

# Mythos

all day restaurant

## Welcome / Benvenuto

 <b>HANDMADE BREAD</b> Homemade recipe	1.50 €	<b>PANE FATTO A MANO</b> Con una ricetta casalinga
 <b>GARLIC BREAD</b>	2.50 €	<b>PANE ALL' AGLIO</b>
 <b>GREEK PITA BREAD</b> Grilled	1.00 €	<b>TORTA GRECA</b> Alla grigliata.
 <b>OLIVES</b> Marinated in vinaigrette with orange and oregano	3.00 €	<b>OLIVES</b> Marinate nella vinaigrette d'arancia e origano

## 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 €

## Insalate

<b>INSALATA GRECA</b> Pomodoro, cetriolo, pepe, cipolla, olive, capperi, olio d'oliva vergine e formaggio feta
<b>MYTHOS</b> Insalata verde mista, albicocca secca, scaglie di mandorle, scaglie di parmigiano, formaggio "anthotyro", vestirsi di miele e senape
<b>INSALATA CHEESECAKE</b> Pane secco grattugiato, vari formaggi, ciliegia pomodori immersi nel pesto di capperi
<b>RE ACROPOL</b> Insalata verde mista, melograno, pistacchio, Formaggio "manouri", condimento di miele aromatizzato al cognac
<b>INSALATA DI POLLO</b> Insalata mista, pollo, mais, crostino, parmigiano, pancetta, condimento

## Appetizers

## Antipasti

<b>SOUP OF THE DAY</b>	6.50 €	<b>ZUPPA DEL GIORNO</b>
 <b>TRILOGY OF STARTERS/DIPS</b> Tzatziki, houmous, aubergine salad	7.00 €	<b>TRILOGIA DI ANTIPASTI</b> Tzatziki, humus, insalata di melanzane
<b>MARINATED SALMON</b> Beetroot, Rhodes capers, dill, tomato confit	12.00 €	<b>SALMONE MARINATO</b> Barbabietole, capperi di Rodi, aneto, pomodoro confit
<b>FRIED CALAMARI</b> Accompanied with white fish roe	12.00 €	<b>FRITTURA DI CALAMARI</b> accompagnata da taramà bianco
<b>OCTOPUS</b> With split pea puree and caramelised onions	13.00 €	<b>POLPO</b> con "fava" (purea di cicerchia) e cipolle caramellate
<b>STEAMED MUSSELS</b> With flavoured butter, garlic, finished with wine	11.00 €	<b>COZZE AL VAPORE</b> con burro aromatizzato e aglio, spento con vino
<b>SHRIMP SAGANAKI</b> With tomato sauce, garlic, pepper finished with ouzo	11.00 €	<b>GAMBERI "SAGANAKI"</b> con salsa di pomodoro, aglio, peperone, spento con Ouzo
<b>STUFFED VINE LEAVES</b> From Lindos with yoghurt mousse	7.50 €	<b>INVOLTINI DI FOGLIE DI VITE RIPIENI</b> di riso ed erbe aromatiche di Lindos con mousse di yogurt
 <b>GRILLED HALLOUMI</b> Cheese with ouzo and saffron	8.00 €	<b>FORMAGGIO HALLOUMI</b> alla griglia con ouzo e zafferano
 <b>VEGETABLE PIE</b> With fresh aromatic vegetables and cheese	7.00 €	<b>PASTA PHYLLO RIPIENA</b> con erbe aromatiche fresche e formaggio
 <b>FETA CHEESE WRAPPED</b> In phyllo pastry with fig jam	7.50 €	<b>FORMAGGIO FETA AVVOLTO</b> in pasta phyllo con marmellata di fichi
<b>MEATBALLS</b> In tomato sauce and feta cheese mousse	7.50 €	<b>POLPETTE</b> in salsa di pomodoro e mousse di formaggio Feta

## 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

## Ricette della nonna

- MOUSSAKAS TRADIZIONALE**  
con melanzane, patate, carne macinata  
aromatizzata e besciamella
- AGNELLO KLEFTIKO**  
Agnello al forno a cottura lenta  
con verdure e formaggi vari
- STINCO DI AGNELLO**  
con purè di patate e salsa alla menta
- VITELLINO**  
stufato con cipolline in salsa di pomodoro, servito con  
purè di melanzane e formaggio Graviera di Naxos
- BRIAM**  
verdure miste in salsa di pomodoro e formaggio

## 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

## Carni

- FILETTO DI POLLO**  
aromatizzato al limone, servito  
con riso ed insalata
- POLLO RIPIENO**  
con spinaci, pomodoro seccato al sole,  
formaggio Feta e pesto al basilico,  
servito con patatine fritte croccanti
- CARRÈ DI AGNELLO**  
con purè di piselli, salsa a base di senape,  
dragoncello e miele, servito  
con patate al forno
- SCALOPPINE DI MAIALE**  
con purè di carote, prugne, apaki (carne di  
maiale affumicata), servite con riso
- BISTECCA DI VITELLO DA 600 G**  
con salsa al timo, servita con patatine  
fritte croccanti
- FILETTO DI VITELLO**  
con purè di sedano rapa, salsa al vino dolce  
Mavrodafni, servito con patatine fritte croccanti



## 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

## Pesci

**FILETTO DI SPIGOLA**  
con purè di piselli e verdure lesse in  
salsa all'arancia

**PESCEPADA ALLA GRIGLIA**  
con verdure lesse, aromatizzato al limone,  
accompagnato da riso

**SALMONE**  
con salsa al burro di limone,  
accompagnato con verdure lesse

**PESCE FRESCO PORZIONE 350 G**  
accompagnato da verdure lesse  
e salsa al limone

**GAMBERI ALLA GRIGLIA**  
con salsa di aglio nero,  
serviti con verdure lesse

**ARAGOSTA AL CHILO**  
con contorno a scelta

## Primi piatti

**"SKIOUFICHTà" DI CRETA**  
pasta tradizionale fatta a mano di Creta con  
pollo, pomodoro a cubetti, pomodoro seccato al  
sole, funghi e formaggio Graviera

**ALLA PESCATORE**  
linguine con gamberi, cozze, conchiglie,  
aglio e pomodorini

**MEDITERRANEA**  
linguine con pomodoro fresco, melanzana,  
olive, peperoni, cipolla e formaggio Myzithra

**PASTA ALL'ARAGOSTA 300 G**

## Risotti

**RISOTTO AL POLLO**  
con funghi, apaki (carne di maiale affumicata),  
formaggio Graviera e olio al tartufo

**RISOTTO CON BARBABIETOLE**  
frutta secca e formaggio caprino

## Children's menu

 <b>SPAGHETTI WITH CHEESE</b> And tomato sauce	5.50 €
<b>CHICKEN SOUVLAKI</b> With french fries	7.00 €
<b>MEATBALLS</b> With french fries	6.50 €
 <b>FRENCH FRIES</b>	4.00 €

## Menu per bambini

<b>SPAGHETTI CON FORMAGGIO</b> E salsa di pomodoro	
<b>SOUVLAKI DI POLLO</b> Con patatine fritte	
<b>BOULETTES</b> Con patatine fritte	
<b>PATATINE FRITTE</b>	

## Coffees & Beverages

<b>GREEK COFFEE</b>	2.50 €
<b>NESCAFE</b>	2.50 €
<b>ESPRESSO</b>	2.00 €
<b>CAPPUCCINO</b>	3.00 €
<b>FRAPPE</b>	2.50 €
<b>FRAPPE with ICE CREAM</b>	3.50 €
<b>IRISH COFFEE</b>	5.50 €
<b>FREDDO CAPPUCCINO</b>	4.50 €
<b>TEA</b>	3.00 €
<b>FRESH MILK</b>	2.00 €
<b>ICED TEA</b>	2.50 €
<b>ICE \ HOT CHOCOLATE</b>	4.00 €
<b>MILK SHAKE</b> (strawberry, banana, vanilla, & chocolate)	4.00 €

## Coffees & Beverages

<b>GRECO CAFFE</b>	
<b>NESCAFE</b>	
<b>ESPRESSO</b>	
<b>CAPPUCCINO</b>	
<b>FRAPPE</b>	
<b>FRAPPE con gelato</b>	
<b>IRISH COFFEE</b>	
<b>FREDDO CAPPUCCINO</b>	
<b>Tè</b>	
<b>FRESH MILK</b>	
<b>Tè FREDDO</b>	
<b>FREDDO \ CALDO CHOCOLATE</b>	
<b>MILK SHAKE</b> (Fraise, banane, vaniglia e cioccolato)	

## *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 €

