

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

ΠΛΑΤΩ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΜΕΖΕΔΩΝ

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

F, L, SS, N, M

OCTOPUS

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

ΧΤΑΠΟΔΙ

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

MC

FRIED CALAMARI

Served with herb aioli

ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ

Συνοδευόμενο από σος aioli

MC, L, N, SS, M, E

HOME-STYLE FRIES

Crispy fried cooked in extra virgin olive oil

ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

Τραγανές πατάτες τηγανισμένες σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

E, M

CURED TUNA LADOLEMONO

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

ΤΟΝΟΣ ΜΕ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ

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

F, M, SS, E

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

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

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

M, N, SS, L, E



DAKOS SALAD

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

ΣΑΛΑΤΑ ΝΤΑΚΟΣ

Παραδοσιακή κρητική σαλάτα με φρέσκιες τομάτες, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, κριθίνο παξιμάδι και θρυμματισμένη φέτα
L, E, SS, N, M

MAIN DISHES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

SAVORY GREEK PIE

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

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ

Πίτα με χειροποίητο φύλλο με αγριόχορτα και τοπικό τυρί
E, L, N, M, SS

SEA BASS BUTTERFLY

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

ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΒΡΑΚΙ

Ψητό φιλέτο λαβράκι με σος από λεμόνι και κάπαρη, συνοδευόμενο από φρέσκα αγριόχορτα
F, M, GL, MC, MU

GREEK CHICKEN SKEWER

Pita, avocado tzatziki, cherry tomatoes, home-style fries

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ

Πίτα, τζατζίκι αβοκάντο, τοματίνια, τηγανητές πατάτες
GL, M, MU

RIBEYE STEAK

Ribeye steak, green beans, mushrooms, home-style fries

RIBEYE

Ribeye, πράσινα φασόλια, μανιτάρια, τηγανητές πατάτες
M, MU



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

ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ

Τραγανό φύλλο με πραλίνα και κρέμα φιστικιού, με κραμπλ φιστικιού, συνοδευόμενο από παγωτό βανίλια-φιστίκι
GL, E, M, N, P

CHOCOLATE EXPLOSION

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

CHOCOLATE EXPLOSION

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

ICE CREAM FLAVORS

Cookies & cream

Lemon sorbet with fresh lemon juice

Pistachio

Tsoureki & praline

ΓΕΥΣΕΙΣ ΠΑΓΩΤΟΥ

Κρέμα & μπισκότο

Σορμπέ λεμόνι με φρέσκο χυμό λεμονιού

Φιστίκι

Τσουρέκι & πραλίνα

M, E

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.