

A P P R O

SEA & SKY RESTAURANT



Welcome to Apiro Restaurant, where the name itself encapsulates the breathtaking panorama of restaurant's endless sea views and reflects the captivating fusion of Japanese and Peruvian culinary traditions. Led by our renowned executive chef George Stylianoudakis, our Nikkei-inspired menu invites you to a journey through bold flavors and innovative dishes.



STARTERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

SHRIMP ANTICUCHOS

Shrimp, Ají Panca pepper, lime chimichurri

CR

ΠΕΡΟΥΒΙΑΝΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΓΑΡΙΔΑΣ

Γαρίδες, σπόροι πιπεριάς Ají Panca, σος chimichurri με λάιμ

CASA CROQUETTE

Chicken breast, potatoes, Ají Amarillo, chili, avocado

E, L, SS, N, SY, GL

CASA CROQUETTE

Στήθος κοτόπουλο, βραστές πατάτες, καυτερή πιπεριά Ají Amarillo, αβοκάντο

CANGREJO TACO

Cornish crab, avocado, yuzu tobiko

CR, L, SS, N, E, MU, F, GL

CANGREJO TACO

Καβούρι Κορνουάλης, αβοκάντο, yuzu tobiko

SALMON TACO

Salmon, avocado, Ají Amarillo

GL, F, L, SS, N

TACO ΣΟΛΟΜΟΥ

Σολομός, αβοκάντο, κίτρινη καυτερή πιπεριά Ají Amarillo

SALTED EDAMAME BEANS

ΑΛΑΤΙΣΜΕΝΑ ΦΑΣΟΛΙΑ ΣΟΓΙΑΣ

SY

CASSAVA SPICY FRIES

Cassava fries, parmesan cheese, red chili, salsa rosa

GL, M

ΠΙΚΑΝΤΙΚΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΣΑΒΑ

Πατάτες κασάβα, παρμεζάνα, καυτερή πιπεριά, salsa rosa



ENSALADAS / ΣΑΛΑΤΕΣ

AHI TUNA SALAD

Seared tuna, lettuce, spring onions, peppers, avocado, carrots, cucumber, almonds, sesame, ginger dressing

F, SS, N, SY

ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΝΟΥ ΑΗΙ

Σοταρισμένος τόνος, μαρούλι, φρέσκο κρεμμύδι, πιπεριές, αβοκάντο, καρότο, αγγούρι, αμύγδαλα, σουσάμι, ντρέσινγκ με τζίντζερ

QUINOA SALAD

Quinoa, citrus, nuts and fresh herbs

N, SY, GL

ΣΑΛΑΤΑ ΚΙΝΟΑ

Κινόα, εσπεριδοειδή, ξηροί καρποί και φρέσκα βότανα



RAW / ΩΜΑ

CEVICHE / TIRADITO / TATAKI

SALMON TIRADITO

Salmon, passion fruit juice, yellow peppers,
Peruvian pickled onions

F

ΣΟΛΟΜΟΣ TIRADITO

Σολομός, χυμός passion fruit, κίτρινες πιπεριές,
περουβιανές πίκλες κρεμμυδιού

RED SNAPPER TIRADITO

Red snapper, fresh green chili, coriander, ponzu,
citrus vinaigrette

F, SS, SY

ΦΑΓΚΡΙ TIRADITO

Φαγκρί, πράσινο τσίλι, κόλιανδρος, ponzu,
βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

BEEF TATAKI

Black Angus tenderloin, orange-lime-honey
dressing, fresh spring onions

SS, SY

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ TATAKI

Βόειο φιλέτο Black Angus, ντρέσινγκ
πορτοκαλιού, λάιμ και μέλι, κόλιανδρος,
φρέσκο κρεμμύδι

SEA BASS CEVICHE

Sea bass, leche de tigre, avocado, chili, red onions, coriander

CL, F, SY

CEVICHE ΛΑΒΡΑΚΙ

Λαβράκι, περουβιανή σάλτσα leche de tigre, καυτερή
πιπεριά, κρεμμύδι, κόλιανδρος



MAIN COURSES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

LAMB CHOPS

Lamb chops marinated in a flavorful blend of yellow peppers, sake, miso and soya sauce, with baby pak choi

SY

ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ

Αρνίσια παϊδάκια μαριναρισμένα σε κίτρινες πιπεριές, sake, miso και σόγια, με baby pak choi

RIBEYE STEAK

Ribeye steak, Peruvian creamy Aji Verde sauce, green beans

E, MU

RIBEYE

Ribeye, περουβιανή κρεμώδης σάλτσα Aji Verde, πράσινα φασόλια

CHICKEN ANTICUCHOS

Chicken anticuchos, butter corn on the cob, cassava fries

GL, M

ΠΕΡΟΥΒΙΑΝΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Σουβλάκι κοτόπουλο, βουτυρωμένο καλαμπόκι, τηγανητή κασάβα

MISO SALMON

Salmon, miso, herb quinoa, fresh summer vegetables, sesame seeds

SY, F, SS, GL

ΣΟΛΟΜΟΣ MISO

Σολομός, μίσο, κινόα, φρέσκα λαχανικά εποχής, σουσάμι

MATSUKASA YAKI

Sea bass, yuzu miso, broccolini

F, SY

MATSUKASA YAKI

Λαβράκι, σος yuzu miso, μπρόκολο

PERUVIAN LOMO SALTADO (V)

Stir-fried Portobello mushrooms, mixed peppers, zucchini, cherry tomatoes, oregano, soy, Aji Amarillo sauce

SY, SS

ΠΕΡΟΥΒΙΑΝΟ LOMO SALTADO (V)

Τηγανητά μανιτάρια Πορτομπέλο, πιπεριές, κολοκύθι, τοματίνια, ρίγανη, σόγια, σάλτσα Aji Amarillo



DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

PASSION FRUIT CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée with a creamy tart of passion fruit purée in a silky-smooth vanilla custard

E, M

PASSION FRUIT CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée με κρεμώδη τάρτα από πουρέ passion fruit σε μεταξένια κρέμα βανίλιας

EXOTIC CHOCOLATE

A chocolate base with tropical fruit cream, filled with whipped gianduja ganache, topped with passion fruit coulis. Served with mix sorbet, and mango sorbet

GL, E, M, N

EXOTIC CHOCOLATE

Βάση σοκολάτας με κρέμα από τροπικά φρούτα, γεμιστή με σαντιγί ganache από gianduja, και passion fruit coulis. Σερβίρεται με σορμπέ μιξ και σορμπέ μάνγκο

ICE CREAM FLAVORS

Mango sorbet

E, M

Lemongrass

Belgian chocolate with choco chips

White passion with white chocolate & passion fruit

ΓΕΥΣΕΙΣ ΠΑΓΩΤΟΥ

Σορμπέ μάνγκο

Λεμονόχορτο

Βελγική σοκολάτα με κομμάτια σοκολάτας

Passion fruit με λευκή σοκολάτα

ALLERGEN INDEX / ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ

GL: Gluten	GL: Γλουτένη
CR: Crustaceans	CR: Οστρακόδερμα
E: Eggs	E: Αυγά
F: Fish	F: Ψάρι
L: Lupin	L: Λούπινα
M: Milk	M: Γάλα
MC: Mollusc	MC: Μαλάκια
MU: Mustard	MU: Μουστάρδα
N: Nuts	N: Ξηροί καρποί
P: Peanuts	P: Φιστίκια
SS: Sesame seeds	SS: Σουσάμι
SY: Soya	SY: Σόγια
SO2: Sulphur Dioxide	SO2: Διοξειδίο του Θείου

Market Inspection Manager: Giorgos Frydas

Company's representative on HACCP legislation & regulations compliance: Giorgos Frydas
Prices are in euro. Municipality tax 0.5% - V.A.T. 13% | 24%

The restaurant is required to issue stamped cash register receipts.

The restaurant is required to have re-printed forms in a special compartment next to the exit for making any complaints or comments.

Frozen items have been selected in order to guarantee the highest possible quality.

Extra virgin olive oil is used for salads, sunflower oil is used for frying.

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).

Alcohol consumption is prohibited to individuals under the age of 18.

Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γιώργος Φρυδάς

Εκπρόσωπος της εταιρείας για τη συμμόρφωση με τη νομοθεσία και τους κανονισμούς HACCP: Γιώργος Φρυδάς

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν Δημοτικό Φόρο 0.5% - Φ.Π.Α. 13% | 24% .

Το κατάστημα διαθέτει υποχρεωτικά φύλλα διαμαρτυρίας για τους πελάτες σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο.

Το κατάστημα υποχρεούται για την έκδοση των νόμιμων παραστατικών (απόδειξη- τιμολόγιο).

Κάποια κατεψυγμένα είδη επιλέχθηκαν προκειμένου να διασφαλιστεί η υψηλότερη δυνατή ποιότητα.

Το λάδι που χρησιμοποιούμε στις σαλάτες είναι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

Δεν επιτρέπεται η κατανάλωση αλκοόλ σε άτομα κάτω των 18 ετών.

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες.