



A for Athens.

DINNER MENU
18:30 - 00:00

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Μανιātiικη πίτα με Σφέλα, ρόκα και μαρμελάδα αποξηραμένου σύκου.....	12 €
Γεμιστά κρεμμυδόφυλλα χταποδιού, σε φύλλο κανταΐφι, με σάλτσα Ξινόμαυρου.....	15 €
Στιφάδο μανιταριών με αργάνια, κοκκάρια και κάστανο.....	18 €
Μουσακάς με μοσχαρίσια μάγουλα, γιαούρτι, κατσικίσιο τυρί και Ρατατούιγ λαχανικών.....	14 €
Ζεστά αμπελοφάσουλα, πατάτα, μπρόκολο, με τσουβαλάκια μανούρας Σίφνου και λαδολέμονο τομάτας.....	15 €

ΣΑΛΑΤΕΣ

Κρίθινες μπουκιές με φρέσκια τομάτα, Κρίταμο, καπαρόφυλλα και ξινομυζήθρα Κρήτης	12 €
Οσπριάδα με μαγιάτικο μαρινάτο, φρέσκα λαχανικά και dressing πιπεριάς Φλωρίνης ..	14 €
Σαλάτα αντίδια-λαχανίδες, με κριτσίνια ξηρών καρπών, μήλο Ζαγορίν και Dressing πορτοκαλιών Ναβαλίνας	12 €
Σαλάτα ρόκα-σπανάκι, με dressing κοπανιστής Σύρου και σύγκλινο Μάνης.....	13 €

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Τραχανώτο καλαμαριού, με φρέσκια τομάτα, ζωμό οστρακοειδών και μαστίχα Χίου	18 €
Βαλάνες Λήμνου, με κρόκο Κοζάνης, φρέσκα μυρωδικά και σάλτσα τυριού καλαθάκι ..	13 €
“Καμένες” χυλοπίτες με κοτόπουλο νανάκι και φρεσκοτριμμένη μυζήθρα Κρήτης.....	16 €

ΚΥΡΙΩΣ

Μυλοκόπι γιουβαρλάκια, σε φιμαρισμένο ζωμό ψαριού, με αφρό αυγολέμονου	22 €
Μαγιάτικο “Αλά Σπεσιώτα”, με μπατονέτες πατάτας γιαχνί	32 €
Μοσχαράκι “Καλόγερος”, σε κράκερ πατάτας, με πουρέ μελιτζάνας και μους φέτας Καλαβρύτων	23 €
Αρνάκι μπούτι “κλέφτικο”, με τραγανά πατατάκια δενδρολίβανου και σάλτσα γραβιέρας Αμφιλοχίας	25 €

ΓΛΥΚΑ

Ξεροτήγανα Αμοργού, με σπασμένο σουσάμι, θυμαρίσιο μέλι, χαρουπόμελο και παγωτό ανθόγαλο	8 €
Κανταΐφι με κατσικίσιο βούτυρο, γιαούρτι, βύσσινο γλυκό και κρέμα φιστικιού.....	10 €
Σιμιγδαλόκρεμα σοκολάτας, σε τραγανό φύλλο, με σάλτσα φρούτα του δάσους	8 €

Chef: Κώστας Γιαννακός



A for Athens.

DINNER MENU
18:30 - 00:00

APPETIZERS

Pie from Mani region with "sfella" cheese, rocket and dried fig jam	12 €
Onion leaves stuffed with octopus and "Xinomauro" wine sauce on top of kataif	15 €
Mushroom stew with wild oregano, shallots and chestnuts	18 €
Moussakas with beef cheeks, yoghurt, goat cheese and vegetable Ratatouille	14 €
Warm string beans, potato, broccoli, with manoura cheese from Sifnos island and tomato lemon dressing	15 €

SALADS

Barley rusks with fresh tomato, crithmum (rock samphire), caper leaves and sour "mizithra" cheese from Crete	12 €
Legumes with marinated Amberjack, fresh vegetables and Florina red pepper dressing	14 €
Chicory and kale salad, bread sticks with nuts, "Zagorin" apples and "Navelina" orange dressing	12 €
Spinach and rocket, dressing with kopanisti cheese from Syros island and "syglino" cured pork from Mani region	13 €

PASTA

"Trahanoto" (risotto styled trahana) with squid and fresh tomatoes shellfish broth and Chios mastic	18 €
"Valanes" pasta with "kalathaki" cheese from Limnos island with saffron from Kozani region and fresh herbs	13 €
"Chylopites" pasta with chicken and freshly grated myzithra cheese from Crete	16 €

MAIN COURSES

Croaker fish rice balls in fish consome with egg and lemon foam	22 €
Amberjack fish "a la Spetsiota" with stewed potatoes	32 €
"Monk" veal on potato crackers with eggplant puree and feta mousse from Kalavrita region	23 €
Leg of lamb with crispy rosemary potatoe croutons and sauce of "graviera" cheese from Amfilochia region	25 €

DESSERTS

Fried dough strips from Amorgos island with thyme and carob honey crushed sesame and "fior di latte" milk ice cream	8 €
Kataif with goat butter, yoghurt, sour cherry confit and pistachio cream	10 €
Chocolate semolina cream in crispy filo pastry with forest fruit sauce	8 €

Chef: Kostas Giannakos