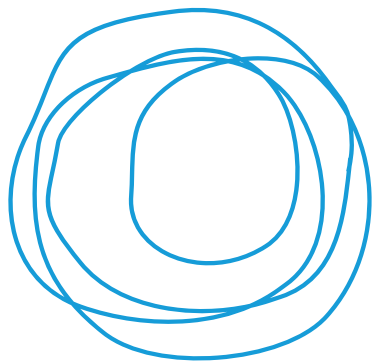




ALL DAY
Avanti

Café Pizzeria Restaurant



Café Pizzeria Restaurant

SNACKS

Πανίνι τόνος / Panini tuna

7.50

(τόνος, τυρί και πράσινη σαλάτα / tuna, cheese and green salad)

Πανίνι Πάρμα / Panini Parma

8.00

(προσούτο, ρόκα, παρμεζάνα, μοτσαρέλα και βαλσάμικο ντρέσινγκ)
(prosciutto, rucola, parmigiano cheese, mozzarella and balsamic dressing)

Πανίνι κοτόπουλο / Panini chicken

8.50

(ψητό φιλέτο κοτόπουλο, αϊσμπέργκ, λιαστή ντομάτα, ντρέσινγκ Καίσαρα)
(grilled chicken fillet, iceberg, sundried tomato and Caesar dressing)

Club sandwich / Club sandwich

9.00

(φρυγανισμένο ψωμί του τοστ, μπέικον, τυρί, καπνιστό ζαμπόν, ντομάτα, μαρούλι, μαγιονέζα & τηγανητές πατάτες / toasted bread, bacon, cheese, smoked ham, tomato, lettuce, mayonnaise and french fries)

Πανίνι μοσχάρι / Panini beef

9.50

(μοσχαρίσιο φλάνκ, φρέσκο κρεμμύδι, τυρί τσένταρ, ντομάτα, αϊσμπέργκ / flank beef steak, fresh onions, cheddar cheese, tomato, iceberg)

Μπέργκερ Κοτόπουλο Crisp / Chicken Crisp Burger

11.50

(με φιλέτο κοτόπουλο πανέ, κρεμμύδι πανέ, ντομάτα, αϊσμπέργκ, ντρέσινγκ Καίσαρα, τυρί τσένταρ και πατάτες τηγανητές / with breaded chicken fillet, onion rings, tomato, iceberg, Caesar dressing, cheddar cheese and French fries)

Μπέργκερ Black Angus Burger / Beef Black Angus Burger

13.00

(με bacon, τυρί τσένταρ, κρεμμύδι πανέ, ντομάτα, μαρούλι και πατάτες τηγανητές)
(with bacon, cheddar cheese, onion rings, tomato, lettuce, and French fries)

Γύρος κοτόπουλο ή χοιρινό /

12.50

Gyros chicken or pork

Συνοδεύεται με πίτα, πατάτες και τζατζίκι /
with pita, french fries and tzatziki



ΟΡΕΚΤΙΚΑ / ANTIPASTI

Πατάτες τηγανητές φρέσκες με γρεμολάτα και μαγιονέζα τρούφας/ French fries handmade with gremolata and truffle mayonnaise	6.50
Μπρουσκέτα ντομάτα / Bruschetta with tomato	7.50
Μπρουσκέτα με ντομάτα και τυρί επιλογής (φέτα, κρασοτύρι, μοτσαρέλα)/ Bruschetta with tomato and cheese of your choice (feta, wine cheese, mozzarella)	8.50
Μανιτάρια παρμεζάνα / Mushrooms with parmigiano	8.50
Σκορδόψωμο με μοτσαρέλα και παρμεζάνα / Garlic bread with mozzarella and parmigiano	9.00
Μελιτζάνες αλά Parmigiana/ Eggplants baked with parmesan cheese (ντομάτα, μοτσαρέλα, βασιλικός / with parmesan cheese, mozzarella and basil)	9.50
Μπρουσκέτα με καπνιστό σολομό και κρέμα τυριού / Bruschetta with smoked salmon and cream cheese	9.50
Ψητά λαχανικά / Grilled vegetables	9.50
Φοκάτσια /Focaccia	10.00
Πουράκια μανιταριών / Mushroom cigars	11.00
Στρόμπολι με ζαμπόν και μανιτάρια / Stroboli with ham and mushrooms	11.50
Ποικιλία τυριών - αλλαντικών (μικρή - μεγάλη) / Platter with a variety of cheeses and cold cuts (small - large)	11.50 /19.00
Σαγανάκι κρασοτύρι με φιλλέ αμυγδάλου και γλυκό ντοματάκι / Saganaki cheese with almonds and sweet tomato sweet	12.00
Γαρίδες με βούτυρο, τσίλι, σκόρδο και κρασί / Shrimp with butter, chili, garlic, and wine	14.50
Βιτέλο τονάτο / Vitello tonnato	15.50
Καρπάτσιο από φιλέτο μόσχου σε σαλάτα ρόκας με ντοματίνι και φλούδες παρμεζάνας Beef carpaccio with rucola, salad, cherry tomatoes and parmesan flakes	16.00
Provoleta / Provoleta (ψητό προβολόνε με τοματίνι και φρέσκα μυρωδικά / roasted provolone with cherry tomatoes and fresh herbs)	17.00





Café Pizzeria Restaurant

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Πράσινη σαλάτα / Green salad **8.50**
(με φρέσκα λαχανικά, πορτοκάλι & βινεγκρέτ/ with fresh vegetables, orange, and vinaigrette)

Ελληνική σαλάτα / Greek salad **11.00**

Σαλάτα ρόκα / Rucola salad **11.50**
(προσούτο, ρόκα, λιαστή ντομάτα, καραμελωμένοι ξηροί καρποί, παρμεζάνα /
prosciutto, rucola, sundried tomato and caramelized nuts, parmesan)

Σαλάτα της Κω / Kos' salad **12.00**
(τοματίνια, καρπούζι, ντάκος, κρασοτύρι, καρύδια, βασιλικός, βαλσάμικο/ watermelon, Cretan rusk,
cherry tomatoes, local wine cheese, basil, walnuts, and balsamic vinegar)

Σαλάτα του Καίσαρα / Caesar's salad **13.00**
(αϊσπεργκ, ανάμεικτα λαχανικά, κοτόπουλο, μπέικον, κρουτόν, παρμεζάνα και σως Καίσαρα /
mixed salad chicken, iceberg, crouton, bacon, parmesan and Caesar's sauce)

Κινόα πολύχρωμη / Quinoa salad **13.50**
(σολομός, αβοκάντο, μάνγκο, πορτοκάλι με σάλτσα εσπεριδοειδών/
salmon, avocado, mango, and citrus sauce)

Σαλάτα μπουράτα / Burrata salad **14.00**
(μπουράτα, σύκα, πέστο βασιλικού, ντοματίνι / basil pesto, figs and cherry tomatoes)



ZYMAPIKA / PASTA

Όλα τα ζυμαρικά είναι χειροποίητα/φρέσκα
All pasta is handmade/fresh

Σπαγγέτι Νάπολι / Spaghetti di Napoli	11.00
Σπαγγέτι Άλιο Όλιο (πικάντικη) / Spaghetti Aglio Olio (με τσίλι, σκόρδο, πεπεροντσίνο/ with chilli, garlic, and peperoncino)	11.50
Πέννες τέσσερα τυριά / Pennes quattro formaggi	12.50
Ταλιατέλες μπολονέζ / Tagliatelle Bolognese	13.00
Σπαγγέτι Καρμπονάρα / Spaghetti Carbonara	14.00
Ριζότο μανιταριών / Rizzoto with mushrooms	15.00
Πέννες κοτόπουλο με λιαστή ντομάτα και κρέμα παρμεζάνας και μανιτάρια Penne with chicken, sundried tomatoes and parmesan cream and mushrooms	15.50
Ταλιατέλες με χοιρινό / Tagliatelle with pork and traditional mizithra cheese (τοπική συνταγή με μυζήθρα)	16.00
Πέννες Σολομού / Salmon Penne (φρέσκος σολομός, καπνιστός σολομός, κρέμα γάλακτος / fresh salmon, smoked salmon, cream)	16.50
Ταλιατέλες με γαρίδες / Tagliatelle with shrimps (σάλτσα ντομάτας και ντοματίνια/ tomato sauce, and cherry tomatoes)	17.50
Κριθαρότο γαρίδας / Rizzoto with shrimps	17.50
Ταλιατέλες Θαλασσινών / Tagliatelle Frutti di mare (μύδια, γαρίδες, αχιβάδες & ντοματίνια / mussels, shrimp, vongole & cherry tomatoes)	18.50
Κορνέτι / Korneti (χειροποίητο ζυμαρικό από σπανάκι, γεμιστό με μοσχάρακι ραγού και σάλτσα παρμεζάνας/ handmade pasta from spinach, stuffed with beef ragù and parmigiano sauce)	19.00
Ραβιόλι κοτόπουλο / Ravioli chicken (χειροποίητο ραβιόλι γεμιστό με κρέμα από καπνιστό τυρί σε σάλτσα κοτόπουλου και μανιταριών / handmade ravioli stuffed with smoked cheese cream served with chicken and mushroom sauce)	19.50





Café Pizzeria Restaurant

ΠΙΤΣΕΣ / PIZZA

Μαργαρίτα / Margherita (μοτσαρέλα, και σάλτσα ντομάτα / mozzarella with tomato sauce)	12.50
Ελληνική / Greca (ντομάτα, πιπεριές, ελιές, μοτσαρέλα, φέτα, κρεμμύδι και ρίγανη / tomato sauce, peppers, olives, onion, mozzarella, feta cheese, oregano)	14.00
Hawaii / Hawaii (ζαμπόν, ανανάς, μοτσαρέλα/ ham, pineapple, mozzarella)	14.00
Καπρέζε / Caprese (φρέσκια μοτσαρέλα, φρέσκια ντομάτα, σάλτσα, φρέσκος βασιλικός / fresh mozzarella, fresh tomato, fresh basil, tomato sauce)	14.50
Ερώτικα / Erotica (ζαμπόν, μπέικον, μανιτάρια, μοτσαρέλα / ham, bacon, mushrooms, mozzarella)	14.50
Μπάρμπεκιου / BBQ (κοτόπουλο, μοτσαρέλα, καλαμπόκι, ανανάς με BBQ σάλτσα / chicken, mozzarella, corn, and pineapple with BBQ sauce)	15.00
Χορτοφαγική / Vegetarian	15.00
Τέσσερα τυριά / Quattro formaggi	15.50
Tartufo / Tartufo (κρέμα, τυρί, μανιτάρια, παρμεζάνα και τρούφα / truffle paste, cream, cheese, mushrooms, and Parmigiano)	15.50
Parma / Parma (σάλτσα ντομάτας, φρέσκια μοτσαρέλα, προσούτο, ρόκα, παρμεζάνα, ντοματίνι, λάδι τρούφας / tomato sauce, fresh mozzarella, prosciutto, rucola, Parmigiano, cherry tomato, and truffle oil)	16.00
Πεπερόνε / Peperone	16.00
Σπέσιαλ / Special (ντομάτα, μοτσαρέλα, ζαμπόν, μπέικον, σαλάμι, πιπεριές και μανιτάρια / tomato sauce, ham, bacon, salami, mozzarella, peppers, and mushrooms)	17.00
Μορταδέλα μπουράτα / Mortadella buratta (σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, πέστο φυστικιού Αιγίνης και βαλσάμικο / tomato sauce, mozzarella, pesto from pistachio and balsamic)	19.00

Gluten free + 5.00 €



ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / SECONDI

Κοτόπουλο σχάρας / Grilled chicken (με κρέμα μουστάρδας, πατάτες τηγανητές και σαλάτα / with mustard sauce, French fries, and green salad)	14.50
Μπιφτέκι με κρέμα φέτας και πατάτες τηγανητές / Beef burgers with feta cream and French fries	14.50
Σπετσιατίνo μοσχάρι με πουρέ μελιτζάνες / Spezzatino beef with eggplant puree	15.50
Μάγουλα μοσχαρίσια “γιουβέτσι” / Veal cheeks ,Greek “Giouvetsi	16.50
Ψαρονέφρι με σάλτσα σύκου και πατάτες τηγανητές / Tenderloin with fig sauce and French fries	19.00
Tagliata—Black Angus / Tagliata—Black Angus (ρόκα, ντοματίνια, νιφάδες παρμεζάνας, λάδι τρούφας και πατάτες τηγανητές / rucola, cherry tomatoes, parmesan flakes, and truffle oil and French fries)	27.50
Ξιφίας φιλέτο ψητός / Grilled swordfish	16.00
Φιλέτο Σολομού με κινόα και πράσινη ανάμεικτη σαλάτα / Salmon Fillet with kinoa and green salad	17.50
Λαυράκι στα κάρβουνα και σαλάτα / Seabass grilled with green salad	21.00





Café Pizzeria Restaurant

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

Παγωτό / Ice cream (scoop)	2.50
Γλυκό ημέρας / Dessert of the day	7.00
Ποικιλία με φρούτα / Fruit plate	7.50
Σιροπιαστό / Traditional dessert	7.50
Τιραμισού / Tiramisu	8.00
Brownies με παγωτό / Brownies with ice cream	8.00
Γλυκιά πίτσα για 4 άτομα / Sweet pizza for 4 people	12.00

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ | KID'S MENU 9.00 €

Συμπεριλαμβάνεται χυμός και παγωτό
Juice and ice cream included

Σπαγγέτι βουτύρου
Butter spaghetti

ή

Μπέργκερ μοσχάρι
Beef burger

ή

Μπέργκερ κοτόπουλο
Chicken burger

Σπαγγέτι μπολονέζ
Bolognese spaghetti

ή

Pizza μαργαρίτα
Pizza margherita

ή

Κοτομπουκιές
Chicken nuggets



BEVERAGES

Επιλέξτε τοπικά κρασιά απο το νησί της Κω.
Choose local wines from the island of Kos.





Café Pizzeria Restaurant

ΚΑΦΕΣ / COFFEE

Ελληνικός καφές / Greek coffee single	3.00
Ελληνικός διπλός / Greek coffee double	4.00
Νες καφέ Frappe / Nescafe hot-ice coffee	3.00
Φραπέ με παγωτό / Nescafe frappe with ice cream	4.50
Εσπρέσσο / Espresso	2.50
Διπλό Εσπρέσσο / Double Espresso	3.50
Φρέντο Εσπρέσσο / Espresso freddo	3.50
Καπουτσίνο / Cappuccino	4.00
Φρέντο καπουτσίνο / Cappuccino freddo	4.00
Λάτε / Latte hot-ice coffee	3.50
Mocha	4.00
Αμερικάνο / Americano	3.00
Macchiato	3.50
Cortado	3.50
Σοκολάτα / Chocolate	4.00
Milk-shake	5.00
Milk-shake with fruit	6.50
Τσάι / Tea	2.50

ΔΡΟΣΙΣΤΙΚΑ / REFRESHMENTS

Νερό / Water 0.33 ml - 1lt	1.50 / 3.00
Νερό ανθρακούχο / Sparkling water (0,33ml)	2.50
San Pellegrino 1lt	5.00
Λεμονάδα - Πορτοκαλάδα / Lemonade - Orangeade	3.00
Coca Cola - Coca Cola Zero - Sprite	3.50
Tonic water - Soda water - Grapefruit soda	3.00
Κρύο τσάι (λεμόνι, ροδάκινο) / Ice tea (lemon, peach)	3.00
Ice tea Yamas dip flavors	3.50
Χυμός Αμίτα / Amita juice	3.00
Φυσικός χυμός πορτοκάλι / Fresh orange juice	4.50
Φυσικός χυμός ανάμεικτος / Fresh mixed juice	6.50
Smoothies	6.00
Φρέσκια Σπιτική λεμονάδα / Fresh homemade Lemonade	4.50
Φρέσκια Σπιτική λεμονάδα με φράουλα / Fresh homemade Lemonade with strawberry	5.00

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

Mammos 330ml	4.50
Kaiser 330ml	4.00
Fix 330ml	4.00
Mythos Radler 330ml	4.00
Corona / Desperados 330ml	6.50
Fix Dark 330ml	4.50
Heineken 0% alcohol 330ml	5.00
Mythos draught 250ml 400ml	3.50/4.50
Peroni Nastro Azzuro 330ml	6.50

ΟΥΖΟ-ΤΣΙΠΟΥΡΟ / OUZO-TSIPOURO

Ούζο ποτήρι / Ouzo glass	4.00
Τσίπουρο ποτήρι / Tsipouro glass	4.00
Ούζο καραφάκι / Ouzo bottle, 200ml	11.00
Τσίπουρο καραφάκι / Tsipouro bottle, 200ml	11.00



Café Pizzeria Restaurant

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ / WHITE WINES



Κτήμα Ακράνι Αθήρι - Ασύρτικο - Παραγωγής Κω Domain Akrani Athiri-Assyrtiko - Kos, Greece	18.00 6.00
Κτήμα Παπακωνσταντίνου, Ποδηλάτης, Μαλαγουζιά - Παρ. Κω Podilatis, Papakonstantinou Winery Malagousia, Sauvignon Blanc - Kos, Greece	20.00 7.00
Κτήμα Χατζηεμμανουήλ, Μαλαγουζιά-Ασύρτικο -Παρ. Κω Domain Chatziemmanouil Malagousia-Assyrtiko - Kos Greece	21.50 7.00
Κτήμα Ακράνι Μαλαγουζιά - Παραγωγή Κω Domain Akrani, Malagouzia - Kos, Greece	24.00 8.00
Pinot Gricio - Italy	24.00
Vintense Chardonnay 0% Alcohol	27.00 9.00
Πέτρα Μαρίνου Βιολογικό Chardonnay - Παραγωγής κω Petra Marinou Chardonnay, Bio - Kos, ece	27.00 9.00
Κτήμα Διαμαντάκος, Πρεκνάδι, Νάουσα Diamantakos, Preknadi White - Naoussa	29.00
Wild Rock, Sauvignon Blanc - New Zealand	37.00
Κτήμα Άλφα, Sauvignon Blank - Αμυνταίο Φλώρινας Alpha Domain, Sauvignon Blanc - Florina,Greece	43.50
Κτήμα Σκευοφύλακα "Γλυκοχάραμα", ημίγλυκο - Παραγωγής Κω Domain Skevofylakas, weet sunset, semi dry - Kos Greece	19.00 7.00
HOUSE WINE 500ml. / glass	10.00 5.00

POZE ΚΡΑΣΙΑ / ROSE WINES

Κτήμα Παπακωνσταντίνου, Ποδηλάτης, Σιράχ-Grenanche - Παρ. Κω
Podilatis, Papakonstantinou Winery, Syrah- Grenanche - Kos, Greece


20.00 | 7.00

Κτήμα Κύρος Μελά, Nautilus, Σιράχ-Grenanche, Αγιωρίτικο
Nautilus, La tour Melas, Syrah-Grenanche, Agiorgitiko

23.50

Κτήμα Ακράνι, Μινιέρα, Sauvignon blanc, Cabernet - Παρ. Κω
Domain Akrani, Miniera, Sauvignon blanc, Cabernet - Kos, Greece

25.50 | 8.50

Χατζηεμμανουήλ Syblegma

25.50

Κτήμα Κυρ-Γιάννη, Ακακίες, Ξινομαύρο
Kyrgianni, Akakies, Rose, Xinomavro

26.00 | 8.50

Vintense Syrah 0% Alcohol

27.00 | 9.00

Πέτρα Μαρίνου Lango melo, ημίγλυκο, Μαυροθηρίκο, Μοσχάτο, Παραγωγής Κω
Petra Marinou, Lango melo demi sweet, Mavrothiriko, Moschato - Kos, Greece

27.50 | 9.00

Idylle d'Archinos, Κτήμα Κύρος Μελά, Γρένας, Σιράχ, Αγιωρίτικο
Idylle d'Archinos, La tour Melas, Grenanche, Syrah, Agiorgitiko

39.00

Μιραβάλ Σιράχ
Miraval Syrah

49.50

HOUSE WINE 500ml. / glass

10.00 | 5.00



Café Pizzeria Restaurant

KOKKINA KΡΑΣΙΑ / RED WINES



Μαυροδάφνη Πατρών

19.00 | 5.00

Maurodaphne Achaia Claous

Κτήμα Σκευοφύλακα Μέλισσα ημίγλυκο, Σιράχ με μέλι θυμαρίσιο - Παραγωγής Κω 21.00 | 7.00

Domain Skevofylakas Melissa, semi-sweet wine, Syrah with local honey - Kos, Greece

Black Lady - Μαυροθήρικο - Παραγωγή Κω

23.00 | 7.00

Κτήμα Χατζηεμμανουήλ, Cabernet Sauvignon, Σιράχ - Παρ. Κω

23.00 | 8.00

Domain Chatziemmanouil, Cabernet Sauvignon, Syrah - Kos, Greece

Κτήμα Ακράνι, Μερλό, Σιράχ - Παραγωγής Κω

25.00 | 8.50

Domain Akrani, Merlot, Syrah - Kos, Greece

Vintense Merlot 0% Alcohol

27.00 | 9.00

Κτήμα Παπακωνσταντίνου, Ποδηλάτης - Παραγωγής Κω

27.50 | 9.00

Podilatis, Papakonstantinou Winery, Cabernet Sauvignon - Kos, Greece

Πέτρα Μαρίνου Βιολογικό Σιράχ - Παραγωγής Κω

28.50 | 9.50

Domain Marinos Petra Bio, Syrah - Kos, Greece

Avanti house wine Caraf 500ml / glass

12.00 | 6.00

ΠΟΤΑ / BEVERAGES

Whiskey, Johnie walker, Jameson, Haig	7.00
Special whiskey, Johnie black, Dimple, Chivas, Jack Daniels	8.50
Vodka, Stolichnaya	8.00
Vodka Belvedere	10.00
Long drinks	9.00
Rum, Havana club, Bacardi	8.00
Liqueur, Baileys, Limoncello, Tia Maria	7.00
Campari	7.00
Jägermeister	6.00
Metaxa 5*	7.00
Metaxa 7*	8.00
Skinos Mastiha	6.00
Shots	2.50

ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ & ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ / SPARKLING WINES & CHAMPAIGN

Moscato D' Asti 200ml	8.00
Prosecco Bottega DOC 200ml. / 750 ml.	8.00 / 22.00
Prosecco Bio Rose	27.00
Prosecco Venetian	27.00
Moët & Chandon	140.00



KOKTEİΛΣ / COCKTAILS

Aperol spritz (Aperol, prosecco, soda)	8.00
Mojito—Old Cuban (Dark rum, Rum, lime, mint, simple syrup, soda, lime, mint, simple syrup, prosecco)	9.00
Daiquiri (flavor) (rum, lime, simple syrup flavor)	9.00
Caipirinha (cachaça, lime, simple syrup)	9.00
Paloma (tequila, lime, soda, pink grapefruit)	9.00
Pornstar Martini (vodka, vanilla, lime, passion fruit puree, and poassa)	9.00
Coconut Dream (rum, batida de coco, Malibu, pineapple juice)	9.00
Cuba libre (rum, lime, cola)	9.00
Sahara Desert (tequila, lime, peach schnapps, apricot liqueur, lemonade)	9.00
Beating Heart (Vodka, vanilla, lime, strawberry, basil, soda)	9.00
Mai Tai (Tiki rum blend, lime, orgeat, simple syrup)	9.00
Cosmopolitan (Vodka, cointreau, lime, cranberry)	9.00

