

M E N U |

AROMA
AVLIS
& FOOD
& WINE

2,50 Λευκό χειροποίητο ψωμί με τσαλαφούτι και σαντορινιό πελτέ
Lf, Vt, Vg **White homemade bread with tsalafouti cheese and tomato paste from Santorini**
το άτομο
per person

MEZEDES / COLD MEZZE

- 19,50 Ποικιλία ελληνικών μεζέδων
Vt Ταραμοσαλάτα, μελιτζανοσαλάτα, κοπανιστή, τζατζίκι, ελιές, αρωματικό
You can order each spread individually for 7,50 **Greek mezze platter**
Fish roe spread, aubergine spread, kopanisti cheese spread, tzatziki, olives, herb-flavoured olive oil & crispy pitas
- 14,50 Σκουμπρί «σαβόρο»
Gf, Lf, Vt Μαρινάτο σκουμπρί με ξύδι, τομάτες, μαύρο σκόρδο, κουκουνάρι & σταφίδες
“Savoro” mackerel
Marinated mackerel with vinegar, tomatoes, black garlic, pinenut & raisins
- 17,00 Καπνιστό και μαρινάτο λαβράκι
Gf, Lf, Vt Με gazpacho τζατζίκι & λάδι άνηθου
Homemade smoked and marinated sea bass
With gazpacho tzatziki & dill oil
- 15,00 Bresaola από μοσχάρι Νάξου
Με άγρια ρόκα, σαντορινιά τοματίνια & αρσενικό Νάξου
Beef bresaola from Naxos island
With rocket salad, santorinian cherry tomatoes & arseniko cheese from Naxos island
- 11,00 Ντολμαδάκια
Gf, Vt, Vg Με αμπελόφυλλο, μυρωδικά & γιαούρτι με άνηθο
without yoghurt **Dolmadakia**
With vine leaves, herbs & dill yoghurt
- 19,00 Παραδοσιακά χειροποίητα αλλαντικά
Gf Απόχτι, bresaola & σαλάμι με μάραθο
Traditional home-cured charcuterie
Santorinian apochti, bresaola & finocchiona
- 21,00 Plateau τυριών
Vt Αρσενικό Νάξου, γραβιέρα Κρήτης, γκερεμέζι, San Michali & μελίχλωρο
Gf Συνοδεύονται με κράκερ & μαρμελάδα σύκο
without crackers **Cheese plateau**
Arseniko from Naxos island, graviera from Crete, geremezi, San Michali & melichloro
Served with crackers & fig marmalade

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / WARM APPETIZERS

<p style="text-align: right;">Παραδοσιακή κακαβιά Με φρέσκο ψάρι, γαρίδες, λαχανικά του κήπου & αγριομάραθο</p> <p style="text-align: center;">Traditional kakavia fish soup With fresh fish, prawns, vegetables from the garden & wild fennel</p>	<p>14,00 Gf, Lf, Vt</p>
<p style="text-align: right;">Φάβα Σαντορίνης Santorinian fava</p>	<p>9,00 Gf, Lf, Vt, Vg</p>
<p style="text-align: right;">Σαντορινιοί τοματοκεφτέδες Με κρέμα φέτας Santorinian tomato fritters With feta cheese cream</p>	<p>8,00 Vt Vg, Lf without feta cheese cream</p>
<p style="text-align: right;">Μαστέλο σαγανάκι Με μαρμελάδα τοματάκι σαντορινιό & αρμπάροριζα Mastelo cheese "saganaki" With santorinian cherry tomato marmalade & apple geranium</p>	<p>10,00 Vt</p>
<p style="text-align: right;">Τάρτα φάβας Με ταραμοσαλάτα, καρδιές τομάτας, κρίταμο & ψαρόλια Santorinian fava tart With taramosalata, tomato hearts, samphire & dried small fish</p>	<p>13,00</p>
<p style="text-align: right;">Γαρίδες σαγανάκι Με κόκκινες ψητές πιπεριές, σκόρδο, μυρωδικά & φέτα Άργους Shrimp "saganaki" With grilled red peppers, garlic, herbs & feta cheese from Argos</p>	<p>16,00 Gf Vt without feta cheese</p>
<p style="text-align: right;">Χταπόδι ψητό Με μαύρη μαγιονέζα πορτοκαλιού, ταμπουλέ & φρέσκο κρίταμο Grilled octopus With black orange mayonnaise, tabouleh & fresh samphire</p>	<p>19,00 Vt</p>
<p style="text-align: right;">Μαραθοπιτάκια Με γιαούρτι & δυόσμο Fennel pies With yoghurt & spearmint</p>	<p>9,80</p>
<p style="text-align: right;">Αυγά μάτια με αγκινάρες Τήνου και δικό μας πελτέ Sunny side-up eggs with artichokes from Tinos island and homemade tomato paste</p>	<p>13,00 Gf, Lf, Vt</p>
<p style="text-align: right;">Μελιτζάνα Σαντορίνης «σαν μουσακάς» Με ossobucco, πατάτες & μπεσαμέλ Santorinian aubergine "like a moussaka" With ossobucco, potatoes & béchamel</p>	<p>14,50</p>
<p style="text-align: right;">Φρέσκιες τηγανητές πατάτες Σαντορίνης Με τριμμένη μυζήθρα Fresh fried potatoes from Santorini With grated hard mizithra cheese</p>	<p>6,00 Gf, Vt Vg without cheese</p>

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

- 11,00 Ελληνική σαλάτα
Gf, Vt Με σαντορινιές τομάτες, κατσούνι (σαντορινιό αγγούρι), πράσινες πιπεριές, κρεμμύδι τουρσί, ελιές μαρινάτες, κάπαρη, ελαιόλαδο με ρίγανη & φέτα
Greek salad
With santorinian tomatoes, santorinian "katsouni" cucumber, green peppers, pickled onion, marinated olives, capers, oregano olive oil & feta cheese
- 13,00 Σαλάτα "σπανακόπιτα"
Vt Με φρέσκο σπανάκι, βινεγκρέτ άνηθου, μαλακό κατσικίσιο τυρί & φύλλο κρούστας με σουσάμι
"Spinach pie" salad
With fresh spinach, dill vinaigrette, goat cheese & fyllo with sesame
- 14,00 Ντάκος θαλασσινών
Vt Με ντακάκια χαρουπιού, τριμμένη τομάτα με κόκκινη πιπεριά, τυροκαυτερή, γάυρο μαρινάτο, χταπόδι ξυδάτο & ελιές μαρινάτες
Seafood dakos
With carob rusks, grated tomato with red bell peppers, spicy cheese spread, marinated anchovy, octopus with vinegar & marinated olives
- 12,00 Σαλάτα με βραστά λαχανικά
Gf, Lf, Vt, Vg Με χόρτα εποχής, κολοκυθάκια, αγκινάρες & ντρέσινγκ λεμόνι-αβοκάντο
Salad with boiled vegetables
With seasonal greens, zucchini, artichokes & avocado-lemon dressing

Ρωτήστε μας για
τα πιάτα ημέρας!

Ask your waiter
for the specials of
the day!

ZYMAPIKA & PIZOTO / PASTA & RISOTTOS

Σκορδομακάρονα Σαντορίνης Με σπιτικό σαντορινιό πελτέ & λάδι σκόρδου Santorinian “skordomakarona” With homemade santorinian tomato paste & garlic oil	12,50 Vt, Vg
Λιγκουίνι με κοκκινιστούς κεφτέδες Με κιμά από μοσχαράκι γάλακτος, δυόσμο & κόκκινη σάλτσα Linguine with meatballs With minced beef, spearmint & red sauce	15,00
Ριγκατόνι «παστίσιο» Με κιμά, μπεσαμέλ με παλαιωμένη γραβιέρα & crispy παρμεζάνα Rigatoni “pastitsio” With minced beef, béchamel with aged graviera & crispy parmesan	17,00
Γαμοπίλαφο Με ρύζι, αρνί με πράσο, κρεμμύδι, γιαούρτι & στακοβούτυρο “Gamopilafo” With rice, lamb with leeks, onion, yoghurt & fresh butter	20,00 Gf
Γαριδομακαρονάδα Με γαρίδες tartare, bisque & μάραθο Prawn spaghetti With prawn tartare, bisque & fennel	26,00
Ριζότο με φινόκιο Με καλαμάρι γόνο & λεμόνι confit Fennel Risotto With baby squid & lemon confit	20,00 Gf
Ριζότο με κολοκυθάκια Με κολοκυθάκια από τον κήπο μας & βασιλικό Zucchini risotto With zucchini from our garden & basil	18,00 Gf, Vt

ΚΥΡΙΩΣ / MAIN COURSES

- 14,00 Γεμιστά κολοκυθάκια Σαντορίνης
Vt Με ταμπουλέ με μυρωδικά, κρέμα πατάτας, σάλτσα φέτας & λάδι δυόσμου
Santorinian stuffed zucchini
With tabouleh with herbs, potato cream, yoghurt sauce & spearmint oil
- 24,00 Μπακαλιάρος αχνιστός σε ζωμό κρεμμυδιού
Lf, Gf Με πατάτες, πράσο & καρότα
Steamed cod in onion broth
With potatoes, leeks & carrots
- 26,00 Λαβράκι πλακί
Lf Με πατάτες, κρεμμύδι & κάπαρη
Sea bass "plaki"
With potatoes, onion & capers
- Ψάρι ήμερας
Ψητό με λαχανικά ή αχνιστό με κριθαράκι
Catch of the day
Grilled with veggies or steamed with orzo
- 18,00 Φιλέτο κοτόπουλο γεμιστό
Με λιαστή τομάτα, φιστίκια Σαντορίνης & σάλτσα γραβιέρας
Σερβίρεται με πατάτα γκρατινέ
Stuffed chicken fillet
With sun-dried tomatoes, santorinian pistachios & graviera sauce
Served with potatoes au gratin
- 20,00 Κόκκορας παστιτσάδα
Με κριθαράκι, σάλτσα παστιτσάδας, κεφαλογραβιέρα & φρέσκια ρίγανη
Rooster "pastitsada"
With orzo, pastitsada sauce, kefalograviera cheese & fresh oregano
- 19,00 Κουνέλι με δεντρολίβανο
Μαγειρεμένο σε λευκό κρασί, με ελιές & τηγανητές πατάτες
Rabbit stew with rosemary
Cooked in white wine, with olives & fresh fried potatoes
- 21,00 Χοιρινή κοτολέτα
Gf, Lf Σερβίρεται με σαλάτα baby μαρούλι & σάλτσα tartare
Pork cutlet
Served with baby gem salad & tartare sauce
- 17,00 Μοσχαρίσια μπιφτέκια
Με τηγανητές πατάτες & σάλτσα γιαουρτιού με δυόσμο
Beef patties
With fresh fried potatoes & yoghurt sauce with spearmint
- 29,00 Φιλετάκια μοσχαρίσια σε σάλτσα Vinsanto
Σερβίρονται με πουρέ πατάτας
Veal fillets in Vinsanto sauce
Served with potato purée

Φιλέτο μοσχαρίσιο 300gr με κρούστα μαϊντανού & λεμονιού 32,00
Με αφράτο πουρέ πατάτας, καρότα γλασέ & σάλτσα από μοσχάρι

Black Angus beef fillet 300gr with lemon & parsley crust
With mashed potatoes, glazed carrots & beef sauce

Black Angus short ribs 35,00
Με σάλτσα καμμένης τομάτας & ψητή μελιτζάνα Gf, Lf

Short Rib Angus
With burned tomato sauce & grilled aubergine

Μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα 33,00
Με τηγανητές πατάτες & σάλτσα πιπεριού Lf, Gf

Beef steak
With fresh fried potatoes & pepper sauce

Αρνί με αγκινάρες 29,00
Λεμονάτο, με πατάτες & δυόσμο Lf

Lamb with artichokes
With lemon sauce, potatoes & spearmint

Learn how to
make authentic
Santorinian fava
in the Aroma Av-
lis cooking classes!

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

9,00 Brownies
Vt Με φουντούκια, κόκκινα φρούτα & παγωτό βανίλια

Brownies
With hazelnuts, red fruits & vanilla ice cream

9,00 Μελόπιτα
Vt Με κρέμα γιαουρτιού & παγωτό βανίλια

Honey pie
With yoghurt cream & vanilla ice cream

8,00 Αποδομημένη μπουγάτσα
Vt Με κρέμα μπουγάτσας, τραγανό φύλλο & παγωτό κανέλα

Deconstructed bougatsa
With "bougatsa cream", crispy fyllo & cinnamon ice cream

2,50/scoop Παγωτό
(Sorbet Lf, Vt, Vg) Vt Βανίλια / σοκολάτα / σορμπέ λεμόνι / σορμπέ φράουλα
Ice cream
Vanilla / chocolate / lemon sorbet / strawberry sorbet

Take away the tastes
of Aroma Avlis with
a 15% discount!

DRINKS
SPIRITS

AROMA
AVLIS
& FOOD
& WINE

ΜΠΥΡΕΣ | BEER

5,50	Mythos 330 ml
5,50	Fix 330 ml
5,50	Heineken 330 ml
7,00	Kaiser 330 ml
7,50	Yellow Donkey 330 ml
7,50	Red Donkey 330 ml
7,00	Ftelos Malt or Marvel 330 ml
7,00	Ftelos Lager Blue Monkey 330 ml

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΟΤΑ | TRADITIONAL SPIRITS

7,00	Ποτήρι Μέτσο Glass of Mezzo
5,00	Ρακή 125 ml Raki 125 ml
5,00	Ποτήρι Ούζο Glass of Ouzo
12,00	Ούζο 200 ml Ouzo 200 ml

ΚΟΚΤΕΙΑ | COCKTAILS

Bellini	14,00
Πουρές ροδάκινου, αφρώδης οίνος και μια φέτα ροδάκινου Peach purée, sparkling wine, garnished with a slice of peach	
Negroni	14,00
Gin, Campari, Martini Rosso και μια φέτα πορτοκαλιού Gin, Campari, Martini Rosso, garnished with a slice of orange	
Gin Fizz	14,00
Gin, χυμός λεμονιού, ζάχαρη, σόδα Top Club και μια φέτα λεμονιού Gin, lemon juice, sugar, Top Club soda, garnished with a slice of lemon	
Moscow Mule	14,00
Vodka, χυμός λάιμ, μπύρα Top Ginger, μια φέτα λεμονιού και φύλλα δυόσμου Vodka, lime juice, Top Ginger beer, garnished with a slice of lime and spearmint leaves	
Masticha Fresh	14,00
Gin, λικέρ μαστίχας, λικέρ μήλου, λάιμ και μια φέτα αγγουριού Gin, masticha liqueur, apple liqueur, lime, garnished with a slice of cucumber	

ΑΠΛΑ & PREMIUM ΠΟΤΑ | SIMPLE & PREMIUM SPIRITS

Whiskey Simple	11,00	Premium	15,00
Vodka Simple	11,00	Premium	15,00
Gin Simple	11,00	Premium	15,00
Rum Simple	11,00	Premium	15,00
Brandy Simple	11,00	Premium	15,00
Apéritif Simple	11,00		

ΚΑΦΕΔΕΣ | COFFEE

Διπλό εσπρέσο	4,00
Double espresso	
Εσπρέσο	3,00
Espresso	
Τσάι ζεστό – διάφορες γεύσεις	3,50
Hot tea – variety of flavors	

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ |
SOFT DRINKS

4,00	Πορτοκαλάδα 250 ml Orangeade 250 ml	3,50	Ανθρακούχο νερό 250 ml Sparkling water 250 ml
4,00	Λεμονάδα 250 ml Lemonade 250 ml	6,50	Ανθρακούχο νερό 750 ml Sparkling water 750 ml
4,00	Σπράιτ 250 ml Sprite 250 ml	3,00	Μεταλλικό νερό 1 lt Mineral water 1 lt
4,00	Σόδα 250 ml Soda water 250 ml	7,00	S. Pellegrino, sparkling natural mineral water 750ml
4,50	Κρύο τσάι 330 ml Ice tea 330 ml		
4,00	Κόκα Κόλα 250 ml Coca Cola 250 ml		
4,00	Κόκα Κόλα light 250 ml Coca Cola light 250 ml		

Gf = Gluten free
Χωρίς γλουτένη

Lf = Lactose free
Χωρίς λακτόζη

Vt = Vegetarian
Κατάλληλο για
χορτοφάγους

Vg = Vegan
Κατάλληλο για
vegan

Επιμέλεια Μενού | **Menu Creator**
Executive Chef Χάρης Νικολούζος | **Executive Chef Charis Nikolouzos**
Head Chef Μιχάλης Πουλαράκης | **Head Chef Michalis Poularakis**

Διατροφική Επιμέλεια | **Dietary Consultor**
Χάρης Νικολούζος | **Charis Nikolouzos**

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΑΡΤΕΜΗΣ ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ
RESTAURANT MANAGER: ARTEMIS KARAMOLEGOS

Τα προϊόντα επιβαρύνονται με ΦΠΑ 13% ή 24%.
All prices include VAT 13% or 24%.

Στα φαγητά χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και στα τηγανητά ηλιέλαιο.

Το λάδι στις σαλάτες και τα μαγειρευτά είναι ελαιόλαδο.

Extra virgin olive oil is used in our dishes. Sunflower oil is also used for frying.

For the salads and casseroles, we use olive oil.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο
για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

The restaurant is obliged to provide complaint forms in a designated case by the establishment's exit, for submitting written complaints.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ

(ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE)

*κατεψυγμένα προϊόντα / *frozen products