

Restaurant *Menu*

Για βράδυ / For dinner

GREECE



EVIA
ISLAND

Avantis

SUITES ★ ★ ★ ★ HOTEL

Σαλάτες

Χωριάτικη

(με κατίκι Δομοκού & κρίταμο τουρσί)

Κυκλαδίτικη

(με ξινοτύρι Νάξου, ντοματίνια, μαρούλι, σπανάκι & καβουρδισμένο αμύγδαλο)

Μπουφάλα

(με πολύχρωμα ντοματίνια, κρέμα βαλσάμικο & ψημένο σκορδόψωμο)

Ρόκα - μανιτάρια

(με σοταρισμένα μανιτάρια, άγρια βότανα, ντρέσινγκ βαλσάμικο & φλούδες παρμεζάνας)

Καλοκαιρινή πανδαισία

(με 5 διαφορετικές σαλάτες, φρούτα εποχής, ρόδι, φαγόπυρο, ντρέσινγκ μοσχολέμονου, τζίντζερ & φρεσκοτριμμένη γραβιέρα Κρήτης)

Ταρτάρ από φρέσκο λαβράκι Ευβοϊκού

(με yuzu lemon σως, γη παξιμάδι, βότανα, φιλέτα αγγουριού & μπρουσκέτα ντομάτας)

Καρπάτσιο από μοσχάρι γάλακτος

(με italian dressing, σορμπέ ντομάτας-βασιλικού, φλούδες παρμεζάνας & καβουρδισμένο κουκουνάρι)



Salads

Greek Farmer

(with Greek cream cheese & pickled kritamos)

Cycladic

(with Naxos sour cheese, cherry tomatoes, lettuce, spinach & roasted almonds)

Bufala

(with colorful cherry tomatoes, cream balsamic & baked garlic bread)

Rocket salad - mushrooms

(with sauteed mushrooms, wild herbs, dressing balsamic & parmesan flakes)

Summer feast

(with 5 different salads, seasonal fruits, pomegranate, buckwheat, lemon ginger dressing & freshly ground Cretan graviera)

Tartar from fresh sea bass

(with yuzu lemon sauce, ground rusk, herbs, cucumber fillets & tomato bruschetta)

Carpaccio from veal

(with italian dressing, tomato-basil sorbet, parmesan flakes & roasted pine nuts)



Ορεκτικά

Μαστέλο® Χίου με συκόμελο Κύμης
(σύκα, καβουρδισμένο φιστίκι Αιγίνης & φρέσκο θυμάρι)

Φέτα φύλλο

(με καβουρδισμένο σουσάμι & μέλι κωνοφόρων)

Γαρίδες σαγανάκι

(με μαραθόριζα, ούζο & τριμμένη φέτα)

Φάβα Σαντορίνης

(με τρουφέλαιο Ευβοίας ντοματίνι κονφί & φρέσκα βότανα)

Μελιτζανοσαλάτα καπνιστή

(με πιπεριά Φλωρίνης & φρυγανισμένο ψωμί)

Κολοκυθάκια στικς

(με ντιπ γιαουρτιού & φρέσκια ρίγανη)

Χταπόδι ξυδάτο

(με πιπεριές, φρέσκο κρεμμυδάκι & φρέσκα μυρωδικά)

Starters

Chios Mastelo® with Kymi's fig syrup

(figs, roasted Aegina pistachio & fresh thyme)

Feta fyllo

(with roasted sesame seeds & black forest honey)

Shrimp saganaki

(with fennel root, ouzo & grated feta)

Fava from Santorini

(with Evia truffle oil, confetti tomatoes & fresh herbs)

Eggplant salad smoked

(with Florin pepper & toasted bread)

Zucchini sticks

(with yogurt dip & fresh oregano)

Octopus marinated

(with peppers, spring onions & fresh herbs)

Ζυμαρικά-Ριζότα

Ριζότο μανιταριών

(με τριών ειδών μανιτάρια, πορτσίνι, τρούφα Δίρφυς & flakes παρμεζάνας)

Spaghetti aglio olio

(peperoncino με ελαιόλαδο, σκόρδο, τσίλι & μαϊντανό)

Σπαγγέτι Ναπολιτέν

(με φρέσκο βασιλικό)

Πένες με μπρόκολο

(κοτόπουλο, ντοματίνια & σάλτσα παρμεζάνας)

Κριθαρότο θαλασσινών

(θαλασσινά, με άσπρο κρασί Ασύρτικο, φρέσκο σπανάκι & γραβιέρα)



Pasta-Risottos

Mushroom risotto

(with three kinds of mushrooms, porcini, Dirty truffle & parmesan flakes)

Spaghetti aglio olio

(peperoncino with olive oil, garlic, chili & parsley)

Spaghetti Napolitaine

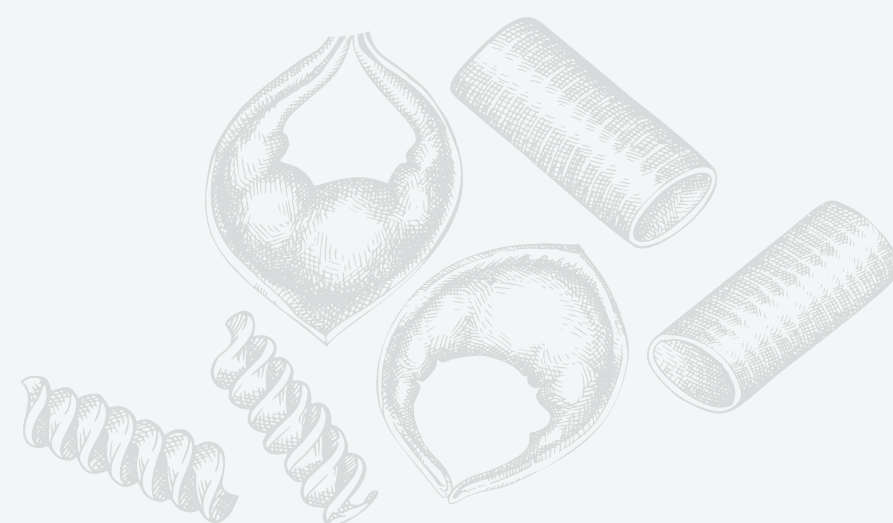
(with fresh basil)

Penne with broccoli

(chicken, cherry tomatoes & parmesan sauce)

Seafood orzo

(seafood, with white wine Assyrtiko, fresh spinach & graviera cheese)



Κυρίως

Κοτόπουλο φιλέτο γεμιστό

(με σπανάκι, φέτα, σε απαλή σάλτσα ντομάτας αρωματισμένη με δεντρολίβανο, πουρέ πατάτας & σοταρισμένα λαχανικά)

Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος

(με πατάτες κυδωνάτες, ψητά λαχανικά & βούτυρο μυρωδικών)

Ψαρονέφρι γεμιστό

(με λιαστή ντομάτα, γραβιέρα, σάλτσα μουστάρδας & γκρατιναρισμένες πατάτες)

Μπιφτέκια μοσχαρίσια

(με φρέσκιες τηγανητές πατάτες & ψητά λαχανικά)

Σολομός φιλέτο σχάρας

(με λαχανικά βουτύρου & ρύζι μπασμάτι με κουρκουμά)

Ψητά λαχανικά με ταλαγάνι σχάρας

(καραμελωμένο βαλσάμικο & θυμάρι)

Μοσχαρίσιο φιλέτο Avantis

(με βαλσάμικο, γλασέ καραμελωμένα κρεμμύδια, τραγανή κρούστα παρμεζάνας, ψητά λαχανικά και γεμιστή πατάτα φούρνου)

Φρέσκο ψάρι ημέρας

(ρωτήστε τον σερβιτόρο μας)

Main

Chicken fillet stuffed

(with spinach, feta, in a light tomato sauce flavored with rosemary, mashed potatoes & sauteed vegetables)

Veal steak grilled

(with country potatoes, grilled vegetables & herbs butter)

Pork fillet stuffed

(with sun-dried tomatoes, graviera cheese, mustard sauce & grated potatoes)

Burgers beef

(with fresh French fries & grilled vegetables)

Salmon fillet grilled

(with butter vegetables & basmati rice with turmeric)

Grilled vegetables with grilled talagani cheese

(caramelized balsamic & thyme)

Beef fillet Avantis

(with balsamic, glazed caramelized onions, crispy parmesan crust, grilled vegetables and stuffed baked potato)

Fresh fish of the day

(ask the waiter)

Επιδόρπια

Μηλόπιτα με σαντιγί

Σουφλέ σοκολάτας
(με σαντιγί)

Πορτοκαλόπιτα
(με παγωτό καϊμάκι & καβουρδισμένο αμύγδαλο)

Καρυδόπιτα με παγωτό
(βανίλια & καβουρδισμένο αμύγδαλο)

Γιαούρτι στραγγιστό
(με φρούτα εποχής, καρύδια, μέλι & φρέσκια μέντα)

Ποικιλία φρούτων εποχής

Πεπόνι σορμπέ
(με άσπρο κρασί Ασύρτικο & λικέρ Βυσάντο)

Desserts

Apple pie with whipped cream

Soufflé chocolate
(with whipped cream)

Orange pie
(with kaïmáki ice cream & roasted almond)

Pecan pie with ice cream
(vanila & roasted almond)

Yoghurt
(with seasonal fruits, walnuts, honey & fresh mint)

Variety of seasonal fruits

Melon Sorbet
(with white wine Assyrtiko & Vinsanto liqueur)





A

place of taste