

Entradas

COUVERT • Pão Pita caseiro, manteiga caseira defumada, azeite de azeitonas..... pretas e Tzatziki	R\$15,00
Pita Gyro de cordeiro • Cordeiro, gel de pimentão com hortelã, purê de salsa,..... enrolados no pão Pita e servidos com batatas rústicas	R\$39,00
Pita Gyro de frango • Frango com pickles de cebola roxa e mostarda..... de cerveja preta servidos com batatas rústicas	R\$36,00
ESPANACOPITA • Tradicional torta de espinafre, queijo feta e servida com crocante de azeitonas	R\$43,00
ÓRION • Delicioso escabeche de sardinha servido com pão caseiro.....	R\$43,00
PÃ • Bolinho de ragu de cordeiro servido com mostarda de cerveja grega..... e pickles de cebola	R\$39,00
ÉROS • Queijo feta cremoso condimentado, servido com tomatinhos..... confitados e azeite grego	R\$39,00
HÉLIO • Camarão empanado com creme de especiarias, servido com maionese da casa	R\$49,00
TARTAR MYTHO • Steak tartar à moda MYTHO servido no pão pita e especiarias.....	R\$49,00
HIDRA • Anéis de lula empanados e fritos servidos com tzatziki	R\$59,00
KRAKEN • Tentáculos de polvo grelhados servidos com vinagrete de fava..... e páprica defumada.	R\$79,00



Saladas

GAYA • Acelga, shoyu, alho frito, óleo de gergelim e vinagrete de limão	R\$31,00
ATENA • Pepino, tomatinhos, mix de P.A.N.C.S, lentilha, queijo feta cremoso,..... azeite grego e molho de tangerina	R\$35,00
PERSEFONE • Alface romana, molho de aliche, molho de azeitona kalamata,..... tzatziki e terra de azeite	R\$35,00
HERA • Mix de folhas, beterraba assada, redução vinho grego e feta	R\$37,00
HÉSTIA • Tartar vegetariano com tomate, beterraba e azeite de ervas.....	R\$45,00

Pratos

TODAS AS GUARNIÇÕES PODEM SER SUBSTITUÍDAS POR UMA SALADA

MOUSSAKÁ • Moussaká Mytho com creme de queijo de cabra e palha de batata doce	R\$55,00
MOUSSAKÁ VEGETARIANA • Moussaká vegetariana com legumes orgânicos e creme de cogumelos	R\$55,00
AQUILES • Risone de quatro queijos gratinado com geleia de damasco servido..... numa barca de pimentão	R\$59,00



Carnes e Aves

ARTEMIS • Peito de frango com legumes assados orgânicos	R\$49,00
DEMETER • Codorna assada servida com cuscuz de especiarias e berinjela tostada	R\$69,00
DIONISIO • Arroz de cordeiro com pipoca de queijo feta	R\$69,00
ATLAS • Barriga glaceada no aniz com risoto de fregola e beterraba orgânica	R\$59,00
CENTAURO • Ancho de angus servido com risone de queijo feta e tapenade de azeitona kalamata	R\$79,00
ANDROMEDA • Carré de cordeiro servido com molho de hortelã e purê de abóbora com nozes	R\$98,00

Peixes e Frutos do mar

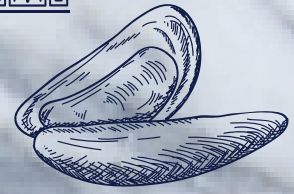
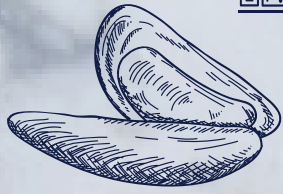
POSSEIDON • Risoto de fregola com frutos do mar..... camarão, lula, polvo e mexilhão	R\$89,00
HÉRCULES • Fettuccine de azeitona com camarões,..... tomates defumados e emulsão de tangerina	R\$69,00
TRITÃO • Lula grelhada servida com caldo garum e mix de cogumelos	R\$79,00
HEFESTO • Peixe branco no caldo garum com..... cenoura glacê, berinjela e cogumelos	R\$79,00
OCEANO • Polvo braseado com mil folhas de..... mix de batatas, manteiga de ervas e farofa crocante	R\$112,00
TÉTIS TITAN • Lombo de bacalhau em crosta de..... azeitonas servido com batatas, molho de páprica e brócolis orgânicos	R\$112,00
SAGANKI DE CAMARÃO • Camarões grandes..... saltados com espinafre, alho e tomatinhos gratinados com queijo feta	R\$139,00

Sobremesas

AFRODITE • Pudim feito com iogurte grego e algodão-doce de gengibre.....	R\$19,00
RÉIA • Pêssego em caldas com sorvete caseiro e crocante de castanhas.....	R\$19,00
PANDORA • Casquinha de banana com sorvete de iogurte grego.....	R\$25,00
ORFEU • Mousse de chocolate meio amargo com tuille de chocolate branco	R\$29,00
CHOCOHADES • Massa folhada, chocolate amargo, cabeça de creme e geleia de morango..	R\$39,00



Mýtho



Gin

MILETO • Gin, uva verde, água de côco, manjeriçao e tônica	R\$35,00
MICENA • Gin, tônica, cardamomo, louro e pepino	R\$35,00
CRETA • Gin, abacaxi, suco de limão, tônica e espuma de tamarindo.....	R\$35,00
SPARTA • Gin, tônica, hibiscos, limão siciliano, zimbro e alecrim	R\$35,00
SANTORINI • Gin, capim-santo, tônica, aniz estrelado e cardamomo	R\$35,00

Drinks da Casa

CADIS • Vodka, licor de pêssego, melancia, espumante e hortelã	R\$32,00
KIPOS • Vodka coconut, limoncello, maracujá e espuma de gengibre.....	R\$32,00
KYLLINI • Ouzo, iogurte grego, limoncello, cardamomo, mel e hortelã.....	R\$32,00
TÁSI • Ouzo, curaçau blue, suco de limão siciliano, xarope de açúcar e espumante.	R\$32,00
ROZ KOUMPI • Vodka peach, suco de tangerina, xarope de açúcar e água com gás	R\$35,00
PRÁSIMA VÓTANA • Rum, manjeriçao, hortelã, limão, tomilho, xarope de açúcar e água com gás	R\$37,00
AGAPIOS • Aperol, cava, angostura de laranja, redução de laranja e grapefruit.....	R\$27,00
FREYA • Xarope sabugueira, cointreau, espumante e limão siciliano.....	R\$37,00
GLIKÓ KORITSI • Moscatel, cognac, abacaxi, suco de limão e geléia de pimenta...	R\$39,00
FYSIKÓ • Suco de tomate (caseiro) , ouzo, suco de limão siciliano, molho inglês..	R\$39,00
sal chipre, molho de pimenta e pimenta moída	
ZOTANÍ • Rum, abacaxi, hortelã, coentro, suco de limão e xarope de açúcar	R\$39,00

Coquetéis Clássicos

MOJITO	R\$26,00
BLOODY MARY	R\$31,00
APPLE MARTINI	R\$32,00
COSMOPOLITAN	R\$32,00
MARGARITA	R\$32,00
NEGRONI	R\$32,00
APEROL SPRITZ	R\$32,00
SPRITZ	R\$32,00
KIR ROYAL	R\$28,00
DRY MARTINI	R\$35,00
GIN TÔNICA	R\$36,00
CLERICOT JARRA	R\$108,00
SANGRIA JARRA	R\$108,00

Caipirinhas Especiais

NINFA • Vodka, maracujá, açúcar e espuma de tamarindo	R\$32,00
CERBERO • Cachaça, caju, limão taiti, rapadura e espuma de gengibre	R\$32,00
ELFO • Sake, lichia, amora e açúcar	R\$29,00
CENTIMANOS • Vodka, pitaia (rosa), hortelã, abacaxi e açúcar	R\$32,00
SCORPION • Cachaça, caju, limão Taiti, rapadura e espuma de gengibre	R\$29,00
SEREIA • Cachaça, abacaxi, carambola e limão rosa adoçado com goibada	R\$29,00

Cervejas

EISENBahn PILSEN	R\$ 12,80
EISENBahn WEISS	R\$18,00
EISENBahn PALE ALE	R\$ 12,80
BADEN CRISTAL	R\$ 25,90



Destilados

KETEL ONE	R\$22,00	NEGA FULÔ	R\$16,00
CIROC	R\$28,00	YAGUARA (orgânica)	R\$16,00
ABSOLUT	R\$26,00	JUN DAITI	R\$13,00
BELVEDERE	R\$28,00	BACARDI SUPERIOR	R\$16,00
TIIV (orgânica)	R\$22,00	BACARDI GOLD	R\$16,00
TANQUERAY	R\$29,00	THE KRAKEN	R\$32,00
TANQUERAY TEN	R\$43,00	ZACAPA 23	R\$36,00
BOMBAY SAPHIRE	R\$36,00	GEKEIKHAN	R\$28,00
HENDRICKS	R\$36,00	JOSE CUERVO ORO	R\$22,00
VITORIA REGIA (orgânica)	R\$22,00	JOSE CUERVO SILVER	R\$22,00
APEROL	R\$18,00	JOSE CUERVO BLACK	R\$30,00
CAMPARI	R\$18,00	HERRADURA ANEJO	R\$36,00
PUNT MESS	R\$18,00	METAXA 5 ANOS	R\$35,00
CARPANO	R\$18,00	METAXA 7 ANOS	R\$45,00
LEBLON	R\$16,00	FUNDADOR	R\$22,00
ESPÍRITO DE MINAS	R\$18,00	OUZO	R\$28,00

Whisky

RED LABEL	R\$27,00
CUTTY SARK	R\$27,00
BLACK LABEL	R\$32,00
BUCHANNAS	R\$32,00
DALMORE	R\$61,00
GLENFIDDICH	R\$37,00
GOLD LABEL	R\$37,00
GREEN LABEL	R\$37,00
PLATINUM LABEL	R\$69,00
BLUE LABEL	R\$98,00
JACK DANIELS	R\$27,00
BULLET	R\$31,00

Licores

MASTIHA	R\$26,00
LIMONCELLO	R\$26,00
BAYLEIS	R\$26,00
LICOR 43	R\$26,00
FRANGELICO	R\$29,00
COINTREAU	R\$26,00

Não Alcoolicos

ÁGUA • com gás e sem gás	R\$ 6,80
REFRIGERANTE LATA	R\$ 7,90
SUCO NATURAL • melancia, maracujá, laranja, limão, abacaxi e tangerina	R\$12,00
ÁGUA SAN PELLEGRINO	R\$14,00
AQUA PANNA	R\$14,00
SUCO DE TOMATE CASEIRO	R\$14,00
SUCO DE UVA	R\$14,00

Sucos Detox

ANTI-INCHAÇO	R\$18,00
Chá de hibiscos, suco de maçã, suco de limão e mel	
ANTI-OXIDANTE	R\$18,00
Água de coco, framboeza, suco de limão, mel e morango	
DIURÉTICO	R\$18,00
Uva rubi, suco de laranja e hortelã	
DIGESTIVO	R\$18,00
Melancia, maçã e gengibre	
REFRESCANTE	R\$18,00
Laranja, melancia, tangerina, maracujá e limão	

Café Delta Belissima

CAFÉ EXPRESSO	R\$ 6,80	CAPUCCINO	R\$11,00
CAFÉ EXPRESSO DUPLO	R\$12,00	CHOCOLATE QUENTE	R\$14,00
CAPUCCINO PEQUENO	R\$ 9,00	CHÁ NATURAL	R\$ 7,80