

MENU



Akli
tou Thodori

A large, abstract graphic in the center of the page, consisting of several overlapping, light blue circular bands that form a roughly circular shape. The bands have a slight gradient and overlap to create a sense of depth and movement.

ENJOY GREECE



ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETISERS

Ψωμί ή πίτα με dip ανα άτομο Bread or pita bread with dip per person	€ 2,00
Παραδοσιακό τζατζίκι  Traditional tzatziki	€ 6,00
Ταραμοσαλάτα Roe fish salad (dip)	€ 7,00
Φάβα με κρεμμύδι  Fava beans with onion (dip)	€ 7,00
Χούμους  Hummus (dip)	€ 7,00
Φρέσκιες τηγαντές πατάτες  Homemade fresh fried potatoes	€ 5,50
Κολλοκυθάκια τηγαντά  Fried Zucchini	€ 8,00
Αυγά μάτια με τριμμένες τηγαντές πατάτες Fried eggs with grated fried potatoes	€ 10,50
Ντοματοκεφτέδες με σάλτσα φέτας και φρέσκια ρίγανη  Tomato balls served with fresh oregano and feta cheese dip	€ 8,50
Μελιτζάνα φούρνου με θιαστή ντομάτα, κατσικίσιο τυρί και μυρωδικά  Eggplant baked with sundried tomatoes, goat cheese and herbs	€ 8,50
Φέτα σε φύλλο με σιρόπι μαύρης μπύρας  Feta cheese wrapped in pastry with black beer syrup	€ 9,50
Χαλούμι σχάρας με μαρινarisμένο σπαγγέτι κολλοκυθιού και μαρμελάδα ντομάτας Grilled Halloumi with marinated zucchini spaghetti and tomato jam	€ 10,50

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETISERS

Σαγανάκι με καραμελωμένα σύκα και ξηρούς καρπούς 	€ 8,50
Saganaki with caramelized figs and nuts	
Μανιτάρια γεμιστά με μπέικον, διάφορα τυριά και σως μπαλσάμικο από σύκο	€ 9,50
Mushrooms stuffed with bacon and cheese sauce with fig balsamic	
Ψητά λαχανικά με σάλτσα από γιαούρτι 	€ 10,00
Grilled vegetables with yogurt sauce	
Χόρτα εποχής 	€ 6,50
Boiled Greens	
Πατάτες γεμιστές με σαλάτα ρέγγας	€ 8,00
Potatoes stuffed with herring salad	
Κρεμμυδόπιτα 	€ 10,00
Local Onion Pie	
Μανιτάρια διάφορα στο τηγάνι με δενδρολίβανο και λάδι σκόρδου 	€ 9,00
Various mushrooms in the pan with rosemary and garlic oil	
Κεφτεδάκια με σάλτσα ντομάτας	€ 10,00
Meat balls with tomato sauce	
Τυλιχτάρι από φύλλο κρούστας με καπνιστό σολομό, σπανάκι και μοτσαρέλα πάνω σε σως ντομάτας	€ 10,50
Roller of pastry with smoked salmon, spinach and mozzarella on tomato sauce	
Μηρουσκέτες με ντοματίνια, φέτα και πέστο βασιλικού	€ 7,50
Bruscheta with cherry tomatoes, feta and basil pesto	

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Χωριάτικη σαλάτα 	€ 8,50
Greek salad	
Πρασινάδα με ψητό μανούρι, κριτσίνι, κουκουνάρι και σως βαλσάμικο με μέλι 	€ 10,50
Green Salad with grilled cream cheese, breadstick, pine nuts and balsamic sauce with honey	
Σαλάτα του Καίσαρα με ψητό κοτόπουλο, παρμεζάνα και κρουτόν σκόρδου	€ 12,00
Ceasar salad with grilled chicken parmesan and garlic croutons	
Μεσογειακή σαλάτα με σπανάκι, ξερά σύκα, ανθότυρο και 	€ 11,50
σως από πορτοκάλι, ταχίνι και μέλι	
Mediterranean salad with spinach, dried figs, anthytyro cheese and orange, honey, tahini vinaigrette	
Ντοματίνια με κουλούρι Θεσσαλονίκης, κρέμα τυριού και καππαρόφυλλα	€ 9,50
Cherry tomatoes with dry bread, cream cheese and caper cloves	
Σαλάτα μοτσαρέλα με ντοματίνια και λάδι βασιλικού 	€ 13,00
Mozzarella with cherry tomatoes and basil oil (Insalata Caprese)	
Μύκονος (αημύρα, ντομάτα, παξιμάδι και ξινότυρο Μυκόνου) 	€ 9,50
Mykonos (Almyra with tomatoes, rusk and mykonian chesse xinotiro)	
Σαλάτα κινόα με σπανάκι baby διάφορους ξηρούς καρπούς και κολλοκύθα 	€ 11,50
Quinoa salad with baby spinach, various nuts and pumpkin	
Πράσινη σαλάτα με κατσικίσιο τυρί, αχλάδι και κάσιους 	€ 12,50
Green salad with goat cheese, pear and cashews	
Πρασινάδα με γαρίδες, ντοματίνια και σως μηλόξυδου	€ 16,50
με κάπαρι και μουστάρδα	
Green Salad with Shrimps, cherry tomatoes and apple cider vinegar with capers and mustard	
Αυλή του Θωδωρή (καρπούζι με φέτα, φύλλα δυόσμου και παξιμάδι) 	€ 8,50
Avli Tou Thodori (watermelon with feta, mint leaves and dry bread)	

ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

/ FISH & SEAFOOD

Appetisers

Μύδια αχνιστά με φινόκιο και σαφράν Steamed mussels with finocchio and saffron	€	13,50
Γαρίδες* παναρισμένες με σπιτική γλυκόξινη σως Shrimps* breaded with homemade sweet sour sauce	€	18,00
Χταπόδι σχάρας με δροσερή σαλάτα ταμπουλέ Grilled octopus with tabbouleh salad	€	15,00
Αχινοσαλάτα Sea urchins (raw)	€	18,50
Μπακαλιαροκεφτέδες Cod Fritters	€	13,50
Γάυρος τηγαντός Fried anchovies	€	9,50
Καλαμαράκια* τηγαντά με σως ταρτάρ Fried Calamari* with tartare sauce	€	12,50
Σαρδέλα σχάρας με κάπαρη και κρεμμύδι ξερό Grilled sardines with capers and onions	€	11,50
Ταρτάρ σολomoύ με μούς αβοκάντο αρωματισμένο με wasabi Salmon tartare with avocado mousse flavored with wasabi	€	19,50
Χταπόδι καρπάτσιο Octopus carpaccio	€	15,00
Χτένια με μπέικον, σκόρδο και σάλτσα λεμονιού Scallops with bacon, garlic and lemon sauce	€	22,50
Σεβίτσε τόνου με καβουρδισμένο σουσάμι και σάλτσα σόγιας με τζιντζερ και φρέσκο κρεμμύδι Ceviche Tuna with roasted sesame seeds and soy sauce with ginger and fresh onion	€	23,00

ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

/ FISH & SEAFOOD

Main Dish

Γαρίδες* σχάρας με κους-κους ντοματίνια και ελιές Grilled shrimp* with couscous, cherry tomatoes and olives	€	20,00
Καλαμάρι* σχάρας με βαλεριάνα πιπεριά Φλωρίνης και ντιπ μελιτζανοσαλάτας Grilled Kalamari* with valerian, pepper Florinis and eggplant salad dip	€	16,50
Σολομός σχάρας σεβιρισμένος με άγριο ρύζι και φακές Grilled salmon with wild rice and lentils	€	19,00
Λαυράκι φιλέτο σχάρας με πατάτες baby, ελιές καλαμών, κάπαρη και λεμονάτη σως Grilled sea bass fillet with baby potatoes, olives, capers and lemon sauce	€	20,50
Φιλετάκια πεσκανδρίτσα με σάλτσα από λεμόνι και κάπαρη πάνω σε πούρε καπνιστής μελιτζάνας Monkfish fillet with lemon sauce and capers on smoked eggplant purée	€	22,50
Βασιλικό καβούρι* σχάρας με λαδολέμονο Grilled king crab* with oil and lemon sauce	€	85,00/kg
Γαρίδες* Jumbo σχάρας με λαδολέμονο Jumbo Shrimps* grilled with oil and lemon sauce	€	85,00/kg
Αστακός σχάρας με λαδολέμονο Grilled king crab* with oil and lemon sauce	€	100,00/kg
Φρέσκια ψάρια στη σχάρα με λαχανικά ατμού Fresh fishes on the grill with steamed vegetables	€ 45,00 per kg Farm fishes € 85,00 per kg Ocean fishes	
Ποικιλία θαλασσινών (Καλαμάρι Σχάρας, Γαρίδες Σχάρας, Σαρδέλλες Σχάρας, Γαύρος Τηγαντός και Τσιπούρα μόνο στη μεγάλη ποικιλία) Seafood platter (Grilled Calamari, Grilled Prawns, Grilled Sardines, Fried Anchovies and Grilled Sea-bass Fish)	€ 28,00 μικρή / small € 56,00 μεγάλη / large	

ΠΑΣΤΑ-ΡΙΖΟΤΟ / PASTA-RISOTTO

Αστακός με κριθαράκι και φρέσκια ντομάτα Lobster with orzo (greek pasta) and fresh tomato	€ 39,00
Σπαγγέτι με θαλασσινά και απαλή σως από σκόρδο και μαϊντανό Seafood spaghetti with sauce of garlic and parsley	€ 21,00
Ριγκατόνι με κοτόπουλο και σάλτσα θιαστής ντομάτας Rigatoni with chicken and sun dried tomato sauce	€ 14,50
Σπαγγέτι al pesto με βασιλικό, παρμεζάνα και κουκουνάρι 	€ 10,50
Σπαγγέτι καρμπονάρα Spaghetti Carbonara	€ 12,50
Σπαγγέτι μπολονέζ Spaghetti Bolognese	€ 13,50
Πέννες ολικής άλεσης με λαχανικά, φέτα και σάλτσα ντομάτας 	€ 11,50
Λινγκουίνι με σολμομό και άνηθο Linguini with salmon and dill	€ 17,00
Αχινομακαρονάδα Sea urchin spaghetti	€ 20,50
Γεμιστά ζυμαρικά με μπακαλιάρο και σάλτσα σκόρδου Filled pasta with cod and garlic sauce	€ 16,50
Ραβιόλι γεμιστό με τυρί ricotta, σπανάκι και ελαφριά σάλτσα ντομάτας 	€ 13,00
Στριφτάρια χωριάτικα με καπνιστό χοιρινό και ξινότυπο Μυκόνου (sour white cheese)	€ 15,00
Φρέσκα ζυμαρικά Cavatelli με μελιτζάνες φρέσκια ντομάτα και αποξηραμένη ricotta 	€ 14,00
Ριζότο με φιλέτια κοτόπουλο, ντομάτα και βασιλικό Risotto with chicken fillets, tomato and basil	€ 16,00
Ριζότο με μανιτάρια πορτσίνι και λάδι τρούφας 	€ 18,00
Ριζότο με γαρίδες*, σπαράγγια και λεμονόχαρτο Risotto with prawns*, asparagus and lemon grass	€ 19,50

ΚΡΕΑΤΙΚΑ / MEAT

Σουβλάκι κοτόπουλο (μπούτι) με τηγανντές πατάτες και ντιπ γιαουρτιού Chicken Souvlaki (leg) with fresh fries and yogurt dip	€ 14,00
Μπιφτέκι χωριάτικο με ντομάτα, κρεμμύδι, πατάτες και σως φέτας Beef burger with tomato, onion, potatoes and feta cheese sauce	€ 13,50
T-bone steak (γάλακτος) με λαχανικά σχάρας και πατάτες baby με μυρωδικά T-bone steak (veal) with grilled vegetables and baby potatoes with herbs	€ 28,00
Μπριζόλα Μοσχαρίσια Tomahawk Beef Steak Tomahawk	€ 75,00/kg
Χοιρινή μπριζόλα με πατάτες τηγανντές Pork steak with fresh fries	€ 13,50
Picanha σερβιρισμένη με πατάτες baby Picanha served with baby potatoes	€ 28,00
Χοιρινά φιλέτια πάνω σε πουρέ πατάτας με θυμάρι, μέλι και μουστάρδα Pork fillet over mashed potatoes with thyme, honey and mustard	€ 18,00
Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας σε πουρέ γλυκοπατάτας με μουστάρδα Chicken grilled fillet in sweet potato purée with mustard	€ 15,00
Κοτόπουλο φιλέτο γεμιστό με καπνιστό τυρί και μανιτάρια σερβιρισμένο με φρέσκα ζυμαρικά Chicken fillet stuffed with smoked cheese and mushrooms served with fresh pasta	€ 18,50
Κότσι από αρνάκι με δεντρολίβανο και ριζότο μιλανέζ Lamb shank with rosemary and risotto Milanese	€ 20,00

ΚΡΕΑΤΙΚΑ / MEAT

Αρνίσιο καρέ με κρούστα μυρωδικών και νιόκι αρωματισμένο με φασκόμηλο Lamb rack with crusted herbs and gnocchi flavored with sage	€ 23,50
Χοιρινή τηγανιά με σάλτσα μουστάρδας, φέτα και πατάτες τηγαντές Pork fried with mustard sauce, feta cheese and fresh fries	€ 13,50
Ποικιλία κρεάτων σχάρας (κοτόπουλο φιλέτο, λουκάνικο Μυκόνου, αρνίσια παϊδάκια, μπιφτέκι και παντοσέτα με πατάτες τηγαντές)	€ 27,00 μικρή / small € 54,00 μεγάλη / large

ΓΕΥΣΕΙΣ ΑΠΟ ΕΛΛΑΔΑ / TASTES OF GREECE

Μουσακάς Greek Moussaka	€ 12,00
Μοσχαράκι κοκκινιστό με τηγαντές πατάτες ή ρύζι Beef in fresh tomato sauce served with fresh fries or rice	€ 15,00
Αρνάκι κλέφτικο Kleftiko (lamb)	€ 16,00
Ντολμαδάκια γιαχαντζί  Ntolmadakia (stuffed vine leaves with rice)	€ 9,50
Παραδοσιακά γεμιστά με ρύζι και σταφίδες  Traditionally stuffed vegetables (Tomatoes & Peppers) with rice and some raisins	€ 9,50
Λαχανοντολμάδες αυγοθήμονο Cabbage rolls with egg lemon sauce	€ 13,00
Μπακαλιάρος σε κουρκούτι και σκορδαλιά Cod in batter and garlic sauce	€ 14,50

ΠΙΤΣΑ-ΣΝΑΚΣ / PIZZA-SNACKS

ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ (τυρί, σάλτσα και ντομάτα) 	€ 9,00
MARGARITA (cheese, sauce and tomato)	
ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ (ντομάτα, φέτα, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη και  ρίγανη)	€ 12,00
GREEK (tomato, feta, cheese, onion, olives, caper and oregano)	
ΣΠΕΣΙΑΛ (ζαμπόν, τυρί, πεπερόνι, σάλτσα, μπέικον, μανιτάρια και πιπεριά)	€ 12,00
SPECIAL (ham, cheese, pepperoni, sauce, bacon, mushrooms and peppers)	
Club sandwich με τηγανντές πατάτες	€ 11,00
Club sandwich (grilled chicken, bacon, ham, cheese, boiled egg and mayonnaise) with fresh fries	
Club sandwich με καπνιστό σολμομό, αγγούρι, κρέμα τυριού σε ψωμί ολικής και τηγανντές πατάτες	€ 14,00
Club sandwich with smoked salmon, cucumber and cream cheese on whole wheat bread and fries	
Burger με τυρί, μπέικον και πατάτες τηγανντές	€ 14,00
Cheese Burger with bacon and fresh fries	
Burger μπακαλιάρου σε μαύρο ψωμί απο μελάνι σουπιάς και σαλάτα coleslaw	€ 16,00
Burger cod in black cuttlefish ink bread and coleslaw salad	

ΓΑΥΚΑ / DESSERTS

Κρέμα σοκολάτας Chocolate cream	€ 8,00
Cheesecake Cheesecake	€ 8,50
Κρεμ μπρουλέ Crème Brûlée	€ 7,00
Πάβλοβα Pavlova	€ 7,50
Τιραμισού Tiramisu	€ 8,00
Λουκουμάδες με μέλι Greek traditional donuts with honey	€ 9,00
Γαλακτομπούρεκο Galaktompoureko	€ 8,00
Διάφορες γεύσεις παγωτό και sorbet Various flavors of ice cream and sorbet	per scoop € 3,00

ΟΥΖΟ / OUZO

Καραφάκι ούζο 200ml Ouzo	€ 9,00 by glass € 3,00
Καραφάκι τσίπουρο 200ml Tsipouro	€ 10,00 by glass € 3,00
Μοσχάτο Αμβούργου απόσταγμα σταφυλίου 200ml Hamburg Muscat grape distillate 200ml	€ 14,00
Yeni Raki 200ml	€ 14,00
Μοσχάτο Απόσταγμα Μπαμπούζι 500ml Muscat Grape distillate Babajim	€ 34,00

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

Fix 330ml	€ 4,00
Fix Dark 330ml	€ 6,00
Fix ANEY 330ml (non-alcohol)	€ 4,00
Kaiser Pilsner 330ml	€ 5,00
Schneider Weisse 500ml	€ 9,00
Νήσος BIO Lager 330ml	€ 5,00
Νήσος Pilsner 330ml	€ 5,00
Corona 330ml	€ 6,00
Estrella Damm Inedit 750ml	€ 15,00

Draft Beer

Mythos Beer	Μικρό ποτήρι 330ml / Small glass 330ml	€ 4,00
	Μεγάλο ποτήρι 500ml / Large glass 500ml	€ 6,00

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / SOFT DRINKS

Coca Cola 250ml	€ 3,00
Coca Cola Light or Zero 250ml	€ 3,00
Green Cola 250ml (Greek)	€ 3,00
Πορτοκαλάδα 250ml / Epsa Orange 250ml	€ 3,00
Λεμονάδα 250ml / Epsa Lemon 250ml	€ 3,00
Sprite 250ml	€ 3,00
Σόδα, Τόνικ 250ml / Soda, Tonic 250ml	€ 3,00
Ice Tea 250ml	€ 3,00
Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλη / Fresh Orange Juice	€ 4,00
Φρέσκος Χυμός Ανάμεικτος / Fresh Mixed Smoothies Juice	€ 6,00
Σπιτικό Αναψυκτικό / Homemade Juices	€ 4,00
(Lemonade with ginger, Lemonade with mastiha, Pomegranate with green tea)	
Νερό Ανθρακούχο 750ml / Sparkling Water 750ml	€ 5,00
Νερό Ανθρακούχο 250ml / Sparkling Water 250ml	€ 2,50
Νερό 1lt / Water 1lt	€ 4,00

PREMIUM SOFT DRINKS

Fever Tree Premium Tonic	€ 4,00
Fever Tree Ginger Beer	€ 4,00
Fever Tree Ginger Ale	€ 4,00
Fever Tree Mediterranean Tonic	€ 4,00
Fever Tree Lemon Tonic	€ 4,00
Three Cents Pink Grapfruit	€ 4,00
Three Cents Gentleman's Soda (Mandarin & Bergamont)	€ 4,00

ΚΑΦΕΔΕΣ / COFFEES

Ελληνικός / Greek Coffee	€ 1,50
Διπλός ελληνικός / Double Greek Coffee	€ 3,00
Φραπέ / Frappe	€ 3,50
Φραπέ με παγωτό / Frappe with ice cream	€ 6,00
Εσπρέσο / Espresso	€ 2,00
Διπλός εσπρέσο / Double Espresso	€ 3,50
Φρέντο Εσπρέσο / Freddo Espresso	€ 3,50
Καπουτσίνο / Cappuccino	€ 3,50
Φρέντο Καπουτσίνο / Freddo Cappuccino	€ 4,00
Σοκολάτα ζεστή ή κρύα / Chocolate hot or cold	€ 4,00
Τσάι / Tea	€ 3,00
Irish Coffee	€ 7,50
Milk Shakes	€ 8,00
Smoothies with Greek yogurt, honey and fruits	€ 8,00

 Vegetarian food

*Κατά περιόδους χρησιμοποιούμε προϊόντα βαθιάς καταψύξεως.

** Στην παρασκευή τηγαντών χρησιμοποιούμε έλαια φυτικής προέλευσης.

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

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

Αγορανομικοί Υπεύθυνοι: ΘΑΝΑΣΗΣ ΚΟΥΣΑΘΑΝΑΣ / ΙΩΑΝΝΗΣ ΔΑΚΤΥΛΙΔΗΣ

Το κατάστημα διαθέτει δελτίο παραπόνων

Complaint forms are available

Beschwerdeformular erhältlich

Des formulaires de réclamation 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.



Mykonos

Avli
tou Thodori

www.avlitouthodori.gr