

A P I R O

SEA & SKY RESTAURANT

Apiro Restaurant beckons with a name steeped in the beauty of its surroundings.

"Apiro", meaning endless, pays homage to the boundless expanse of the sea,
a mesmerizing vista that stretches beyond horizons.

Our executive chef George Stylianoudakis invites you on a culinary journey
through the heart of Greek cuisine, as each dish at Apiro tells a tale of tradition, passion,
and the endless bounty of the Aegean.

STARTERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

GREEK DELICACIES PLATTER

A delightful assortment of Greek spreads and dips, featuring taramosalata, grilled melitzanosalata, avocado tzatziki, and spicy red pepper feta. Served with pita bread

F, L, SS, N, M

ΠΛΑΤΩ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΜΕΖΕΔΩΝ

Μια απολαυστική ποικιλία από αλοιφές και ντιπ από ταραμοσαλάτα, μελιτζανοσαλάτα καπνιστή, τζατζίκι αβοκάντο, και τυροκαυτερή. Συνοδεύονται από πιτάκια

OCTOPUS

Grilled octopus served with creamy fava bean purée, sweet caramelized onions, and a tangy oximelo dressing

MC

ΧΤΑΠΟΔΙ

Ψητό χταπόδι στη σχάρα συνοδευόμενο από κρεμώδη φάβα με γλυκά καραμελωμένα κρεμμύδια και σάλτσα οξύμελο

SAVORY GREEK PIE

Pie with homemade phyllo pastry filled with a blend of wild greens and local cheese

E, L, N, M, SS

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ

Πίτα με χειροποίητο φύλλο με αγριόχορτα και τοπικό τυρί

SHRIMP SAGANAKI

Succulent shrimp baked in fresh tomato sauce, infused with ouzo and topped with creamy feta cheese and fresh basil

CR, M, GL

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ

Ζουμερές γαρίδες ψημένες σε φρέσκια σάλτσα τομάτας, με ούζο, κρέμα φέτας και φρέσκο βασιλικό

FRIED CALAMARI

Served with herb aioli

MC, L, N, SS, M, E

ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ

Συνοδευόμενο από σος aioli

STEAMED MUSSELS

Fresh mussels steamed in a fragrant broth of white wine, chili, garlic, herbs, and cherry tomatoes

MC, M

ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ

Φρέσκα μύδια ψημένα στον ατμό και σε λευκό κρασί, με τσίλι, σκόρδο, βότανα και τοματίνια



HOME-STYLE FRIES

Crispy fried cooked in extra virgin olive oil

E, M

ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

Τραγανές πατάτες τηγανισμένες σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

FRIED ZUCCHINI STICKS

Lightly battered fried zucchini sticks served with a refreshing yogurt, lemon, and olive oil dip

L, N, SS, M

ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ

Λωρίδες από τηγανητά κολοκύθια, συνοδευόμενα από ντιπ γιαουρτιού με λεμόνι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

RAW & CURED

CURED TUNA LADOLEMONO

Thinly sliced, premium Bluefin tuna dressed with a zesty "ladolemono" sauce of olive oil, lemon, and oregano

F, M, SS, E

ΤΟΝΟΣ ΜΕ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ

Λεπτοκομμένα κομμάτια τόνου Bluefin, με σάλτσα λαδολέμονο από έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, λεμόνι και ρίγανη

TARTARE ALA SPETSIOΤΑ

Fish tartare delicately mixed with sweet caramelized onions, fresh parsley, basil, and olive oil. Served with a flavorful herb and tomato consommé

F, E, GL

ΨΑΡΙ ΑΛΑ ΣΠΕΤΣΙΩΤΑ

Ταρτάρ ψαριού με καραμελωμένα κρεμμύδια, φρέσκο μαϊντανό, βασιλικό, και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Σερβίρεται με κονσομέ τομάτας αρωματισμένο με βότανα

MARINATED COD

Cod served with a refreshing avocado salpicón, sweet cherry tomatoes, juicy nectarines and red onion pickles

F

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟΣ

Μπακαλιάρος συνοδευόμενος από δροστικό salpicón αβοκάντο, ανάμεικτη σαλάτα με τοματίνια και νεκταρίνι, και πίκλες κόκκινου κρεμμυδιού



FROM OUR GARDEN / ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΗΠΟ ΜΑΣ

GREEK SALAD

A classic combination of ripe cherry tomatoes, crisp cucumbers, fresh green peppers, Kalamata olives, capers, and crunchy barley rusks, all dressed with extra virgin olive oil

M, N, SS, L, E

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

Ένας κλασικός συνδυασμός από ώριμα τοματίνια, αγγούρι, φρέσκιες πράσινες πιπεριές, ελιές Καλαμών, κάπαρη, κρίθινο παξιμάδι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

QUINOA & LENTIL SALAD

A healthy salad with grilled calamari, tender artichokes, cool cucumbers, juicy tomatoes, fresh scallions, aromatic herbs, creamy avocado, briny olives, and tangy capers, all tossed in a delightful honey and vinegar dressing

MC

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΙΝΟΑ & ΦΑΚΕΣ

Μία υγιεινή επιλογή σαλάτας από ψητό καλαμάρι, τρυφερές αγκινάρες, αγγούρι, ζουμερές τομάτες, φρέσκο κρεμμύδι, αρωματικά βότανα, κρεμώδες αβοκάντο, ελιές, κάπαρη, και σος με βαλσάμικο ξύδι και μέλι

WATERMELON FETA SALAD

A refreshing mix of sweet watermelon, feta cheese, cherry tomatoes, crisp cucumber, almonds, fresh mint, and briny olives, all drizzled with a zesty basil vinaigrette

N, M, SS

ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΡΠΟΥΖΙ ΜΕ ΦΕΤΑ

Ένας δροσερός συνδυασμός από γλυκό καρπούζι, φέτα, τοματίνια, αγγούρι, αμύγδαλα, φρέσκια μέντα, ελιές, και βινεγκρέτ βασιλικού

DAKOS SALAD

A traditional Cretan salad featuring fresh tomatoes, extra virgin olive oil, crispy barley rusks, and feta cheese

L, E, SS, N, M

ΣΑΛΑΤΑ ΝΤΑΚΟΣ

Παραδοσιακή κρητική σαλάτα με φρέσκιες τομάτες, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, κρίθινο παξιμάδι και θρυμματισμένη φέτα



FROM THE SEA / ΑΠΟ ΤΗ ΘΑΛΑΣΣΑ

SHRIMP TRACHANOTO

A delightful dish of local fresh pasta tossed with succulent shrimp, a fragrant onion gremolata, and a flavorful shellfish bouillon

E, M, CR, MC, GL

ΤΡΑΧΑΝΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ

Ένα απολαυστικό πιάτο από φρέσκα παραδοσιακά ζυμαρικά, με ζουμερές γαρίδες, γκρεμολάτα κρεμμυδιού και γευστική ποικιλία οστρακοειδών

SEAFOOD PASTA

Traditional pasta dish prepared with fresh basil and a savory shellfish bouillon, with an assortment of seafood

CR, E, M, MC, SS, GL, N

ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Παραδοσιακό πιάτο ζυμαρικών με φρέσκο βασιλικό και ζωμό οστρακοειδών, με ποικιλία από θαλασσινά

ROASTED GROUPER ALA POLITA

A tender grouper fillet, served with artichokes, carrots, peas, onions, and a velvety egg-lemon sauce

F, E, SS, N, M

ΣΦΥΡΙΔΑ ΨΗΤΗ ΑΛΑ ΠΟΛΙΤΑ

Τρυφερό φιλέτο σφυρίδας με αγκινάρες, καρότα, αρακά, κρεμμύδι και βελούδινη σος αυγολέμονου

SEA BASS BUTTERFLY

A grilled, butterflied sea bass fillet served with a tangy lemon-caper sauce and a side of fresh wild greens

F, M, GL, MC, MU

ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΒΡΑΚΙ

Ψητό φιλέτο λαβράκι με σος από λεμόνι και κάπαρη, συνοδευόμενο από φρέσκα αγριόχορτα



FROM THE LAND / ΑΠΟ ΤΗ ΓΗ ΜΑΣ

DRUNK STEW

Tender braised ribs, slow-cooked with green peppers, spicy chili tomatoes, and topped with shavings of rich graviera cheese

M, GL

ΜΕΘΥΣΜΕΝΟ ΣΤΙΦΑΔΟ

Τρυφερά σιγομαγειρεμένα κοκκινιστά μοσχαρίσια παϊδάκια, με πράσινες πιπεριές, σάλτσα ντομάτας με τσίλι και γραβιέρα

LAMB CHOPS

Succulent lamb chops seasoned with fresh herbs, served with baby potatoes, zucchini, and a flavorful lamb jus

M, GL

ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ

Ζουμερά αρνίσια παϊδάκια με φρέσκα βότανα, συνοδευόμενα από baby πατάτες, κολοκύθι και ζωμό κρέατος

CLAY POT CHICKEN

Tender roasted chicken slow-cooked in a clay pot, served with summer vegetables and a flavorful herb jus

M, L, N, SS

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΕ ΠΗΛΙΝΟ

Τρυφερό ψητό κοτόπουλο σιγομαγειρεμένο σε πήλινο, συνοδευόμενο από λαχανικά εποχής και γευστικό ζωμό από βότανα



DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

BAKLAVA

Crunchy phyllo dough, filled with creamy pistachio praline, pistachio cremeux, topped with pistachio crumble, and served with vanilla and pistachio ice cream

GL, E, M, N, P

ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ

Τραγανό φύλλο με πραλίνα και κρέμα φιστικιού, με κραμπλ φιστικιού, συνοδευόμενο από παγωτό βανίλια-φιστίκι

CHOCOLATE EXPLOSION

Multi-textured chocolate of gianduja creme, white chocolate toasted with whipped ganache, topped with orange gel and melted dark chocolate

E, M, N

CHOCOLATE EXPLOSION

Υφές σοκολάτας από κρέμα gianduja, λευκή σοκολάτα και σαντιγί ganache, και στην κορυφή τζελ πορτοκαλιού και λιωμένη μαύρη σοκολάτα

GALAKTOMPOUREKO

Layers of crispy phyllo pastry filled with a syrupy, creamy vanilla custard

GL, E, M, N

ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ

Στρώσεις τραγανού φύλλου κρούστας με γέμιση από σιροπιαστή κρέμα βανίλιας

ICE CREAM FLAVORS

Cookies & cream

Lemon sorbet with fresh lemon juice

Pistachio

Tsoureki & praline

M, E

ΓΕΥΣΕΙΣ ΠΑΓΩΤΟΥ

Κρέμα & μπισκότο

Σορμπέ λεμόνι με φρέσκο χυμό λεμονιού

Φιστίκι

Τσουρέκι & πραλίνα



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: Διοξείδιο 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.