



# Mythos



all day restaurant


## Καλώς ήρθατε / Welcome

  <b>ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΨΩΜΙ</b> Με σπιτική συνταγή	1.50 €	<b>HANDMADE BREAD</b> Homemade recipe
  <b>ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ</b>	3.00 €	<b>GARLIC BREAD</b>
  <b>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΠΙΤΑ</b> Στην σχάρα	1.00 €	<b>GREEK PITA BREAD</b> Grilled
  <b>ΕΛΙΕΣ</b> μαριναρισμένες σε vinaigrette από πορτοκάλι και ρίγανη	3.00 €	<b>OLIVES</b> Marinated in vinaigrette with orange and oregano

## Σαλάτες

  **ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ**  
ντομάτα, αγγούρι, πιπέρια,  
κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη,  
εξτρα παρθένο ελαιόλαδο και φέτα

  **ΜΥΘΟΣ**  
πράσινη σαλάτα, ρόδι, φιστίκι,  
τυρί «μανούρι», σάλτσα μελιού  
αρωματισμένη με κονιάκ

 **ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΑΛΑΤΑ**  
ανάμεικτη σαλάτα, κοτόπουλο,  
καλαμπόκι, κρουτόν,  
παρμεζάνα, μπέικον, σάλτσα

  **VEGAN SALAD**  
πλιγούρι Καταβιάς, ψητή μελιτζάνα,  
ψιλοκομμένα φρέσκα λαχανικά  
και σάλτσα ταχίνι-αβοκάντο

## Salads












**GREEK SALAD**  
tomato, cucumber, pepper,  
onion, olives, capers,  
virgin olive oil and feta cheese

**MYTHOS**  
mixed green salad, pomegranate,  
pistachio, "manouri" cheese, dressing  
of honey flavoured with cognac

**CHICKEN SALAD**  
mixed salad, chicken,  
corn, crouton, parmesan,  
bacon, dressing

**VEGAN SALAD**  
bulgur from Katavia, grilled  
eggplant, chopped fresh vegetables  
and avocado-tahini sauce

## Ορεκτικά

  <b>ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΟΡΕΚΤΙΚΩΝ</b> τζατζίκι, χούμους, μελιτζανοσαλάτα	7.50 €	<b>TRILOGY OF STARTERS/DIPS</b> tzatziki, houmous, aubergine salad
 <b>ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΤΟΠΙΚΟ ΨΑΡΙ</b> φρέσκα αρωματικά και λαχανικά	12.00 €	<b>MARINATED TRADITIONAL LOCAL FISH</b> fresh herbs and vegetables
 <b>ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ</b> συνοδεύεται με λευκό ταραμά	14.00 €	<b>FRIED CALAMARI</b> accompanied with white fish roe
 <b>ΧΤΑΠΟΔΙ*</b> με φάβα και καραμελωμένα κρεμμύδια	14.00 €	<b>OCTOPUS*</b> with split pea puree and caramelised onions
 <b>ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ</b> με αρωματισμένο βούτυρο, σκόρδο, σβησμένα με κρασί	13.00 €	<b>STEAMED MUSSELS</b> with flavoured butter, garlic, finished with wine
 <b>ΓΑΡΙΔΕΣ* ΣΑΓΑΝΑΚΙ</b> με σάλτσα ντομάτας, σκόρδο, φέτα, σβησμένο με ούζο	13.00 €	<b>SHRIMP SAGANAKI</b> With tomato sauce, garlic, feta cheese, finished with ouzo
 <b>ΛΙΝΔΙΑΚΑ ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ</b> με μους φέτας	8.50 €	<b>STUFFED VINE LEAVES FROM LINDOS</b> with feta mousse
 <b>ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ</b> με μους φέτας	8.50 €	<b>VEGETABLE LOCAL PIE</b> with feta mousse
 <b>ΦΕΤΑ ΤΥΛΙΧΤΗ</b> σε φύλλο κρούστας με μαρμελάδα φρούτα εποχής	8.50 €	<b>FETA CHEESE WRAPPED</b> in phyllo pastry with season fruits jam
<b>ΚΕΦΤΕΔΕΣ</b> σε σάλτσα ντομάτας και μους φέτας	8.00 €	<b>MEATBALLS</b> in tomato sauce and feta cheese mousse
  <b>ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΩΤΕ</b> με σκόρδο, δεντρολίβανο και κρασί	8.50 €	<b>MUSHROOMS SAUTEED</b> with garlic, rosemary and wine


## Appetizers


## Συνταγές της γιαγιάς

**ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ** 14.00 €  
με μελιτζάνες, πατάτες, αρωματισμένο κιμά  
και κρέμα μπεσαμέλ

**ΑΡΝΙ ΚΛΕΦΤΙΚΟ** 16.00 €  
αργοψημένο αρνί στο φούρνο  
με ποικιλία λαχανικών και διάφορα τυριά

 **ΑΡΝΙ ΚΟΤΣΙ** 16.00 €  
με πουρέ πατάτες με σάλτσα δυόσμου

 **ΣΤΙΦΑΔΟ** 15.00 €  
μοσχάρι με ολόκληρα κρεμμυδάκια σε σάλτσα  
ντομάτας. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές

 **ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ ΚΑΤΤΑΒΙΑΣ** 16.00 €  
με κοτόπουλο ή μοσχάρι σε σάλτσα ντομάτας  
με λαχανικά και ανθότυρο

  **ΓΕΜΙΣΤΑ** 13.00 €  
με ρύζι, δυόσμο και σταφίδες  
Σερβίρεται με πατάτες φούρνου

  **ΜΠΡΙΑΜ** 12.50 €  
με ανάμεικτα λαχανικά,  
σάλτσα ντομάτας και τυρί

## 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

## Ζυμαρικά


 **ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ** 16.00 €  
χειροποίητα ζυμαρικά με κοτόπουλο,  
καρέ ντομάτας, λιαστή ντομάτα,  
μανιτάρι και γραβιέρα

 **ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ\*** 19.50 €  
με λιγκουίνι, γαρίδες\*,  
σάλτσα ντομάτας, σκόρδο

  **ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ** 12.00 €  
με λιγκουίνι, φρέσκια ντομάτα, μελιτζάνα,  
ελιές, πιπεριά, κρεμμύδι και μυζήθρα

  **ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ** 12.00 €  
με διάφορα λαχανικά και σάλτσα ντομάτας

 **ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ\* 350GR** 29.00 €

 **ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ** 19.50 €  
με γαρίδες\*, μύδια και σάλτσα ντομάτας

## 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 354GR LOBSTER**





**SEAFOOD ORZO** (Kritharoto)  
with shrimp \*, mussels and tomato sauce



## Κρέατα

-  **ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ** 15.00 €  
(ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ)  
σερβίρεται ντομάτα, πιπεριά ψητή  
και τηγανητές πατάτες
-  **ΓΕΜΙΣΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ** 16.00 €  
με σπανάκι, λιαστή ντομάτα,  
διάφορα Ελληνικά τυριά και πέστο βασιλικού  
σερβίρεται με πατάτες τραγανές και λαχανικά
-  **ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΑΡΝΙ** 17.00 €  
σερβίρεται με πατάτες τηγανητές,  
λαχανικά και pepper sauce
-  **ΧΟΙΡΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ** 17.00 €  
με διάφορα λαχανικά μαριναρισμένο  
σε σάλτσα κρασιού. Σερβίρεται με ρυζι
-  **ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ** 26.00 €  
**ΣΤΑΒΛΙΣΙΑ 600γρ**  
με σάλτσα wine pepper sauce,  
σερβίρεται με πατάτες τραγανές και λαχανικά
-  **ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ** 28.00 €  
με σάλτσα pepper sauce,  
σερβίρεται με σπαστές πατάτες και λαχανικά
-  **ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ 650γρ** 17.00 €  
σερβίρεται με πατάτες τηγανητές,  
λαχανικά και τζατζίκι

## Ψάρια

-  **ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΥΡΑΚΙ** 19.50 €  
με λαχανικά, πατάτες  
και σάλτσα λεμονιού
-  **ΞΙΦΙΑΣ (ή ΣΟΛΟΜΟΣ ή ΤΟΝΟΣ)** 18.50 €  
**ΨΗΤΟΣ**  
 συνοδεύεται με λαχανικά και  
ρύζι αρωματισμένο με σάλτσα λεμονιού
-  **ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΜΕΡΙΔΑ 350ΓΡ** 15.00 €  
 συνοδεύεται με λαχανικά,  
πατάτες φούρνου και σάλτσα λεμονιού
-  **ΓΑΡΙΔΕΣ\*** 24.00 €  
 με σάλτσα πορτοκαλιού.  
 Σερβίρεται με ρύζι και λαχανικά






## 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**  
**600GR**  
with wine pepper sauce, served with  
crunchy potatoes and vegetables
- BEEF FILLET**  
with pepper sauce, served with mashed  
potatoes and vegetables
- PORK CHOP 650γρ**  
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 350ΓΡ**  
with vegetables, oven potatoes  
and lemon sauce
- SHRIMPS\***  
with orange sauce  
Served with rice and vegetables

## Παιδικό μενού

  ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΤΥΡΙ και σάλτσα ντομάτας	5.50 €
ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ	7.00 €
 ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ με τηγανητές πατάτες	7.00 €
ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ με τηγανητές πατάτες	6.50 €
  ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ	5.00 €

## Kids Menu

SPAGHETTI WITH CHEESE and tomato sauce
CHICKEN NUGGETS
CHICKEN SOUVLAKI with chips potatoes
MEATBALLS with chips potatoes
CHIPS POTATOES

## Καφέδες & Ποφήματα

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ	3.50 €
NESCAFE	3.50 €
ESPRESSO	2.50 €
CAPPUCCINO	3.50 €
ΦΡΑΠΕ	3.50 €
ΦΡΑΠΕ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ	4.50 €
IRISH COFFEE	6.50 €
FREDDO CAPPUCCINO	4.50 €
ΤΣΑΙ	3.50 €
ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ	2.00 €
ICE TEA	2.80 €
ΖΕΣΤΗ / ΠΑΓΩΜΕΝΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ	4.00 €
MILKSHAKE φράουλα, μπανάνα, βανίλια, σοκολάτα	5.00 €

## 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 / Αναγνκικά*

---

<b>COCA COLA BOTTLE (ΜΠΟΥΚΑΛΙ) / 250ml</b>	2.70 €
<b>SPRITE BOTTLE (ΜΠΟΥΚΑΛΙ) 250ml</b>	2.70 €
<b>ORANGEADE/ LEMONADE BOTTLE (ΜΠΟΥΚΑΛΙ) 250ml</b>	2.70 €
<b>SODA TONIC BOTTLE (ΜΠΟΥΚΑΛΙ) 250ml</b>	2.70 €
<b>BITTER LEMON/ GINGERALE 250ml</b>	2.70 €
<b>GINGER BEER 200ml</b>	4.50 €
<b>MINERAL WATER / ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ ΝΕΡΟ 750ml</b>	2.50 €
<b>MIINERAL WATER / ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ ΝΕΡΟ 1lt</b>	3.00 €
<b>SPARKLING WATER / ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ 330ml</b>	2.50 €
<b>SPARKLING WATER / ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ 750ml</b>	3.00 €
<b>JUICES IN 5 FLAVOURS / ΧΥΜΟΙ</b>	3.50 €
(orange, grape, pineapple, apple, banana / πορτοκάλι, σταφύλι, ανανά, μήλο, μπανάνα )	
<b>FRESH ORANGE JUICE / ΦΡΕΣΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ</b>	4.00 €

## *Ciders*

---

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

## *Beers*

---

<b>DRAUGHT / ΒΑΡΕΛΙΣΙΑ ΜΥTHOS 500ml</b>	4.00 €
<b>DRAUGHT / ΒΑΡΕΛΙΣΙΑ ΜΥTHOS 250ml</b>	3.00 €
<b>DRAUGHT / ΒΑΡΕΛΙΣΙΑ AMSTEL 500ml</b>	3.50 €
<b>DRAUGHT / ΒΑΡΕΛΙΣΙΑ 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 / ποτήρι</b>	4.00 €
<b>OUZO - carafe</b>	8.00 €
<b>TSIPOURO glass / ποτήρι</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 / Ελληνικά Κρασιά 750ml High Quality*

*White / Λευκά*

<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 / Ροζέ*

<b>EVIAS 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 / Κόκκινα*

<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 / Νύμα Κρασιά*

---

<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 / Αφρώδεις Όινοι*

---

<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 / Λαμπάνιες*

---

<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.  
**Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε.**

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

Είμαστε πάντα πρόθυμοι να ακούσουμε σχόλια και παρατηρήσεις. Στην παρασκευή των πιάτων χρησιμοποιείται Ελληνικό extra παρθένο ελαιόλαδο και γνήσια Ελληνική φέτα. Το ελαιόλαδο διατίθεται σε σφραγισμένη συσκευασία με εξτρα χρέωση. Για το τηγάνισμα των προϊόντων χρησιμοποιείται ηλιέλαιο. Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους και είναι σε Ευρώ (€).  
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αθανασάκη Τσαμπίκα



Vegetarian



Gluten Free

We accept credit cards  
Δεχόμαστε πιστωτικές κάρτες

