



A for Athens.

Gastro Path

Δημιουργήστε το δικό σας πιάτο,
επιλέγοντας το αγαπημένο σας συνοδευτικό!

Main

A for Athens Burger || 9

Μπιφτέκι από μοσχαρίσιο κιμά black
angus και τυρί μετσοβόνη

Malt Κοτόπουλο || 8

Τηγανητό κοτόπουλο μαριναρισμένο σε
ζύθο, καπνιστή πάπρικα και γλάσσο
πιπεριάς Φλωρίνης

Φιλέτο Μόσχου || 12

Ελληνική Μοσχίδα σχαριαστή, με σάλτσα
δεντρολίβανου και παλαιωμένου κρασιού

... side dishes

A for Fries || 6

“Σπασμένες” τηγανητές πατάτες, με περασμένο
σύγκλινο, απάκι Μάνης, καπνιστή πάπρικα,
σάλτσα φορμαέλα Αράχωβας.

Φάβα Drops || 7

Τραγανοί φαβοκεφτέδες, μαρμελάδα λευκού
κρεμμυδιού, αρωματικό ελαιόλαδο και πάστα
ελιάς Καλαμών.

Garden Rolls || 6

Ρολλάκια μελιτζάνας, με κρέμα τσαλαφούτι
Φθιώτιδας, φρέσκα μυρωδικά και καυτερή
μαρμελάδα τομάτας.

Patata Salad || 6

Ζεστή πατατοσαλάτα καλαμποκιού
με φρέσκα μυρωδικά

Τρυφερά Λαχανικά || 7

Ανάμεικτη σαλάτα τρυφερών λαχανικών,
φιλετάκια μοσχαρίσιου κιλότου, dressing
παλαιωμένου βαλσάμικου, παστέλι σουσαμιού
και νιράδες γριαβιέρας Νάξου

χωρίς φιλετάκια μοσχαριού || 4.5

Fresh || 6

Μαριναρισμένη φρέσκια σαλάτα λαχανικών, με
σταφίδα, αμύγδαλο και σάλτσα μυλόξυδου και
μαϊντανού





A for Mezes

Μπουκιά από μπρουσκετάκι με φιλέτο
σαρδέλας, κάπαρη και πουρέ πιπεριάς
Φλωρίνης || 3

Μπουκιά από μπρουσκετάκι με
σχαριαστό κιλότο μοσχαριού, φρέσκια
ρόκα και λαδολέμονο θυμαρορίγανης || 3

Φρυγανισμένο ψωμάκι, με μαρμελάδα
τομάτας, σωταρισμένα φρέσκα
λαχανικά με ξύδι βαλσάμικο || 3

Τραγανός φαβοκεφτές, chutney λευκού
κρεμμυδιού, αρωματικό ελαιόλαδο και
πάστα ελιάς Καλαμών || 3

Ελληνικά τυριά || 3



Sweet Tooth || 6.5

Γλυκό Ημέρας

"Ζήσε. Δεύτερη ζωή δεν έχει."
-Οδυσσεύς Ελύτης



Gastro Path

Create your dish,
by choosing your favourite combinations!

Main

A for Athens Burger || 9

Black Angus Burger with smoked aged greek cheese “Metsovone” in brioche bun.

Malt Chicken || 8

Fried Chicken breast in beerbatter, flavored with smoked paprika and “Florina” sweet peppers glaze

Greek Veal || 12

Grilled Greek Veal fillet with rosemary and aged wine sauce

... side dishes

A for Fries || 6

Pan fried potatoes wedges with “siglino” and “apaki” traditional smoked pork, smoked paprika and Greek “Formaela” sauce cheese from Arahova region

Fava Drops || 7

Crispy fried Fava balls, onion chutney, herbscented olive oil and “Kalamata” olive paste

Garden Rolls || 6

Eggplant rolls with “Tsalafouti” cream cheese from Fthiotis region, fresh herbs, and spicy tomato jam

Patata Salad || 6

Potato and corn salad with fresh herbs and mustard sauce with lemongrass

Tender Vegetables || 7

Green Salad with beef fillet and aged balsamic vinaigrette, sesame bar “pasteli” and traditional Gruyere cheese from Naxos Island

without beef fillet || 4.5

Fresh || 6

Marinade fresh vegetables with raisins and almonds in apple cider vinegar and parsley sauce





Mezes

Mini Bruschetta with sardine fillet, caper and "Florina" sweet red pepper cream || 3

Mini Bruschetta with Beef fillet, fresh rocket, lemon, olive oil, thyme and oregano sauce || 3

Mini Bruschetta with tomato jam, sauteed fresh vegetables and balsamic vinegar || 3

Crispy fried Fava ball, onion chutney, olive oil and "Kalamata" olive paste || 3

Seasonal Greek cheeses || 3



Sweet Tooth || 6.5
Dessert of the Day

Live. There is no second life"
-Odysseas Elitis