatoes, minced meat and bechamel sauce
- KLEFTIKO LAMB**  
slow-roasted lamb in the oven with an assortment of vegetables & various cheeses
- LAMB SHANK**  
with mashed potatoes and mint sauce
- STIFADO**  
beef with whole onions in tomato sauce. Served with chips potatoes
- CHYLOPITES FROM KATAVIA** (noodles)  
with chicken or beef in tomato sauce with vegetables and anthotyro cheese
- GEMISTA** (Stuffed peppers or tomato)  
with rice, mint and raisins. Served with oven potatoes
- BRIAM**  
Mixed vegetables with tomato sauce and cheese

## Pasta

- CRETAN SKIOUFICHTA**  
home made pasta with chicken, tomato dice, sun-dried tomatoes, mushroom and graviera cheese
- PRAWNS LINGUINE\***  
prawns\*, tomato sauce, garlic
- MEDITERRANEAN**  
with linguine, fresh tomato, eggplant, olives, pepper, onion and mizithra cheese
- VEGETABLE ORZO** (Kritharoto)  
with vegetables and tomato sauce
- PASTA WITH 350GR LOBSTER**
- SEAFOOD ORZO** (Kritharoto)  
with shrimp \*, mussels and tomato sauce

## Fleisch

- 🍴 **HÜHNER-SOUVLAKI** 15.00 €  
(Kontosouvli)  
serviert mit gerösteten Tomaten,  
Paprika und Pommes-Kartoffeln
- 🍴 **GEFÜLLTES HÄHNCHEN** 16.00 €  
mit Spinat, sonnengetrockneten Tomaten,  
Feta-Käse und Basilikum-Pesto-Sauce,  
serviert mit Pommes Frites und Gemüse
- 🍴 **LAMMCHOPS** 17.00 €  
serviert mit Pommes-Kartoffeln,  
Gemüse und Pfeffersauce
- 🍴 **SCHWEINEFILET** 17.00 €  
mit verschiedenem Gemüse in  
Weinsauce mariniert. Serviert mit Reis
- 🍴 **KALBSKOTELETT** 26.00 €  
**600 GR**  
mit Wein-Pfeffer-Sauce, serviert  
mit knackige Kartoffeln und Gemüse
- 🍴 **KALBSFILET** 28.00 €  
mit Wein-Pfeffer-Sauce,  
serviert mit Kartoffelpüree und Gemüse
- 🍴 **Schweinekotelett 600GR** 17.00 €  
serviert mit Pommes Kartoffeln,  
Gemüse und tzatziki

## Fisch - Meeresfrüchte

- 🍴 **MEERBARSCH** 19.50 €  
mit Gemüse, Kartoffeln  
und Zitronensauce
- 🍴 **SCHWERTFISCH GEGRILLT** 18.50 €  
(oder LACHS oder THUNFISCH)  
mit Gemüse und Reis gewürzt  
mit Zitronensauce
- 🍴 **MEERESBRASS PORTION 350** 15.00 €  
mit Gemüse, Ofenkartoffeln  
und Zitronensauce
- 🍴 **GARNELEN\*** 24.00 €  
mit Orangensauce.  
Serviert mit Reis und Gemüse

## Meat

- CHICKEN SOUVLAKI**  
(Kontosouvli)  
served with roasted tomatoes, peppers  
and chips potatoes
- STUFFED CHICKEN**  
with spinach, sun-dried tomato,  
Greek cheeses and basil pesto sauce,  
served with chips potatoes and vegetables
- LAMB CHOPS**  
served with chips potatoes,  
vegetables and pepper sauce
- PORK FILLET**  
with various vegetables marinated  
in wine sauce. Served with rice
- VEAL STEAK**  
**600G**  
with wine pepper sauce, served with  
crunchy potatoes and vegetables
- BEEF FILLET**  
with pepper sauce, served with mashed  
potatoes and vegetables
- PORK CHOP 650G**  
served with chips potatoes,  
vegetables and tzatziki

## Fish - Seafood

- SEA BASS FILLET**  
with vegetables, potatoes  
and lemon sauce
- SWORDFISH (or SALMON or TUNA)**  
**GRILLED**  
with vegetables and rice flavoured  
with lemon sauce
- SEA BREAM PORTION 350GP**  
with vegetables, oven potatoes  
and lemon sauce
- SHRIMPS\***  
with orange sauce  
Served with rice and vegetables

## *Kindermenü*

  **SPAGHETTI MIT KÄSE** 5.50 €  
Und Tomatensauce

**HÜHNERNUGGETS** 7.00 €

 **HUHN SOUVLAKI** 7.00 €  
Mit Pommes frites

**HACKBÄLLCHEN** 6.50 €  
Mit Pommes frites

  **POMMES FRITTES** 5.00 €

## *Kids Menu*

**SPAGHETTI WITH CHEESE**  
and tomato sauce

**CHICKEN NUGGETS**

**CHICKEN SOUVLAKI**  
with chips potatoes

**MEATBALLS**  
with chips potatoes

**CHIPS POTATOES**

## *Kaffee & Getränke*

**GRIECHISCHER KAFFEE** 3.50 €

**NESCAFE** 3.50 €

**ESPRESSO** 2.50 €

**CAPPUCCINO** 3.50 €

**FRAPPE** 3.50 €

**FRAPPE mit EISCREME** 4.50 €

**IRISH COFFEE** 6.50 €

**FREDDO CAPPUCCINO** 4.50 €

**TEE** 3.50 €

**FRISCHE MILCH** 2.00 €

**EISTEE** 2.80 €

**ICE \ HOT SCHOKOLADE** 4.00 €

**MILK SHAKE** 5.00 €  
Erdbeere, Banane, Vanille  
und Schokolade

## *Coffees & Beverages*

**GREEK COFFEE**

**NESCAFE**

**ESPRESSO**

**CAPPUCCINO**

**FRAPPE**

**FRAPPE WITH ICE CREAM**

**IRISH COFFEE**

**FREDDO CAPPUCCINO**

**TEA**

**FRESH MILK**

**ICE TEA**

**HOT / COLD CHOCOLATE**

**MILKSHAKE**  
strawberry, banana,  
vanilla, chocolate

## *Soft Drinks & Juices / Soft Drinks & Säfte*

---

<b>COCA COLA BOTTLE (FLASCHE) / 250ml</b>	2.70 €
<b>SPRITE BOTTLE (FLASCHE) 250ml</b>	2.70 €
<b>ORANGEADE/ LEMONADE BOTTLE (FLASCHE) 250ml</b>	2.70 €
<b>SODA TONIC BOTTLE (FLASCHE) 250ml</b>	2.70 €
<b>BITTER LEMON/ GINGERALE 250ml</b>	2.70 €
<b>GINGER BEER 200ml</b>	4.50 €
<b>MINERAL WATER / MINERALWASSER 750ml</b>	2.50 €
<b>MIINERAL WATER / MINERALWASSER 1lt</b>	3.00 €
<b>SPARKLING WATER / SPRUDELNDES WASSER 330ml</b>	2.50 €
<b>SPARKLING WATER / SPRUDELNDES WASSER 750ml</b>	3.00 €
<b>JUICES IN 5 FLAVOURS / SÄFTE</b>	3.50 €
(orange, grape, pineapple, apple, banana / Orange, Traube, Ananas, Apfel, Banane)	
<b>FRESH ORANGE JUICE / FRISCHER ORANGENSAFT</b>	4.00 €

## *Ciders*

---

<b>SMIRNOFF ICE</b>	3.50 €
<b>STRONGBOW</b>	3.50 €

## *Beers*

---

<b>DRAUGHT / FASSBIER MYTHOS 500ml</b>	4.00 €
<b>DRAUGHT / FASSBIER MYTHOS 250ml</b>	3.00 €
<b>DRAUGHT / FASSBIER AMSTEL 500ml</b>	3.50 €
<b>DRAUGHT / FASSBIER AMSTEL 250ml</b>	3.00 €

## *Spirits*

---

<b>VODKA / GIN</b>	6.00 €
<b>VODKA FINLANDIA</b>	6.00 €
<b>RUM / DARK RUM</b>	6.00 €
<b>GOLD TEQUILA / WHITE TEQUILA</b>	6.00 €
<b>WHISKEY</b>	7.00 €
<b>OUZO - glass / Glas</b>	4.00 €
<b>OUZO - carafe</b>	8.00 €
<b>TSIPOURO glass / Glas</b>	4.00 €

## *Premium Spirits*

---

<b>GREY GOOSE</b>	9.00 €
<b>TANQUERAY 10</b>	9.00 €
<b>CAPTAIN MORGAN</b>	9.00 €
<b>DIPLOMATICO</b>	10.00 €

## *Premium Whiskey*

---

<b>JOHNNIE WALKER BLACK</b>	9.00 €
<b>CHIVAS</b>	9.00 €
<b>CARDHU</b>	9.00 €
<b>LAGAVULIN</b>	12.00 €

## *Bourbon Whiskey*

<b>FOUR ROSES</b>	7.50 €
<b>JACK DANIEL'S</b>	8.50 €

## *Cognac & Brandy*

---

<b>METAXA 3*</b>	5.00 €
<b>METAXA 5*</b>	6.00 €
<b>METAXA 7*</b>	7.00 €
<b>METAXA PRIVATE RESERVE</b>	12.00 €
<b>HENNESSY</b>	12.00 €

## *Liqueurs*

---

<b>GREEK LIQUEURS</b>	4.00 €
<b>FRENCH LIQUEURS</b>	5.00 €

*Greek Wines / Griechische Weine 750 ml High Quality*

*White / Weiß*

<b>EVIA ESTATE PETRIESSA SAUVIGNON BLANC</b> (100% sauvignon blanc ) white dry	24.00 €
<b>METEORA ESTATE THEOPETRA ASKITIKOS</b> assyrtiko sauvignon blanc ) white dry	24.00 €
<b>KABALA ESTATE BIBLIA CHORA</b> assyrtiko 40%, sauvignon blanc 60%	35.00 €
<b>NEMEA ESTATE RAPTI MAYRI SPILIA</b> (100% assyrtiko) white dry	25.00 €
<b>MAKEDONIA ESTATE MITAKIS SKERTSO</b> (moscato) semi dry	26.00 €
<b>LYKOS EVIA ESTATE</b> 100% malagouzia	35.00 €

*Rose / Rosa*

<b>EVIA ESTATE PETRIESSA MAKRI LITHARI</b> (Syrah - grenache rouge)	24.00 €
<b>METSOVO ESTATE KATOGEI AVEROFF ROSÉ</b> (100% xinomayro ) rose semi dry wine	25.00 €
<b>METEORA ESTATE THEOPETRA ASKITIKOS</b> (Moscato, agiorgitiko, syrah) dry wine	24.00 €
<b>NEMEA ESTATE RAPTI ROSATO BY ELENA</b> (Agiorgitiko) demi sec	26.00 €
<b>LYKOS EVIA ESTATE</b> 100 % Grenache Rouge - Pale	35.00 €

*Red / Rot*

<b>EVIA ESTATE PETRIESSA</b> (Cabernet Sauvignon - merlot) red dry	25.00 €
<b>METEORA ESTATE THEOPETRA ASKITIKOS</b> (Cabernet Sauvignon merlot & syrah) dry	25.00 €
<b>DRAMA ESTATE COSTA LAZARIDI AMETHYSTOS</b> (Cabernet Sauvignon 70%, merlot 20%, agiorgitiko) red dry	37.00 €
<b>DRAMA ESTATE PAVLIDI THEMA</b> (Syrah, Agiorgitiko)	42.00 €



## *Barrel Wines from Embona / Fassweine*

---

<b>WHITE ,RED OR ROSE 1 LT</b>	<b>16.00 €</b>
<b>WHITE, RED OR ROSE 500 ML</b>	<b>8.50 €</b>
<b>WHITE ,RED OR ROSE GLASS</b>	<b>4.50 €</b>
<b>RETSINA 500 ML</b>	<b>8.50 €</b>

## *Sparkling Wines / Sekt*

---

<b>PROSECCO ....ITALY EXTRA DRY 750ML</b>	<b>25.00 €</b>
<b>PROSECCO ....ITALY EXTRA DRY 187ML</b>	<b>9.50 €</b>
<b>MOSCATO &amp; STRAWBERRY ASTI ITALY 750ML</b>	<b>25.00 €</b>
<b>MOSCATO &amp; STRAWBERRY ASTI ITALY 185ML</b>	<b>13.00 €</b>

## *Champagne / Champagner*

---

<b>C.A.I.R RHODES BRUT 750ml</b>	<b>32.00 €</b>
<b>C.A.I.R RHODES BRUT 187ml</b>	<b>9.50 €</b>
<b>MOET- CHANDON 750 ml</b>	<b>75.00 €</b>

# Mythos

all day restaurant

Please let us know about any food allergies or intolerances you may have.

We are always willing to listen to your comments and observations. Greek extra virgin olive oil and Greek feta cheese are used in both preparation and cooking. Sunflower oil is used for frying. We always strive to source fresh produce for our menu when unavailable frozen products will be used. If you have concerns please check with your waiter). Prices include all taxes. Prices are in euros (€) Person responsible: Athanasaki Tsampika



Vegetarian



Gluten Free

We accept credit cards

