




*Ateli*  
tou Thodori

MENU

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

Ψωμί ή πίτα ανα άτομο Bread or pita bread per person	€ 2,00
Τζατζίκι   Tzatziki	€ 6,50
Ταραμοσαλάτα Roe fish salad (dip)	€ 7,50
Φρέσκιες τηγανητές πατάτες   Homemade fresh fried potatoes	€ 5,50
Κολοκυθάκια τηγανητά  Fried Zucchini	€ 8,00
Αυγά μάτια με τριμμένες τηγανητές πατάτες  Fried eggs with grated fried potatoes	€ 11,00
Μελιτζάνα ψητή με φέτα και φρέσκια ντομάτα   Eggplant grilled with feta cheese and fresh tomato	€ 8,50
Φέτα σε φύλλο με ρακόμελο και σουσάμι  Feta cheese wrapped in pastry with rakomelo (grappa honey) and sesame seeds	€ 10,00
Χαλούμι σχάρας με σκορδόψωμο και μαρμελάδα ντομάτας  Grilled Halloumi with garlic bread and tomato jam	€ 11,00
Σαγανάκι με καραμελωμένα σύκα και ξηρούς καρπούς  Saganaki with caramelized figs and nuts	€ 8,50
Ψητά λαχανικά με σάλτσα από γιαούρτι   Grilled vegetables with yogurt sauce	€ 12,00
Μανιτάρια γεμιστά με μπέικον, διάφορα τυριά και σως μπαλσάμικο από σύκο Mushrooms stuffed with bacon and cheese sauce with fig balsamic	€ 10,00
Χόρτα εποχής   Boiled Greens	€ 6,50
Πατάτες γεμιστές με λουκάνικο Μυκόνου και διάφορες πιπεριές Potatoes stuffed with Mykonian sausages and peppers	€ 10,00
Κρεμμυδόπιτα  Local Onion Pie	€ 10,00

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

- Κεφτεδάκια με σάλτσα ντομάτας € 10,50  
Meat balls with tomato sauce
- Τυλιχτάρι από φύλλο κρούστας με καπνιστό σολομό, σπανάκι και μοτσαρέλα πάνω σε σως ντομάτας € 11,00  
Roller of pastry with smoked salmon, spinach and mozzarella on tomato sauce
- Μπρουσκέτες με ντοματίνια, φέτα και πέστο βασιλικού  € 7,50  
Bruscheta with cherry tomatoes, feta and basil pesto

## ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

- Χωριάτικη σαλάτα   € 9,00  
Greek salad
- Πρασινάδα με ψητό μανούρι, κριτσίνι, κουκουνάρι και σως βαλσάμικο με μέλι € 11,00  
Green Salad with grilled cream cheese, breadstick, pine nuts and balsamic sauce with honey 
- Σαλάτα του Καίσαρα με ψητό κοτόπουλο, παρμεζάνα και κρουτόν σκόρδου € 12,50  
Ceasar salad with grilled chicken parmesan and garlic croutons
- Μεσογειακή σαλάτα με σπανάκι, ξερά σύκα, ανθότυρο και σως από πορτοκάλι, ταχίνι και μέλι   € 12,00  
Mediterranean salad with spinach, dried figs, anthotyro cheese and orange, honey, tahini vinaigrette
- Σαλάτα μοτσαρέλα με ντοματίνια και λάδι βασιλικού   € 13,50  
Mozzarella with cherry tomatoes and basil oil (Insalata Caprese)
- Μύκονος (αλμύρα, ντομάτα, παξιμάδι και ξινότυρο Μυκόνου)  € 10,00  
Mykonos (Almyra with tomatoes, rusk and mykonian chesse xinotiro)
- Σαλάτα κινόα με σπανάκι baby διάφορους ξηρούς καρπούς και κολοκύθα  € 12,00  
Quinoa salad with baby spinach, various nuts and pumpkin
- Πράσινη σαλάτα με κατσικίσιο τυρί, αχλάδι, κάσιους και cranberries   € 13,00  
Green salad with goat cheese, pear, cashews and cranberries
- Πρασινάδα με γαρίδες, ντοματίνια και σως μηλόξυδου με κάπαρι  € 17,00  
και μουστάρδα  
Green Salad with Shrimps, cherry tomatoes and apple cider vinegar with capers and mustard


# ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / FISH & SEAFOOD


## Appetizers

Μύδια αχνιστά με φινόκιο και σαφράν Steamed mussels with finocchio and saffron	€ 14,50
Γαρίδες* παναρισμένες με σπιτική γλυκόξινη σως Shrimps* breaded with homemade sweet sour sauce	€ 18,50
Χταπόδι σχάρας με δροσερή σαλάτα ταμπουλέ Grilled octopus with tabbouleh salad	€ 16,00
Αχινοσαλάτα  Sea urchins (raw)	€ 19,00
Μπακαλιαροκεφτέδες Cod Fritters	€ 14,00
Γαύρος τηγανητός Fried anchovies	€ 10,00
Καλαμαράκια* τηγανητά με σως ταρτάρ Fried Calamari* with tartare sauce	€ 13,00
Σαρδέλα σχάρας με κάπαρη και κρεμμύδι ξερό  Grilled sardines with capers and onions	€ 12,00
Ταρτάρ σολομού με μούς αβοκάντο αρωματισμένο με wasabi  Salmon tartare with avocado mousse flavored with wasabi	€ 20,00
Χταπόδι καρπάτσιο  Octopus carpaccio	€ 16,00
Γαύρος σκορδάτος σε άγρια ρόκα με ελιές και ντοματίνια  Anchovies marinated with olives and cherry tomatoes	€ 9,00

# ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / FISH & SEAFOOD


## Main Dish

Καλαμάρι\* σχάρας ψητή ντομάτα, φαινόκιο και ντιπ μελιτζανοσαλάτας  € 17,00  
Grilled Kalamari\* with tomato, finocchio and eggplant salad dip

Σολομός σχάρας σεβρισμένος με άγριο ρύζι και φακές  € 20,00  
Grilled Salmon with wild rice and lentils

Λαυράκι φιλέτο σχάρας με βραστά λαχανικά και σως βουτήρου με δενδρολίβανο € 21,00  
Grilled sea bass fillet with boiled vegetables and butter rosemary sause

Φιλετάκια πεσκανδρίτσα με σάλτσα από λεμόνι και κάπαρη πάνω σε πούρε καπνιστής μελιτζάνας € 23,00  
Monkfish fillet with lemon sauce and capers on smoked eggplant purée

Μπαρμπούνι φιλεταρισμένο στο τηγάνι πάνω σε αχνιστή αλμύρα με ταρτάρ ντομάτας και λαδολέμονο  € 28,00  
Fried red mullet fillet on steamy greens with tomato tartar and oil lemon sause

Βασιλικό καβούρι\* σχάρας με λαδολέμονο  € 100,00/kg  
Grilled King Crab\* with oil and lemon sauce

Γαρίδες\* Jumbo σχάρας με λαδολέμονο  € 85,00/kg  
Jumbo Shrimps\* grilled with oil and lemon sauce

Αστακός σχάρας με λαδολέμονο  € 100,00/kg  
Grilled lobster\* with oil and lemon sauce

Φρέσκια ψάρια στη σχάρα με λαχανικά ατμού per kg Farm fishes € 45,00  
Fresh fishes on the grill with steamed vegetables per kg Ocean fishes € 85,00






## ΠΑΣΤΑ-ΡΙΖΟΤΟ / PASTA-RIZOTO

Σπαγγέτι με θαλασσινά και απαλή σως από σκόρδο και μαϊντανό Seafood spaghetti with sauce of garlic and parsley	€ 22,00
Αχινομακαρονάδα Sea urchin spaghetti	€ 21,00
Αστακός με κριθαράκι και φρέσκια ντομάτα Lobster with orzo (greek pasta) and fresh tomato	€ 45,00
Λινγκουίνι με σολομό και άνηθο Linguini with salmon and dill	€ 18,00
Στριφτάρια χωριάτικα με καπνιστό χοιρινό και ξινότυρο Μυκόνου Traditional swivels with smoked pork and mykonian xinotiro (sour white cheese)	€ 16,50
Ριγκατόνι με κοτόπουλο και σάλτσα λιαστής ντομάτας Rigatoni with chicken and sun dried tomato sauce	€ 15,00
Παπαρδέλες με μοσχάρι κοκκινιστό και ξινομυζήθρα Κρήτης Pappardelle with beef in a tomato sauce and traditional Cretan cheese	€ 17,00
Σπαγγέτι al pesto με βασιλικό, παρμεζάνα και κουκουνάρι ✓ Spaghetti al pesto with basil, parmezan and pine nuts	€ 10,50
Πέννες ολικής άλεσης με λαχανικά, φέτα και σάλτσα ντομάτας ✓ Whole wheat penne with vegetables, feta cheese and tomato sauce	€ 11,50
Ραβιόλι γεμιστό με τυρί ricotta, σπανάκι και ελαφριά σάλτσα ντομάτας ✓ Ravioli stuffed with ricotta cheese, spinach and light tomato sauce	€ 13,50
Ριζότο μεμανιτάρια πορτσίνι και λάδι τρούφας Risotto with porcini mushrooms and truffle oil	€ 18,50
Ριζότο με γαρίδες*, σπαράγγια και λεμονόχαρτο Risotto with prawns*, asparagus and lemon grass	€ 20,00



## ΚΡΕΑΤΙΚΑ / MEAT

Σουβλάκι κοτόπουλο (μπούτι) με τηγανητές πατάτες και ντιπ γιαουρτιού Chicken Souvlaki (leg) with fresh fries and yogurt dip	€ 14,50
Κοτόπουλο φιλέτο γεμιστό με δυόσμο, καπνιστό τυρί καιμανιτάρια σερβιρισμένο με φρέσκα ζυμαρικά Chicken fillet stuffed with spearmint, smoked cheese and mushrooms served with fresh pasta	€ 19,00
T-bone steak (γάλακτος) με λαχανικά σχάρας και πατάτες baby με μυρωδικά  T-bone steak (veal) with grilled vegetables and baby potatoes with herbs	€ 29,00
Picanha σερβιρισμένη με πατάτες baby  Picanha served with baby potatoes	€ 29,00
Μπριζόλα Μοσχαρίσια Tomahawk  Beef Steak Tomahawk	€ 75,00/kg
Χοιρινή μπριζόλα με τηγανητές πατάτες Pork steak with fresh fries	€ 14,50
Κότσι από αρνάκι με δεντρολίβανο πάνω σε πουρέ πατάτας Lamb shank with rosemary on mashed potatoes	€ 20,00
Αρνίσιο καρέ με κρούστα μυρωδικών σε πουρέ γλυκοπατάτας και σπανάκι σωτέ Lamb rack with crusted herbs on sweet potato purée and spinach saute	€ 24,00
Χοιρινή τηγανιά με σάλτσα μουστάρδας, φέτα και τηγανητές πατάτες Pork fried with mustard sauce, feta cheese and fresh fries	€ 14,50
Σιγομαγειρεμένα short ribs μόσχου με πατάτες Slow cooked Short Ribs of beef with potatoes	€ 26,00

## ΓΕΥΣΕΙΣ ΑΠΟ ΕΛΛΑΔΑ / TASTE OF GREECE


Μουσακάς Greek Moussaka	€ 13,00
Μοσχαράκι κοκκινιστό με τηγανητές πατάτες ή ρύζι 	€ 17,00
Μοσχαράκι κοκκινιστό με τηγανητές πατάτες ή ρύζι Beef in fresh tomato sauce served with fresh fries or rice	
Αρνάκι κλέφτικο Kleftiko (lamb)	€ 17,00
Ντολμαδάκια γιαλαντζί  	€ 10,00
Ντολμαδάκια γιαλαντζί Ntolmadakia (stuffed vine leaves with rice)	
Παραδοσιακά γεμιστά με ρύζι και σταφίδες  	€ 12,00
Παραδοσιακά γεμιστά με ρύζι και σταφίδες Traditionally stuffed vegetables (Tomatoes & Peppers)	

## ΠΙΤΣΑ-ΣΝΑΚΣ / PIZZA-SNACKS

ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ (τυρί, σάλτσα και ντομάτα) 	€ 9,00
ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ (cheese, sauce and tomato)	
ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ (ντομάτα, φέτα, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη και ρίγανη) 	€ 12,00
ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ (ντομάτα, φέτα, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη και ρίγανη) GREEK (tomato, feta, cheese, onion, olives, caper and oregano)	
ΣΠΕΣΙΑΛ (ζαμπόν, τυρί, πεπερόνι, σάλτσα, μπέικον, μανιτάρια και πιπεριά)	€ 12,00
ΣΠΕΣΙΑΛ (ham, cheese, pepperoni, sauce, bacon, mushrooms and peppers)	
Club sandwich με τηγανητές πατάτες	€ 11,00
Club sandwich (grilled chicken, bacon, ham, cheese, boiled egg and mayonnaise) with fresh fries	
Club sandwich με καπνιστό σολομό, αγγούρι, κρέμα τυριού σε ψωμί ολικής και τηγανητές πατάτες	€ 14,00
Club sandwich with smoked salmon, cucumber and cream cheese on whole wheat bread and fresh fries	



## ΓΛΥΚΑ / DESSERTS

Κρέμα σοκολάτας 	€ 8,00
Chocolate cream	
Cheesecake	€ 8,50
Cheesecake	
Μπακλαβάς	€ 8,00
Baklavas	
Λουκουμάδες με μέλι	€ 9,00
Greek traditional donuts with honey	
Διάφορες γεύσεις παγωτό και sorbet	per scoop € 3,00
Various flavors of ice cream and sorbet	

## 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 σταφυλιού 200ml	
Hamburg Muscat grape distillate 200ml	€ 14,00
Yeni Raki 200ml	€ 14,00
Μοσχάτο Απόσταγμα Μπαμπατζίμ 500ml	€ 34,00
Muscat Grape distillate Babajim	

## 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 Πορτοκάλι / Fresh Orange Juice	€ 4,00
Φρέσκος Χυμός Ανάμεικτος / Fresh Mixed Smoothies Juice	€ 6,00
Σπιτικό Αναψυκτικό / Homemade Juices (Lemonade with ginger, Lamonade with mastiha, Pomegranate with green tea)	€ 4,00
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 Low Calorie Tonic	€ 4,00
Fever Tree Lemon Tonic	€ 4,00
Three Cents Pink Grapefruit	€ 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 / Chocolate hot	€	4,00
Τσάι / Tea	€	3,00
Irish Coffee	€	7,50
Milk Shakes	€	8,00
Smoothies with Greek yogurt, honey and fruits	€	8,00



TIEMADV

[www.avlitouthodori.gr](http://www.avlitouthodori.gr)

Mykonos