



Mythos



all day restaurant


Καλώς ήρθατε / Welcome

  ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΨΩΜΙ Με σπιτική συνταγή	1.50 €	HANDMADE BREAD Homemade recipe
  ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ	3.00 €	GARLIC BREAD
  ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΠΙΤΑ Στην σχάρα	1.00 €	GREEK PITA BREAD Grilled
  ΕΛΙΕΣ μαριναρισμένες σε vinaigrette από πορτοκάλι και ρίγανη	3.00 €	OLIVES 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

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

Meat






- | | | |
|--|---------|--|
|  ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
(ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ)
σερβίρεται ντομάτα, πιπεριά ψητή
και τηγανητές πατάτες | 15.00 € | CHICKEN SOUVLAKI
(Kontosouvli)
served with roasted tomatoes, peppers
and chips potatoes |
|  ΓΕΜΙΣΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
με σπανάκι, λιαστή ντομάτα,
διάφορα Ελληνικά τυριά και πέστο βασιλικού
σερβίρεται με πατάτες τραγανές και λαχανικά | 16.00 € | STUFFED CHICKEN
with spinach, sun-dried tomato,
Greek cheeses and basil pesto sauce,
served with chips potatoes and vegetables |
|  ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΑΡΝΙ
σερβίρεται με πατάτες τηγανητές,
λαχανικά και pepper sauce | 17.00 € | LAMB CHOPS
served with chips potatoes,
vegetables and pepper sauce |
|  ΧΟΙΡΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ
με διάφορα λαχανικά μαριναρισμένο
σε σάλτσα κρασιού. Σερβίρεται με ρυζι | 17.00 € | PORK FILLET
with various vegetables marinated
in wine sauce. Served with rice |
|  ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ
ΣΤΑΒΛΙΣΙΑ 600γρ
με σάλτσα wine pepper sauce,
σερβίρεται με πατάτες τραγανές και λαχανικά | 26.00 € | VEAL STEAK
600GR
with wine pepper sauce, served with
crunchy potatoes and vegetables |
|  ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ
με σάλτσα pepper sauce,
σερβίρεται με σπαστές πατάτες και λαχανικά | 28.00 € | BEEF FILLET
with pepper sauce, served with mashed
potatoes and vegetables |
|  ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ 650γρ
σερβίρεται με πατάτες τηγανητές,
λαχανικά και τζατζίκι | 17.00 € | PORK CHOP 650γρ
served with chips potatoes, vegetables
and tzatziki |

Ψάρια

Fish - Seafood

- | | | |
|--|---------|--|
|  ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΥΡΑΚΙ
με λαχανικά, πατάτες
και σάλτσα λεμονιού | 19.50 € | SEA BASS FILLET
with vegetables, potatoes
and lemon sauce |
|  ΞΙΦΙΑΣ (ή ΣΟΛΟΜΟΣ ή ΤΟΝΟΣ)
ΨΗΤΟΣ
συνοδεύεται με λαχανικά και
ρύζι αρωματισμένο με σάλτσα λεμονιού | 18.50 € | SWORDFISH (or SALMON or TUNA)
GRILLED
with vegetables and rice flavoured
with lemon sauce |
|  ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΜΕΡΙΔΑ 350ΓΡ
συνοδεύεται με λαχανικά,
πατάτες φούρνου και σάλτσα λεμονιού | 15.00 € | SEA BREAM PORTION 350ΓΡ
with vegetables, oven potatoes
and lemon sauce |
|  ΓΑΡΙΔΕΣ*
με σάλτσα πορτοκαλιού.
Σερβίρεται με ρύζι και λαχανικά | 24.00 € | 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 & Ποφύματα

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 ΓΑΛΛΑ	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

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

Ciders

SMIRNOFF ICE	3.50 €
STRONGBOW	3.50 €

Beers

DRAUGHT / ΒΑΡΕΛΙΣΙΑ MYTHOS 500ml	4.00 €
DRAUGHT / ΒΑΡΕΛΙΣΙΑ MYTHOS 250ml	3.00 €
DRAUGHT / ΒΑΡΕΛΙΣΙΑ AMSTEL 500ml	3.50 €
DRAUGHT / ΒΑΡΕΛΙΣΙΑ AMSTEL 250ml	3.00 €

Spirits

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

Premium Spirits

GREY GOOSE	9.00 €
TANQUERAY 10	9.00 €
CAPTAIN MORGAN	9.00 €
DIPLOMATICO	10.00 €

Premium Whiskey

JOHNNIE WALKER BLACK	9.00 €
CHIVAS	9.00 €
CARDHU	9.00 €
LAGAVULIN	12.00 €

Bourbon Whiskey

FOUR ROSES	7.50 €
JACK DANIEL'S	8.50 €

Cognac & Brandy

METAXA 3*	5.00 €
METAXA 5*	6.00 €
METAXA 7*	7.00 €
METAXA PRIVATE RESERVE	12.00 €
HENNESSY	12.00 €

Liqueurs

GREEK LIQUEURS	4.00 €
FRENCH LIQUEURS	5.00 €

Greek Wines / Ελληνικά Κρασιά 750ml High Quality

White / Λευκά

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

Rose / Ροζέ

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

Red / Κόκκινα

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

Barrel Wines from Embona / Αύμα Κρασιά

WHITE ,RED OR ROSE 1 LT	16.00 €
WHITE, RED OR ROSE 500 ML	8.50 €
WHITE ,RED OR ROSE GLASS	4.50 €
RETSINA 500 ML	8.50 €

Sparkling Wines / Αφρώδεις Όινοι

PROSECCOITALY EXTRA DRY 750ML	25.00 €
PROSECCOITALY EXTRA DRY 187ML	9.50 €
MOSCATO & STRAWBERRY ASTI ITALY 750ML	25.00 €
MOSCATO & STRAWBERRY ASTI ITALY 185ML	13.00 €

Champagne / Λαμπάνιες

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

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

