Mythos Beach

ATHENS RIVIERA

SACRED CAULDRON +MEZE

TSÍPOURO Glass 50ml | bottle 200ml

Ángel Tears, Οικογένεια Κατσαρού (Θεσσαλία) Μοσχάτο **€12**
Ángel Tears, Katsaros Family (Thessaly) Moschato

Μπαμπατζίμ, Οινοποιία Μπαμπατζίμ (Μακεδονία) Μοσχάτο **€28**
Babatzim, Babatzim Distillery (Macedonia) Moschato

Ηδωνικό, Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη (Μακεδονία) Μοσχάτο **€28**
Idoniko, Costa Lazaridi Domaine (Macedonia) Moschato

Ζαχαριά BIO, Κτήμα Μουσών (Βοιωτία) Ροδίτης **€28**
Zacharia BIO, Muses Estate (Boeotia) Roditis

AGED TSÍPOURO

Dark Cave **€18**

SIGNATURE AGED TSÍPOURO COCKTAILS **€20**

Dare
(Dark Cave, Pear Marmalade, Citrus Sour, Sparkling Water, Peppermint)
Bottled Submarine (Dark Cave, Corona, Cointreau, Lemon & Cinnamon Sour)

OUZO

Glass 50ml | bottle 200ml

Βυθός, Ποτοποιία Lost Lake (Βοιωτία) **€12**
Vythos, Lost Lake Distillery (Boeotia)

Πιτσιλαδή, Ποτοποιία Πιτσιλαδή (Πλωμάρι) **€28**
Pitsiladi, Pitsiladi Distillery (Plomari)

Βαρβαγιάννη Μπλε, Οικογένεια Βαρβαγιάννη (Πλωμάρι) **€28**
Varvagianni Blue, Family Varvagianni (Plomari)

Άδολο, Ποτοποιία Ισίδωρου Αρβανίτου (Πλωμάρι) **€28**
Ádolo, Isidorou Arvaniti Distillery (Plomari)

PREMIUM OUZO

Glass 50ml | bottle 200ml

7 Premium Gold **€15**

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΣΕ ΔΙΣΚΟ (ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ)
COLD APPETIZERS ON A TRAY (WELCOME)

Αυγοτάραχο Μεσολογγίου **€10**
σε λεπτές φέτες πάνω σε φρυγανισμένο προζυμένιο ψωμί με φρέσκο βούτυρο
Messolonghi bottarga
in thin slices on toasted sourdough bread with fresh butter

Μους λευκού ταραμά με λάδι άνηθου σε καψαλισμένο χωριάτικο ψωμί **€8**
White tarama mousse with dill oil on burnt village bread

Τα τουρσιά μας VG **€6**
κρίταμος, αγγουράκι του αγρού και πιπεριές τουρσί (χειροποίητα)
Our pickles VG
samphire, wild cucumber and pickled peppers (handmade)

Ρέγκα παστή **€8**
φιλέτο ρέγκας αργής ωρίμανσης σε ανθό αλατιού
καπνισμένη σε ξύλο οξιάς και σερβιρισμένη με παρθένο ελαιόλαδο και πίκλα κρεμμυδιού
Cured Herring
slow-ripened herring fillet in a salt flower
smoked over beech wood and served with virgin olive oil and pickled onion

Χταπόδι ξιδάτο* **€10**
χταπόδι Αιγαίου σιγομαγειρεμένο σε κενό αέρος
με παλαιωμένο ξίδι από Μοσχοφίλερο, αρωματισμένο με δάφνη και κόκκους πιπεριού
Octopus in vinegar*
Aegean octopus slow cooked in vacuum
with aged moschofilero vinegar, flavored with bay leaf and peppercorn

Ταρτάρ γαρίδας Κοιλάδας* **€10**
με πίκλα τζίντζερ, τζελ από λεμόνι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Valley shrimp tartar*
with pickled ginger, lemon gel and extra virgin olive oil

Λακέρδα πολίτικη premium κομμάτια καπνισμένο και ψημένο **€9**
από Αιγαιοπελαγίτικο «κυνηγό» (τονάκι), μαριναρισμένο σε αρωματισμένο λάδι και γλασαρισμένο με yuzu, επάνω σε πατατοσαλάτα με φρέσκα μυρωδικά και μουστάρδα
Lakerda politiki premium pieces of smoked and grilled Aegean "hunter" (tuna), marinated in flavored oil and glazed with yuzu, on top of potato salad with fresh herbs and mustard

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Χωριάτικη σαλάτα **€18**
τομάτα βελανίδι, αγγούρι, φέτα Παρνασσού, ελιές θρούμπες και άγριο κρίταμο
Greek salad
acorn tomato, cucumber, Parnassus feta cheese, olives and wild samphire

Ντάκος **€18**
με κρέμα φέτας και φρέσκια μυζήθρας, τομάτα, κριθαρένιο παξιμάδι, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Dakos
with feta cream and fresh mizithra cheese, tomato, barley rusk, extra virgin olive oil

Φρέσκα χόρτα εποχής VG **€15**
άγρια χόρτα και βραστά κολοκυθάκια με φρέσκο λαδολέμονο
Fresh seasonal greens VG
wild greens and boiled zucchini with fresh olive oil and lemon

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ
HOT APPETIZERS

Τραγανοί κολοκυθοκεφτέδες **€12**
με φρέσκα μυρωδικά, πάνω σε βελούδινη βάση από πικάντικη μαρμελάδα τομάτας San Marzano
Crispy zucchini fritters
with fresh herbs, on a velvety base of spicy San Marzano tomato jam

Πιπεριές Φλωρίνης ψημένες στα κάρβουνα **€13**
γεμιστές με μυζήθρα, γραβιέρα Κρήτης και αρωματισμένες με καπνιστή πάπρικα
Florina peppers roasted over charcoal
stuffed with mizithra, Cretan gruyere and flavored with smoked paprika

Πατάτα "στη χόβολη" **€12**
με αγουρέλαιο ψυχρής έκθλιψης και τριμμένη ξηρή μυζήθρα
Embers-baked potatoes
with cold-pressed olive oil and grated dry mizithra cheese

Πανσέτα καπνιστή **€15**
καπνιστή πανσέτα 48ωρης ωρίμανσης
περασμένη από τη σχάρα, σε σάλτσα μουστάρδας και θυμαρίσιο μέλι
Smoked pancetta
48-hour matured smoked pancetta
grilled, in mustard sauce and thyme honey

Μπεκρή μεζέ **€18**
τρυφερό φιλέτο μοσχάρι σιγομαγειρεμένο
σε σάλτσα από παλαιωμένο τσίπουρο, πολύχρωμες πιπεριές και μπούκοβο
Bekri meze
Tender beef fillet slow cooked
in a sauce of aged tsipouro, colorful peppers and bukovo

Πατάτες τηγανητές **€9**
φρεσκοτηγανισμένες πατάτες με τριμμένη γραβιέρα Νάξου και ρίγανη από το Πήλιο
French fries
freshly fried potatoes with grated Naxos gruyere and oregano from Pelion

ΤΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΜΑΣ
OUR SEAFOOD

Ψητό θράψαλο από τον Ευβοϊκό **€22**
ψημένο στη σχάρα με αρωματικό βούτυρο θυμαριού
Grilled squid Evoikos
grilled with aromatic thyme butter

Φιλέτο γλώσσας* **€20**
ψητή σε φρέσκο βούτυρο, λεμόνι και φρέσκο μαϊντανό
Sole fillet*
grilled in fresh butter, lemon and fresh parsley

Τόνος στο τηγάνι* **€22**
φιλέτο τόνου από την Αλόννησο, θωρακισμένο στο τηγάνι με ελιές Καλαμών,
τοματίνια κονφί και φρέσκια ρίγανη
Pan seared tuna *
from Alonissos with Kalamata olives, cherry tomato confit and fresh oregano

Γαρίδες σαγανάκι Κοιλάδας* **€24**
με αρωματική σάλτσα φρέσκιας τομάτας και βαρελίσια φέτα
Saganaki valley shrimps *
with aromatic fresh tomato sauce and barrel feta cheese

Τραγανά καλαμαράκια **€22**
σε σιμιγδαλένια κρούστα με πικάντικη κρέμα τομάτας
Crispy calamari
in a semolina crust with spicy tomato cream

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ
DESSERTS

Μωσαϊκό σοκολάτας με παγωτό βανίλια **€12**
Chocolate mosaic with vanilla ice cream

Ελληνικό γιαούρτι με παραδοσιακό γλυκό βύσσινο **€9**
Greek yogurt with traditional sour cherry dessert

Παγωτά **€8**
Ice cream

Φρέσκα φρούτα εποχής **€9**
Fresh seasonal fruits

V Πιάτο για χορτοφάγους | Vegetarian dish
VG Πιάτο για vegan | Vegan dish
*Αναφέρεται σε κατεψυγμένα είδη

GR:
Όλες οι τιμές περιλαμβάνουν κάθε νόμιμη επιβάρυνση.
Στις σαλάτες χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και στα τηγανητά, φυτικό λάδι. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο).
*Αναφέρεται σε κατεψυγμένα είδη.
Σε περίπτωση δυσανεξίας ή αλλεργίας σε κάποιο τρόφιμο ή συστατικό, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τη διεύθυνση.

EN:
All prices include VAT and all applicable charges.
Extra virgin olive oil is used in salads and vegetable oil in fried items.
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice).
***Refers to frozen items.**
In case of intolerance or allergy to some food or ingredients, please contact our management.