

# Mythos

all day restaurant

## Welcome / Bienvenue

 <b>HANDMADE BREAD</b> Homemade recipe	1.50 €	<b>PAIN FAIT A MAIN</b> Selon la recette de la maison
 <b>GARLIC BREAD</b>	2.50 €	<b>PAIN A L'AIL</b>
 <b>GREEK PITA BREAD</b> Grilled	1.00 €	<b>PAIN PITA GREC</b> Grillés
 <b>OLIVES</b> Marinated in vinaigrette with orange and oregano	3.00 €	<b>OLIVES</b> Marinées en vinaigrette d'orange et origan

## Salads

 <b>GREEK SALAD</b> Tomato, cucumber, pepper, onion, olives, capers, virgin olive oil and feta cheese	8.50 €
 <b>MYTHOS</b> Mixed green salad, dried apricot, almond flakes, parmesan flakes, "anthotyro" cheese, dressing honey and mustard	11.50 €
 <b>CHEESECAKE SALAD</b> Dried bread grated, various cheeses, cherry tomatoes dipped in capers pesto	12.50 €
 <b>KING ACROPOL</b> Mixed green salad, pomegranate, pistachio, "manouri" cheese, dressing of honey flavoured with cognac	11.00 €
<b>CHICKEN SALAD</b> Mixed salad, chicken, corn, crouton, parmesan, bacon, dressing	12.00 €

## Salades

<b>GRECQUE SALADE</b> Tomate, concombre, poivron, oignon, olives, câpres, huile d'olive vierge et fromage feta
<b>MYTHOS</b> Salade verte, abricot sec, flocons d'amande, flocons de parmesan, fromage anthotyro, vinaigrette au miel et à la moutarde
<b>CHEESECAKE SALADE</b> Pain séché râpé, divers fromages, cerise tomates trempées dans du pesto aux câpres
<b>ROI ACROPOL</b> Salade verte, grenade, pistache, Fromage "manouri", vinaigrette au miel aromatisé au cognac
<b>SALADE DE POULET</b> Salade mixte, poulet, maïs, croûtons, parmesan, bacon, vinaigrette

## Appetizers

## Hors-d'œuvre

<b>SOUP OF THE DAY</b>	6.50 €	<b>SOUPE DU JOUR</b>
 <b>TRILOGY OF STARTERS/DIPS</b> Tzatziki, houmous, aubergine salad	7.00 €	<b>TRILOGIE DE HORS-D'ŒUVRE</b> Tzatziki, houmous, caviar d'aubergines
<b>MARINATED SALMON</b> Beetroot, Rhodes capers, dill, tomato confit	12.00 €	<b>SAUMON MARINÉ</b> Betteraves rouges, câpres de Rhodes, aneth, confit de tomates
<b>FRIED CALAMARI</b> Accompanied with white fish roe	12.00 €	<b>CALAMAR FRITURE</b> Avec du tarama blanc en accompagnement
<b>OCTOPUS</b> With split pea puree and caramelised onions	13.00 €	<b>POULPE</b> Avec gesse et oignons caramélisés
<b>STEAMED MUSSELS</b> With flavoured butter, garlic, finished with wine	11.00 €	<b>MOULES VAPEUR</b> Avec beurre aromatisé, ail, mouillées au vin
<b>SHRIMP SAGANAKI</b> With tomato sauce, garlic, pepper finished with ouzo	11.00 €	<b>CREVETTES SAGANAKI</b> Avec sauce tomate, ail, poivron, mouillées avec de l'ouzo
<b>STUFFED VINE LEAVES</b> From Lindos with yoghurt mousse	7.50 €	<b>FEUILLES DE VIGNE FARCIES DE LINDOS</b> Avec mousse de yaourt
 <b>GRILLED HALLOUMI</b> Cheese with ouzo and saffron	8.00 €	<b>FROMAGE HALLOUMI FRIT</b> Avec ouzo et safran
 <b>VEGETABLE PIE</b> With fresh aromatic vegetables and cheese	7.00 €	<b>FEUILLETÉ AUX HERBES SAUVAGES</b> Avec herbes fraîches aromatiques et fromage
 <b>FETA CHEESE WRAPPED</b> In phyllo pastry with fig jam	7.50 €	<b>FROMAGE FÊTA</b> Enrobé dans une pâte phyllo croustillante avec de la confiture de figues
<b>MEATBALLS</b> In tomato sauce and feta cheese mousse	7.50 €	<b>BOULETTES</b> De viande dans sauce tomate et mousse de fromage fêta

## Grandmothers' recipes

- TRADITIONAL MOUSSAKA** 13.00 €  
With aubergine, potatoes,  
minced meat and bechamel sauce
- KLEFTIKO LAMP** 14.50 €  
Slow-roasted lamb in the oven with an assortment  
of vegetables and various cheeses
- LAMB SHANK** 14.00 €  
With mashed potatoes and mint sauce
- VEAL STEW** 14.00 €  
With onions in tomato sauce. Served with  
aubergine puree and graviera cheese from Naxos
-  **BRIAM** 11.50 €  
Mixed vegetables with tomato sauce and cheese

## Meat

- CHICKEN FILLET** 12.50 €  
Flavoured with lemon,  
served with rice and salad
- STUFFED CHICKEN** 14.00 €  
With spinach, sun-dried tomato,  
feta cheese and basil pesto sauce,  
served with crispy potatoes
- RACK OF LAMB** 14.00 €  
With peas spread, mustard,  
estragon and honey sauce,  
served with baked potatoes
- PORK SCALLOPS** 15.00 €  
With carrot spread, plums,  
"apaki" cured meat, served with rice
- 600 GR VEAL STEAK** 22.00 €  
With thyme sauce,  
served with crunchy potatoes
- BEEF FILLET** 23.00 €  
With celeriac spread, "mavrodafni"  
red wine sauce,  
served with crispy potatoes

## Recettes de bonne maman

- MOUSSAKA TRADITIONNELLE**  
Avec aubergines, pommes de terre,  
viande hachée aromatisée et béchamel
- AGNEAU KLEPHTIKO**  
Agneau mijoté au four avec variété de  
légumes et divers fromages
- JARRET D'AGNEAU**  
Avec purée de pommes de terre et sauce à la menthe
- VEAU**  
Avec échalotes et sauce tomate. Servi avec de la purée  
d'aubergines et du fromage Graviéra de Naxos
- RATATOUILLE**  
Légumes mixtes avec sauce tomate et fromage

## Viandes

- FILET DE POULET**  
Aromatisé au citron et servi avec du riz  
et de la salade
- POULET FARCI**  
Avec des épinards, de la tomate séchée au  
soleil, fromage féta et sauce pesto au basilic,  
servi avec des frites croustillantes
- CARRÉ D'AGNEAU**  
Avec crème de petits pois, sauce à la moutarde,  
estragon et miel, servi avec des pommes de  
terre au four
- ESCALOPES DE PORC**  
Avec crème de carottes, prunes, porc fumé  
«apaki», servies avec du riz
- CÔTE DE BœUF ÉLEVÉ EN ÉTABLE 600G**  
Avec sauce au thym, servie  
avec des pommes de terre croustillantes
- FILET DE BœUF**  
Avec crème de céleri-rave, sauce au vin  
mavrodaphni, servi avec des pommes d  
e terre croustillantes



## Fish - Seafood

**SEA BASS FILLET** 17.00 €  
With peas spread and boiled vegetables  
with orange sauce

**GRILLED SWORDFISH** 17.00 €  
With boiled vegetables, flavoured  
with lemon, accompanied with rice

**SALMON** 17.00 €  
With lemon butter sauce,  
accompanied with boiled vegetables

**FRESH FISH 350GR PORTION** 15.00 €  
Accompanied with boiled vegetables  
and lemon sauce


**GRILLED SHRIMPS** 22.00 €  
With black garlic sauce,  
served with boiled vegetables

**LOBSTER PER KILO** 70.00 €  
With a garnish of your choice

## Pasta

**CRETAN "SKIOUFICHTA"** 13.00 €  
With chicken, tomato dice, sun-dried tomato,  
mushroom and graviera cheese


**SEAFOOD** 18.00 €  
With linguine, shrimps, mussels, scallops,  
garlic and cherry tomatoes

 **MEDITERRANEAN** 11.00 €  
With linguine, fresh tomato, aubergine,  
olives, pepper, onion and mizithra cheese

**PASTA WITH 300GR LOBSTER** 25.00 €

## Risotto

**RISOTTO WITH CHICKEN** 13.00 €  
mushrooms, "apaki" cured meat,  
graviera cheese and truffle oil

 **RISOTTO WITH BEETROOT** 11.00 €  
nuts and goat cheese

## Poisson

**FILET DE BAR**  
Avec crème de petits pois, légumes bouillis  
avec sauce à l'orange

**ESPADON GRILLÉ**  
Avec légumes bouillis, aromatisé au citron,  
riz en accompagnement

**SAUMON**  
Avec sauce au beurre de citron,  
légumes bouillis en accompagnement

**POISSON FRAIS, PORTION DE 350G**  
Légumes bouillis et sauce au citron  
en accompagnement

**CREVETTES GRILLÉES**  
Avec sauce à l'ail noir, servies  
avec des légumes bouillis

**HOMARD D'UN KG**  
Garni selon votre choix

## Pâtes

**"SKIOUFICHTA" PÂTES CRÉTOIS**  
Avec poulet, dés de tomate, tomate séchée au  
soleil, champignons et fromage Graviéra

**AUX FRUITS DE MER**  
Avec linguine, crevettes, moules,  
crustacés, ail et tomate cerise

**MÉDITERRANÉENNES**  
Avec linguine, tomate fraîche, aubergine,  
olives, poivron, oignon et fromage myzithra


**PÂTES AU HOMARD 300G**

## Risottos

**RISOTTO AU POULET**  
Champignons, porc fumé «apaki»,  
fromage Graviéra et huile aux truffes

**RISOTTO AUX BETTERAVES ROUGES**  
Fruits secs, fromage de chèvre

## Children's menu

 **SPAGHETTI WITH CHEESE** 5.50 €  
And tomato sauce

**CHICKEN SOUVLAKI** 7.00 €  
With french fries

**MEATBALLS** 6.50 €  
With french fries

 **FRENCH FRIES** 4.00 €

## Menu pour d'enfants

**PATES AU FROMAGE**  
à la sauce tomate

**SOUVLAKI DE POULET**  
Avec pommes frites

**BOULETTES**  
Avec pommes frites

**POMMES FRITES**

## Coffees & Beverages

**GREEK COFFEE** 2.50 €

**NESCAFE** 2.50 €

**ESPRESSO** 2.00 €

**CAPPUCCINO** 3.00 €

**FRAPPE** 2.50 €

**FRAPPE with ICE CREAM** 3.50 €

**IRISH COFFEE** 5.50 €

**FREDDO CAPPUCCINO** 4.50 €

**TEA** 3.00 €

**FRESH MILK** 2.00 €

**ICED TEA** 2.50 €

**ICE \ HOT CHOCOLATE** 4.00 €

**MILK SHAKE** 4.00 €  
(strawberry, banana, vanilla, & chocolate)

## Coffees & Beverages

**GREEK COFFEE**

**NESCAFE**

**ESPRESSO**

**CAPPUCCINO**

**FRAPPE**

**FRAPPE avec ice cream**

**IRISH COFFEE**

**FREDDO CAPPUCCINO**

**TEA**

**FRESH MILK**

**ICED TEA**

**ICE \ HOT CHOCOLATE**

**MILK SHAKE**  
(fraise, banane, vanille et chocolat)

## *Soft Drinks & Juices*

---

<b>COCA COLA / COCA COLA LIGHT</b>	2.50 €
<b>SPRITE</b>	2.50 €
<b>ORANGEADE/ LEMONADE</b>	2.50 €
<b>SODA TONIC</b>	2.50 €
<b>BITTER LEMON/ GINGERALE</b>	2.50 €
<b>GINGER BEER</b>	4.00 €
<b>MINERAL WATER</b>	2.00 €
<b>MIINERAL WATER 1lt</b>	3.00 €
<b>SPARKLING WATER 330ml</b>	2.00 €
<b>SPARKLING WATER 750ml</b>	3.00 €
<b>JUICES IN 5 FLAVOURS</b> (orange, grape, pineapple, apple, banana)	3.00 €
<b>FRESH ORANGE JUICE</b>	4.00 €

## *Ciders*

---

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

## *Beers*

---

<b>DRAUGHT MYTHOS 500ml</b>	3.50 €
<b>DRAUGHT MYTHOS 250ml</b>	2.50 €
<b>DRAUGHT AMSTEL 500ml</b>	3.50 €
<b>DRAUGHT AMSTEL 250ml</b>	2.50 €

## *Spirits*

---

<b>VODKA / GIN</b>	5.00 €
<b>VODKA FINLANDIA</b>	6.00 €
<b>RUM / DARK RUM</b>	5.00 €
<b>GOLD TEQUILA / WHITE TEQUILA</b>	5.00 €
<b>WHISKEY</b>	5.00 €
<b>OUZO - glass</b>	4.00 €
<b>OUZO - carafe</b>	8.00 €
<b>TSIPOURO glass</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>	11.00 €

## *Bourbon whiskey*

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

## *Cognac & Brandy*

---

<b>METAXA 3*</b>	4.00 €
<b>METAXA 5*</b>	5.00 €
<b>METAXA 7*</b>	6.00 €
<b>METAXA PRIVATE RESERVE</b>	9.50 €
<b>HENNESSY</b>	8.50 €

## *Liqueur*

---

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

# *Greek Wines High Quality 750ml*

---

## *White*

<b>EVIA ESTATE PETRIESSA SAUVIGNON BLANC</b> (100% sauvignon blanc ) white dry	20.00 €
<b>METEORA ESTATE THEOPETRA ASKITIKOS</b> (assyrtiko sauvignon blanc ) white dry	18.00 €
<b>DRAMA ESTATE PAVLIDI THEMA</b> (assyrtiko - sauvignon blanc) white dry wine	32.00 €
<b>KABALA ESTATE BIBLIA CHORA</b> (assyrtiko 40%, sauvignon blanc 60% )	35.00 €
<b>NEMEA ESTATE RAPTI MAYRI SPILIA</b> (100% assyrtiko) white dry	23.00 €
<b>MAKEDONIA ESTATE MITAKIS SKERTSO</b> (moscato) semi dry	21.00 €

## *Rose*

<b>EVIA ESTATE PETRIESSA MAKRI LITHARI</b> (Syrah - grenache rouge)	20.00 €
<b>METSOVO ESTATE KATOGE AVEROFF ROSÉ</b> (100% xinomayro ) rose semi dry wine	22.00 €
<b>METEORA ESTATE THEOPETRA ASKITIKOS</b> (Moscato, agiorgitiko, syrah) dry wine	18.00 €
<b>NEMEA ESTATE RAPTI ROSATO BY ELENA</b> (Agiorgitiko) demi sec	26.00 €

## *Red*

<b>EVIA ESTATE PETRIESSA</b> (Cabernet Sauvignon - merlot) red dry	22.00 €
<b>METEORA ESTATE THEOPETRA ASKITIKOS</b> (Cabernet Sauvignon merlot & syrah) dry	21.00 €
<b>DRAMA ESTATE COSTA LAZARIDI AMETHYSTOS</b> (Cabernet Sauvignon 70%, merlot 20%, agiorgitiko) red dry	37.00 €
<b>RHODOS ARXONTIKO C.A.I.R</b>	24.00 €
<b>DRAMA ESTATE PAVLIDI THEMA</b> (Syrah, Agiorgitiko)	42.00 €



## *Barrel wine from Embona*

---

WHITE ,RED OR ROSE 1 LT	11.00 €
WHITE, RED OR ROSE 500 ML	6.50 €
WHITE ,RED OR ROSE GLASS	3.50 €
RETSINA 500 ML C.A.I.R	6.50 €

## *Sparkling Wines*

---

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

## *Champagne*

---

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

