



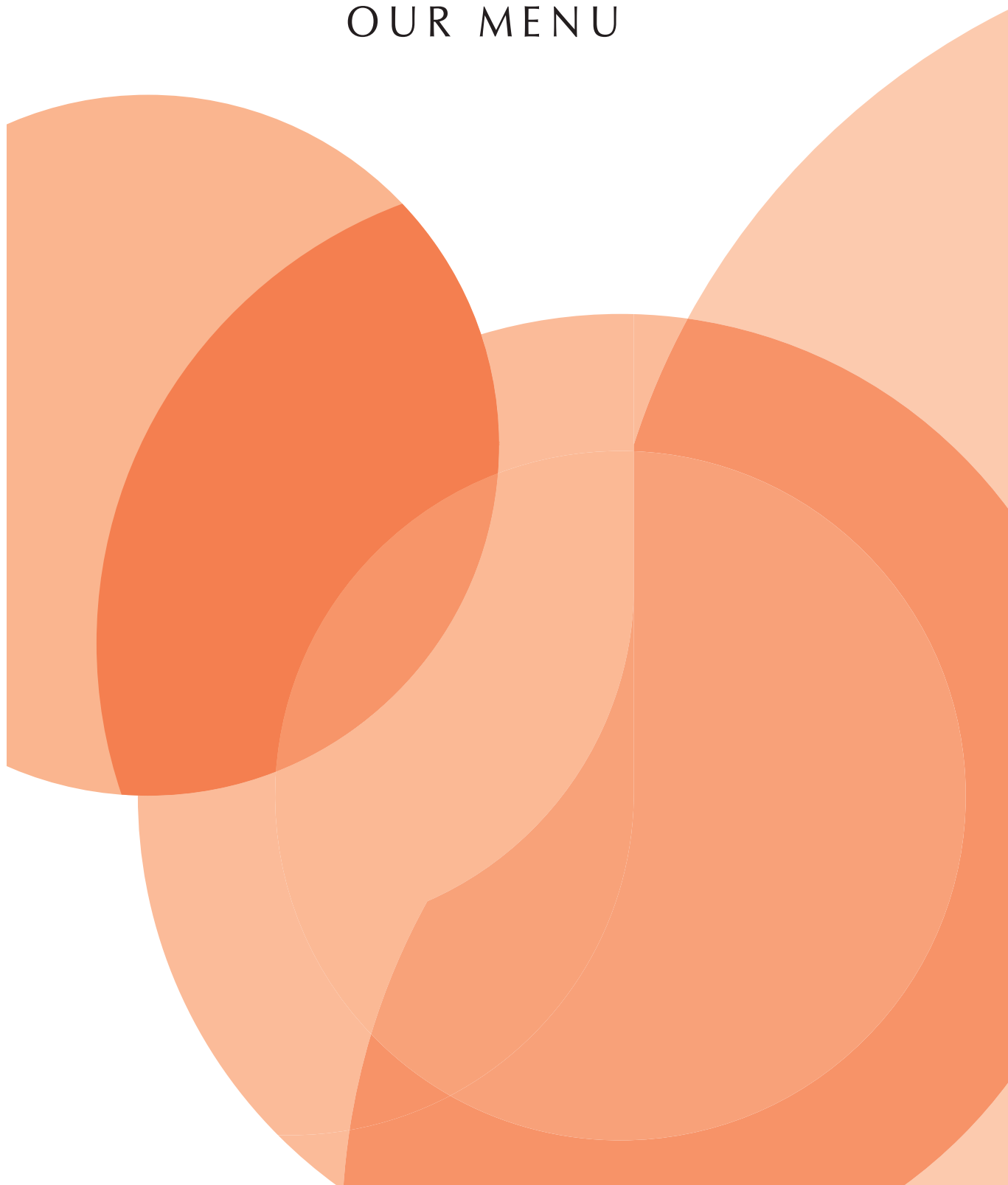
avli

TOU THODORI

GREEK CUISINE

enjoy

OUR MENU



ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

Ψωμί ή πίτα ανά άτομο Bread or pita bread per person	2,00 €
Τζατζίκι   Tzatziki	7,00 €
Ταραμοσαλάτα Roe fish salad (dip)	8,00 €
Φρέσκιες τηγανητές πατάτες   Homemade fresh fried potatoes	6,50 €
Κολοκυθάκια τηγανητά  Fried Zucchini	9,50 €
Αυγά μάτια με τριμμένες τηγανητές πατάτες  Fried eggs with grated fried potatoes	13,00 €
Φέτα σε φύλλο με μέλι και σουσάμι  Feta cheese wrapped in pastry with honey and sesame seeds	14,00 €
Μαστέλο Χίου στην λαδόκολλα ψημένο στον φούρνο   με ντοματίνια και λάδι βασιλικού Mastello cheese of Chios baked in the oven with cherry tomatoes and basil oil	15,00 €
Ψητά λαχανικά με σάλτσα από γιαούρτι   Grilled vegetables with yogurt sauce	15,00 €
Μανιτάρια Μυκόνου σχάρας (πλευρώτους) με σκορδόλαδο  και διάφορα αρωματικά βοτάνια Grilled Mykonian mushrooms (plevrotous) with garlic oil and various aromatic herbs	15,50 €
Τάρτα με διάφορα μανιτάρια, πράσο και κατσικίσιο τυρί Tart with various mushrooms, leek and goat cheese	17,00 €
Κρεμμυδόπιτα  Local Onion Pie	16,50 €
Κεφτεδάκια με σάλτσα ντομάτας Meat balls with tomato sauce	14,00 €
Μελιτζάνα ιμάμ με τριμμένη φέτα   Stuffed eggplants with tomatoes, onions and feta.	13,50 €
Μοσχαρίσιο τартάρ μαρινρισμένο σε σιναπόσπορο και ντιζόν μελιού Beef tartare marinated in mustard seeds and honey dijon	22,50 €

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Χωριάτικη σαλάτα   Greek salad	12,50 €
Σαλάτα του Καίσαρα με ψητό κοτόπουλο, παρμεζάνα και κρουτόν σκόρδου Ceasar salad with grilled chicken, parmesan and garlic croutons	17,00 €
Μεσογειακή σαλάτα με σπανάκι, ξερά σύκα, ανθότυρο και σως από πορτοκάλι, ταχίνι και μέλι   Mediterranean salad with spinach, dried figs, anothotyro cheese and orange, tahini, honey dressing	16,00 €
Μύκονος, αλμύρα με ντομάτα, παξιμάδι, ξινότυρο και βινεγκρέτ ντομάτας, σκόρδου  Mykonos, almyra greens with tomatoes, rusk, xinotiro cheese and tomato, garlic vinaigrette	15,00 €
Σαλάτα κινόα με baby σπανάκι, ξηρούς καρπούς, κολοκύθα και βινεγκρέτ μελιού, κάρυ, τζίντζερ   Quinoa with baby spinach, various dry fruits, pumpkin and honey, curry, ginger vinaigrette	16,50 €
Μπρόκολο σαλάτα με τραγανό μπέικον, καβουρδισμένα αμύγδαλα, σταφίδες, ραπανάκι και σως μαγιονέζας  Broccoli salad with crispy bacon, roasted almonds, raisins, radish and mayonnaise sauce	14,50 €
Σαλάτα burrata με ντοματίνια και σως πέστο   Burrata salad with cherry tomatoes and pesto dressing	16,00 €
Σαλάτα με παντζάρια, φασολάκια, μπάλες από κατσικίσιο τυρί, καρύδια και βινεγκρέτ παντζαριού, σκόρδου   Salad with beets, green beans, goat cheese balls, walnuts and beetroot, garlic vinaigrette	15,50 €
Πράσινη σαλάτα με ταλαγάνι Μεσσηνίας, μαρμελάδα ντομάτας και σως με μουστάρδα, οξύμελο, βαλσάμικο  Green salad with talagani cheese of Messinia, tomato jam and mustard, honey, balsamic dressing	16,00 €
Πράσινη σαλάτα με γαρίδες σχάρας, ντοματίνια και σως από μπλόξιδο, μουστάρδα, κάπαρη  Grilled shrimps on a bed of mixed green salad with cherry tomatoes and cider vinegar, mustard, capers dressing	24,00 €

ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ | FISH & SEAFOOD

Appetizers

Μύδια αχνιστά με φινόκιο και σαφράν Steamed mussels with finocchio and saffron	17,00 €
Γαρίδες* πανέ με πικάντικη μαγιονέζα χορσράντις και τζίντζερ πίκλα Shrimps* fried breaded with spicy mayonnaise horseradish and pickled ginger	22,00 €
Χταπόδι σχάρας με φάβα και κρεμμυδάκια στιφάδου 🌱 Grilled octopus with fava beans and baby onions	19,50 €
Μπακαλιαροκεφτέδες Cod Fritters	15,00 €
Γαύρος τηγανητός Fried anchovies	13,50 €
Καλαμαράκια* τηγανητά με σως ταρτάρ Fried Calamari* with tartare sauce	17,50 €
Σαρδέλα σχάρας με κάπαρη και κρεμμύδι ξερό 🌱 Grilled sardines with capers and onions	15,00 €
Ταρτάρ σολομού πάνω σε σαλάτα με αβοκάντο και αγγούρι 🌱 Salmon tartare on avocado and cucumber salad	22,00 €
Σεβίτσε λαβράκι σε πορτοκάλι, λεμόνι, φρέσκο κόλιανδρο και κόκκινη πιπεριά 🌱 Sea bass ceviche in orange, lemon, fresh coriander and red pepper	22,00 €
Σεβίτσε με διάφορα ψάρια ημέρας και λαχανικά, σε leche de tigre Ceviche with various fish of the day and vegetables, in leche de tigre	23,00 €
Γαρίδες σαγανάκι αρωματισμένες με ούζο σε πούρε μελιτζάνας και κατίκι Δομοκού Shrimps* saganaki with tomato, ouzo and side of eggplant mash with Katiki cheese	23,00 €

ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ | FISH & SEAFOOD

Main Dish

Καλαμάρι* ανοιχτό σχάρας πάνω σε τσιγαριστά χόρτα  22,00 €
με ντομάτα, σκόρδο, κρεμμύδι και μαύρο ταραμά
Open-grilled calamari* on stir fried greens with tomato, garlic, onion and black roe fish (dip)

Σολομός σχάρας σερβιρισμένος με άγριο ρύζι και φακές  26,00 €
Grilled Salmon with wild rice and lentils

Λαβράκι φιλέτο σχάρας με βραστά λαχανικά και σως λεμόνι,  24,00 €
κάπαρη και λιαστή ντομάτα
Grilled sea bass fillet with boiled vegetables and lemon capers, sun-dried tomato sauce

Φαγκρί φιλέτο σωτέ πάνω σε πικάντικο πουρέ με τσορίθο και σως μαγιονέζας μαϊντανού 28,00 €
Saute red snapper fillet with spicy puree with chorizo and parsley mayonnaise sauce

Αχνιστό φιλέτο σκορπίνας και λαχανίδα, σε σπιτικό ζωμό ψαριού με λεμόνι και πουρέ σελινόριζας 43,00 €
Steamed scorpion fish fillet and kale in homemade fish broth with lemon and celeriac mash

Φιλέτο σφυρίδας σε βελουτέ σως με σαφράν και σπανακόρυζο 46,00 €
Golden grouper fillet in velouté saffron sauce with spinach risotto

Γαρίδες Jumbo* σχάρας με συνοδευτικό της επιλογής σας  Ρωτήστε για τιμή
Ask for price
Jumbo Shrimps* on the grill with side of your choice

Αστακός* σχάρας με συνοδευτικό της επιλογής σας  Ρωτήστε για τιμή
Ask for price
Lobster on the grill with side of your choice

Φρέσκα ψάρια ημέρας με συνοδευτικό της επιλογής σας Farm fishes / kg 60,00 €
Ocean fishes / kg 90,00 €
Fresh fish of the day with side of your choice

ΠΑΣΤΑ-ΡΙΖΟΤΟ | PASTA-RIZOTO

Σπαγγέτι με θαλασσινά και απαλή σως από σκόρδο και μαϊντανό Seafood spaghetti with sauce of garlic and parsley	26,00 €
Καλαμαράδα με καρέ ντομάτας, ελιές και φρέσκο βασιλικό Pasta with calamari, tomato cubes, olives and fresh basil	22,00 €
Αστακός 400-450gr με κριθαράκι και φρέσκια ντομάτα Lobster 400-450gr with orzo (greek pasta) and fresh tomato	52,00 €
Λινγκουίνι με σολομό και άνηθο Linguini with salmon and dill	20,00 €
Σπαγγέτι alla chitarra με πέστο από φυστίκι Αιγίνης, αυγοτάραχο και ταρτάρ τόνου Spaghetti alla chitarra with pistachio pesto, fish roe and tuna tartare	30,00 €
Στριφτάρια χωριάτικα με καπνιστό χοιρινό και ξινότυρο Μυκόνου Traditional swivels with smoked pork and mykonian xinotiro (sour white cheese)	19,50 €
Ριγκατόνι με κοτόπουλο και σάλτσα λιαστής ντομάτας Rigatoni with chicken and sun dried tomato sauce	17,50 €
Σπαγγέτι al pesto με βασιλικό, παρμεζάνα και κουκουνάρι  Spaghetti al pesto with basil, parmesan and pine nuts	12,00 €
Ραβιόλι γεμιστό με τυρί ricotta, σπανάκι και σάλτσα ντομάτας  Ravioli stuffed with ricotta cheese, spinach and tomato sauce	15,00 €
ΡΙΖΟΤΟ με μανιτάρια πορτσίνι και λάδι τρούφας Risotto with porcini mushrooms and truffle oil	22,00 €
ΡΙΖΟΤΟ με γαρίδες*, σπαράγγια και λεμονόχορτο Risotto with prawns*, asparagus and lemon grass	25,00 €

ΚΡΕΑΤΙΚΑ | MEAT IN JOSPER

Σουβλάκι κοτόπουλο (μπούτι) με τηγανητές πατάτες και ντιπ γιαουρτιού 18,00 €
Chicken Souvlaki (thigh) with fresh fries and yogurt dip

Κοτόπουλο φιλέτο γεμιστό με καπνιστό τυρί καιμανιτάρια σερβιρισμένο με φρέσκα ζυμαρικά 23,00 €
Chicken fillet stuffed with smoked cheese and mushrooms served with fresh pasta

Σνίτσελ κοτόπουλο με τηγανητές πατάτες και σως λεμόνι, τζίντζερ 18,00 €
Chicken schnitzel with fresh fries and lemon, ginger sauce

Ανοιχτό μπέργκερ μοσχαριού με τυρί, μπέικον, ντομάτα, κρεμμύδι και πατάτες τηγανητές 18,50 €
Open Beef Burger with cheese, bacon, tomato, onions and village fries

T-bone steak (γάλακτος) με λαχανικά σχάρας και πατάτες baby με μυρωδικά 34,00 €
T-bone steak (veal) with grilled vegetables and baby potatoes with herbs

Picanha Black Angus σερβιρισμένη με πατάτες baby 36,00 €
Picanha Black Angus served with baby potatoes

Flat Iron (χτένι) σερβιρισμένο με τριμμένο καρότο και πατάτες τηγανητές 32,00 €
Flat Iron served with grated carrot and fries

Strip loin Black Angus σερβιρισμένο με πατάτες baby 38,00 €
Strip loin Black Angus served with baby potatoes

Tomahawk Black Angus μπριζόλα μοσχαρίσια με πατάτες baby 95,00 € /kg
Tomahawk Black Angus Beef steak with baby potatoes

Χοιρινή μπριζόλα Tomahawk με τηγανητές πατάτες 22,00 €
Pork steak Tomahawk with fresh fries

Κότσι από αρνάκι με δεντρολίβανο πάνω σε πουρέ πατάτας 27,00 €
Lamb shank with rosemary gravy on mashed potatoes

Αρνίσιο καρέ με κρούστα μυρωδικών και νιόκι από σπανάκι 34,00 €
Lamb rack in herbs crust and spinach gnocchi

Χοιρινή τηγανιά με σάλτσα μουστάρδας, φέτα και τηγανητές πατάτες 18,00 €
Pork fried with mustard sauce, feta cheese and fresh fries

Ποικιλία κρεάτων σχάρας (κοτόπουλο σουβλάκι, λουκάνικο Μυκόνου, αρνίσια παϊδάκια, μπιφτέκι και πανσέτα με πατάτες τηγανητές) μικρή / small 34,00 € (2 persons)
Mix grill meat platter (chicken souvlaki, mykonian sausage, beef burger, lamb chops and pancetta with fries) μεγάλη / large 68,00 € (4 persons)

ΓΕΥΣΕΙΣ ΑΠΟ ΕΛΛΑΔΑ | TASTE OF GREECE

Μουσακάς Greek Moussaka	16,00 €
Μοσχάρι γιουβέτσι Beef Giouvetsi (Greek-style beef stew in tomato sauce with orzo pasta)	20,00 €
Αρνάκι κλέφτικο Kleftiko (lamb stew with vegetables and graviera cheese)	22,00 €
Παραδοσιακά γεμιστά με ρύζι και σταφίδες   Traditional stuffed vegetables (Tomatoes & Peppers) with rice and raisins	14,00 €

ΠΙΤΣΑ-ΣΝΑΚΣ | PIZZA-SNACKS

ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ (τυρί, σάλτσα και ντομάτα)  MARGARITA (cheese, tomato sauce)	12,50 €
ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ (ντομάτα, φέτα, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη και ρίγανη)  GREEK (tomato, feta, cheese, onions, olives, capers and oregano)	15,50 €
ΣΠΕΣΙΑΛ (ζαμπόν, τυρί, σαλάμι, σάλτσα, μπέικον, μανιτάρια και πιπεριά) SPECIAL (ham, cheese, salami, sauce, bacon, mushrooms and peppers)	15,50 €
Diavola (σάλτσα ντομάτας, τυρί και καυτερό σαλάμι) Diavola (tomato sauce, cheese and spicy salami)	14,50 €
Steak sandwich πάνω σε τσιαπάτα με φύλλα ρόκας, κρεμμύδι και dressing παρμεζάνας Steak sandwich on ciabatta with rocket leaves, caramelized onions and parmesan sauce	16,50 €
Club sandwich με τηγανητές πατάτες Club sandwich (grilled chicken, bacon, ham, cheese, tomato, boiled egg and mayonnaise) with fresh fries	14,50 €
Club sandwich με καπνιστό σολομό, αγγούρι, κρέμα τυριού σε ψωμί ολικής και τηγανητές πατάτες Club sandwich with smoked salmon, cucumber and cream cheese on whole wheat bread and fresh fries	17,50 €

ΓΛΥΚΑ | DESSERTS

Λουκουμάδες με μέλι Greek traditional donuts with honey	14,00 €
Προφιτερόλ με σως ζεστής σοκολάτας γάλακτος και καραμέλα Profiteroles with warm chocolate sauce and caramel	13,00 €
Κρέμα σοκολάτας  Chocolate cream	9,00 €
Cheesecake Cheesecake	12,00 €
Εκμέκ τσουρέκι Ekmek (pastry based on Greek sweet bread with vanilla cream and pistachio)	10,50 €
Πανακότα με γεύση λεβάντα και σως λεμονιού  Panna Cotta with lavender flavor and lemon sauce	8,00 €
Τάρτα πάσιον φρουτ Passion fruit tart	12,50 €
Διάφορες γεύσεις παγωτό και sorbet  Various flavors of ice cream and sorbet	per scoop 3,00 €

ΟΥΖΟ | OUZO

Καραφάκι ούζο 200ml / Ouzo	12,00 €
Καραφάκι τσίπουρο 200ml / Tsipouro	13,00 €
Μοσχάτο Αμβούργου απόσταγμα σταφυλιού Τσιλικής 200ml Black Muscat grape distillate Tsililis 200ml	17,00 €

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

Fix 330ml	5,50 €
Fix Dark 330ml	7,50 €
Fix ANEY 330ml (non-alcohol)	5,50 €
Mythos Radler 330ml	5,50 €
Carlsberg 330ml	6,00 €
Kaiser Pilsner 330ml	6,00 €
Schneider Weisse 500ml	10,00 €
Corona 330ml	8,00 €
Estrella Damm Inedit 750ml	22,00 €
Νήσος BIO Lager 330ml	7,00 €
Νήσος Pilsner 330ml	7,00 €

Mykonian Beer

Mikonu Blonde Saison 330ml	9,00 €
Mikonu Indian Pale Ale 330ml	9,00 €
Mikonu Fresh Lager 330ml	9,00 €

Draft Beer

Mythos Beer	
Μικρό ποτήρι 330ml / Small glass 330ml	6,00 €
Μεγάλο ποτήρι 500ml / Large glass 500ml	8,50 €

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ | SOFT DRINKS

Coca Cola 250ml	4,00 €
Coca Cola Zero 250ml	4,00 €
Πορτοκαλάδα / Lux Orange 250ml	4,00 €
Λεμονάδα / Lux Lemon 250ml	4,00 €
Γκαζόζα / Sprite 250ml	4,00 €
Σόδα / Soda Water 250ml	4,00 €
Τόνικ / Tonic Water 250ml	4,00 €
Ice Tea Lemon / Peach 250ml	4,00 €
Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλι / Fresh Orange Juice	6,50 €
Fresh mixed fruit smoothie	8,50 €
Smoothies with Greek yogurt, honey and fruits	10,00 €
Σπιτικό Αναψυκτικό / Homemade beverage	5,00 €
(Lemonade with ginger, Pomegranate with green tea)	
Νερό Ανθρακούχο / Sparkling Water 750ml	5,00 €
Νερό Ανθρακούχο / Sparkling Water 250ml	2,50 €
Νερό / Water 1lt	4,00 €

PREMIUM SOFT DRINKS

Fever Tree Idian Tonic 200ml	6,00 €
Fever Tree Ginger Beer 200ml	6,00 €
Fever Tree Ginger Ale 200ml	6,00 €
Fever Tree Mediterranean Tonic 200ml	6,00 €
Fever Tree Pink Grapefruit soda 200ml	6,00 €

ΚΑΦΕΔΕΣ | COFFEES

Ελληνικός / Greek Coffee	2,50 €
Διπλός ελληνικός / Double Greek Coffee	4,00 €
Φραπέ / Frappe	4,00 €
Φραπέ με παγωτό / Frappe with ice cream	7,00 €
Εσπρέσο / Espresso	2,50 €
Διπλός Εσπρέσο / Double Espresso	4,00 €
Φρέντο Εσπρέσο / Freddo Espresso	4,00 €
Καπουτσίνο / Cappuccino	4,00 €
Φρέντο Καπουτσίνο / Freddo Cappuccino	4,50 €
Σοκολάτα ζεστή / Chocolate hot	4,00 €
Τσάι / Tea	4,00 €
Irish Coffee	9,00 €
Milkshakes (vanilla, chocolate, strawberry)	8,00 €



Gluten free



Vegetarian food

*Κατά περιόδους χρησιμοποιούμε προϊόντα βαθιάς καταψύξεως.

** Στην παρασκευή τηγανητών χρησιμοποιούμε έλαια φυτικής προέλευσης.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α. 24% επί των τιμών

Δημοτικός φόρος: 0,5%, Ποσοστά σερβιτόρου: 13%

Αγορανομικός Υπεύθυνος: ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΚΟΥΣΑΘΑΝΑΣ

Το κατάστημα διαθέτει δελτίο παραπόνων.

Complaint forms are available.

Beschwerdermudar erhaltich.

Des formulaires de reclamation sont disponibles.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΠΑΡΑΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ

ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).

CUSTOMERS RESERVE THE RIGHT NOT TO PAY UNLESS THEY ARE ISSUED A LEGAL SALES RECEIPT OR AN INVOICE.





argo
HOTEL

MYKONOS

www.argo-mykonos.gr

 Argo Hotel Mykonos  [argohotelmykonos](https://www.instagram.com/argohotelmykonos)



