

# *Restaurant* *Menu*

*Για μεσημέρι / For lunch*

GREECE



EVIA  
ISLAND

# *Avantis*

SUITES ★ ★ ★ ★ HOTEL

## Ορεκτικά

**Φάβα Σαντορίνης**  
(με φρέσκο κρεμμυδάκι & αγνό παρθένο ελαιόλαδο)

**Τυροκαυτερή**  
(με πιπεριά Φλωρίνης & φρέσκο δυόσμο)

**Πατάτες τηγανητές φρέσκες**

**Πατάτες κυδωνάτες**  
(με θυμάρι & πικάντικη σως)

**Παστουρμαδοπιτάκια**  
(με δροσερό ντιπ ντομάτας)

**Τζατζίκι παραδοσιακό**  
(με γιαούρτι, σκόρδο, αγγούρι & φρέσκα μυρωδικά)

**Κολοκυθάκια στικς**  
(με ντιπ γιαουρτιού & φρέσκια ρίγανη)

**Τυροπιτάρι Ευβοίας**  
(με καβουρδισμένο σουσάμι & μέλι Ευβοίας)

**Γαύρος τηγανητός**

**Γαύρος μαρινάτος**

**Καλαμαράκι τηγανητό**

**Γαρίδες σαγανάκι**



## Starters

**Fava of Santorini**  
(with spring onion & pure virgin olive oil)

**Cheese spread spicy**  
(with Florin pepper & fresh mint)

**French fries fresh**

**Country potatoes**  
(with thyme & spicy sauce)

**Pastirma beef pie**  
(with cool tomato dip)

**Tzatziki traditional**  
(with yogurt, garlic, cucumber & fresh herbs)

**Zucchini sticks**  
(with yogurt dip & fresh oregano)

**Tiropitari from Evia**  
(traditional fried pie with cheese)  
(with roasted sesame & honey from Evia)

**Anchovies fried**

**Anchovies marinated**

**Squid fried**

**Shrimps saganaki**

## Σαλάτες

**Χωριάτικη**  
(με φέτα ΠΟΠ, κάπαρη, ντομάτα, κρίταμο αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά & ελιές)

**Ρόκα – Παρμεζάνα**  
(με ντοματίνια, καρύδι, ρόδι & σπιτικό καραμελωμένο βαλσάμικο)

**Τονοσαλάτα**  
(με τραγανό άισμπεργκ, πολύχρωμες πιπεριές, αγγούρι, άνηθο & ντρέσινγκ μοσχολέμονου)

**Ντάκος Κρητικός**  
(με φρέσκια ντομάτα, τρίμμα φέτας ΠΟΠ, φιλέτα ελιάς, κάπαρη, ελαιόλαδο & άγρια ρίγανη)

**Καίσαρα**  
(με τραγανό iceberg, μαρούλι, μπέικον, κρουτόν, παρμεζάνα & κοτόπουλο)

**Χόρτα εποχής**

## Salads

**Greek Farmer salad**  
with feta, capers, tomatoes, kritamo cucumber, peppers, onion & olives)

**Rocket salad – Parmesan**  
(with cherry tomatoes, walnuts, pomegranate & homemade caramelized balsamic)

**Tuna salad**  
(with crispy iceberg, colorful peppers, cucumber, dill & lemon dressing)

**Cretan Dakos**  
(with fresh tomatoes, sliced feta, olive fillets, capers, olive oil & wild oregano)

**Caesar's**  
(with crispy iceberg, lettuce, bacon, crouton, chicken & parmesan)

**Herbs seasonal boiled**

## Ζυμαρικά

**Πένες Ναπολιτέν**  
(με σάλτσα ντομάτας & βασιλικό)

**Σπαγγέτι Μπολονέζ**  
(με σως Μπολονέζ από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά)

**Spaghetti Aglio e Olio**  
(με φρέσκο σκόρδο, πεπερόνι & μαϊντανό)

**Carbonara**  
(σπαγγέτι, μπέικον, παρμεζάνα, αυγό & φρέσκο τριμμένο πιπέρι)

**Κριθαρότο θαλασσινών**  
(θαλασσινά, με λευκό κρασί Ασύρτικο, φρέσκο σπανάκι & γραβιέρα)



## Pasta

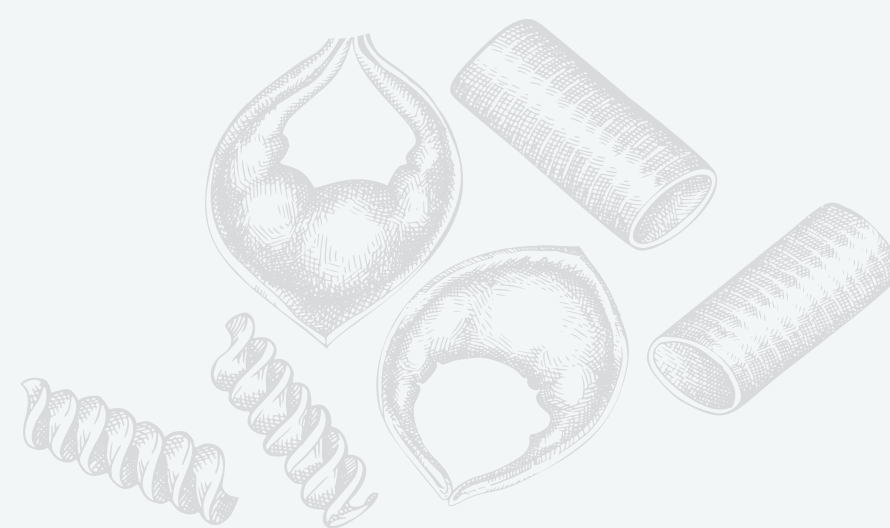
**Penne Napolitaine**  
(with tomato sauce & basil)

**Spaghetti Bolognese**  
(with Bolognese sauce from fresh beef minced meat)

**Spaghetti Aglio e Olio**  
(with fresh garlic, pepperoni & parsley)

**Carbonara**  
(spaghetti, bacon, parmesan, egg & fresh peeled pepper)

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



## Σνακς

**Κλαμπ Σάντουιτς με κοτόπουλο**  
(με φρέσκες κυδωνάτες πατάτες)

**Κλαμπ Σάντουιτς με τόνο**  
(με φρέσκες τηγανητές πατάτες)

**Μπέργκερ**  
(με μπιφτέκι μοσχαρίσιο & κυδωνάτες πατάτες)

## Snacks

**Club Sandwich with chicken**  
(with country potatoes)

**Club Sandwich with tuna**  
(with fried potatoes)

**Burger**  
(with beef burger & country potatoes)



## Κυρίως

## Main

**Χοιρινή μαριναρισμένη μπριζόλα σάρας**  
(με πατάτες τηγανητές)

**Pork steak grilled marinated**  
(with fried potatoes)

**Μοσχαρίσια μαριναρισμένη  
μπριζόλα γάλακτος σάρας**  
(με λαχανικά σάρας & πατάτες κυδωνάτες)

**Veal steak grilled marinated**  
(with grilled vegetables & mashed potatoes)

**Μπιφτέκι σάρας**  
(με ρύζι βουτύρου & ανάμεικτη σαλάτα εποχής)

**Burger grilled**  
(with butter rice & mixed seasonal salad)

**Κοτόπουλο φιλέτο σάρας**  
(με ρύζι βουτύρου & ανάμεικτη σαλάτα εποχής)

**Chicken fillet grilled**  
(with butter rice & mixed seasonal salad)

**Κεφτεδάκια**  
(με πατάτες τηγανητές και ντιπ γιαουρτιού)

**Meatballs**  
(with French fries and yogurt dip)

**Φρέσκο ψάρι ημέρας**  
(ρωτήστε τον σερβιτόρο μας)

**Fresh fish of the day**  
(ask the waiter)



## Επιδόρπια

## Desserts

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

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

**Φρούτα εποχής**

**Seasonal fruits**

**Πορτοκαλόπιτα με παγωτό**  
(καϊμάκι & ξηρούς καρπούς)

**Orange pie with ice cream**  
(kaïmáki & nuts)

**Λεμονόπιτα με παγωτό**  
(καϊμάκι & ξηρούς καρπούς)

**Lemon pie with ice cream**  
(kaïmáki & nuts)

**Καρυδόπιτα με παγωτό**  
(βανίλια)

**Pecan pie with ice cream**  
(Vanila)

**Σουφλέ σοκολάτας**  
(με σαντιγί)

**Chocolate soufflé**  
(with whipped cream)

**Μηλόπιτα**

**Apple pie**

**Σορμπέ Πεπόνι**  
(με άσπρο κρασί Ασύρτικο & λικέρ Βυσάντο)

**Sorbet Melon**  
(with white wine Assyrtiko & Vicado liqueur)







A

*place of taste*