

A P I R O

SEA & SKY RESTAURANT

Welcome to Apero 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

SALTED EDAMAME BEANS

ΑΛΑΤΙΣΜΕΝΑ ΦΑΣΟΛΙΑ ΣΟΓΙΑΣ

SY

CASSAVA SPICY FRIES

Cassava fries, parmesan cheese, red chili, salsa rosa

ΠΙΚΑΝΤΙΚΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΣΑΒΑ

Πατάτες κασάβα, παρμεζάνα, καυτερή πιπεριά, salsa rosa

GL, M

SALMON TIRADITO

Salmon, passion fruit juice, yellow peppers,

Peruvian pickled onions

ΣΟΛΟΜΟΣ ΤΙΡΑΔΙΤΟ

Σολομός, χυμός passion fruit, κίτρινες πιπεριές,

περουβιανές πίκλες κρεμμυδιού

F

BEEF TATAKI

Black Angus tenderloin, orange-lime-honey

dressing, fresh spring onions

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΤΑΤΑΚΙ

Βόειο φιλέτο Black Angus, ντρέσινγκ

πορτοκαλιού, λάιμ και μέλι, κόλιανδρος,

φρέσκο κρεμμύδι

SS, SY

SEA BASS CEVICHE

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

CEVICHE ΛΑΒΡΑΚΙ

Λαβράκι, περουβιανή σάλτσα leche de tigre, καυτερή

πιπεριά, κρεμμύδι, κόλιανδρος

CL, F, SY

AHI TUNA SALAD

Seared tuna, lettuce, spring onions, peppers,

avocado, carrots, cucumber, almonds, sesame,

ginger dressing

ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΝΟΥ ΑΗΙ

Σταρισμένος τόνος, μαρούλι, φρέσκο κρεμμύδι,

πιπεριές, αβοκάντο, καρότο, αγγούρι, αμύγδαλα,

σουσάμι, ντρέσινγκ με τζίντζερ

F, SS, N, SY



MAIN COURSES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

RIBEYE STEAK

Ribeye steak, Peruvian creamy Aji Verde sauce, green beans

RIBEYE

Ribeye, περουβιανή κρεμώδης σάλτσα Aji Verde, πράσινα φασόλια

E, MU

CHICKEN ANTICUCHOS

Chicken anticuchos, butter corn on the cob, cassava fries

ΠΕΡΟΥΒΙΑΝΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Σουβλάκι κοτόπουλο, βουτυρωμένο καλαμπόκι, τηγανητή κασάβα

GL, M

PERUVIAN LOMO SALTADO (V)

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

ΠΕΡΟΥΒΙΑΝΟ LOMO SALTADO (V)

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

SY, SS

DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

PASSION FRUIT CRÈME BRÛLÉE

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

PASSION FRUIT CRÈME BRÛLÉE

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

E, M

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

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

GL, E, M, N



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: Spyros Kolytas
Company's representative on HACCP legislation & regulations compliance: Spyros Kolytas
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.
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: Σπύρος Κολυτάς
Εκπρόσωπος της εταιρείας για τη συμμόρφωση με τη νομοθεσία και τους κανονισμούς HACCP: Σπύρος Κολυτάς
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.
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.