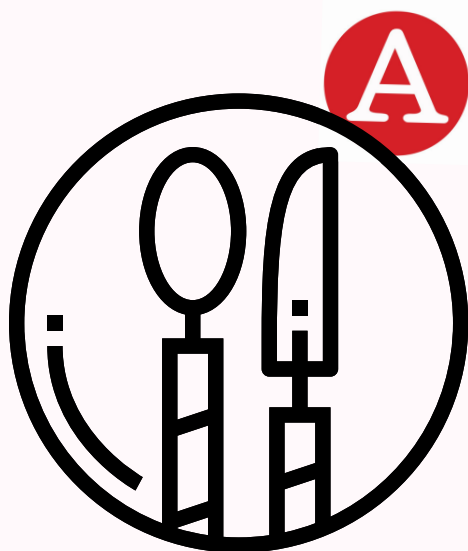


Ζήσε! Δεύτερη ζωή δεν έχει..

Οδυσσέας Ελύτης

*the gastro path
a take from Afor Athens*

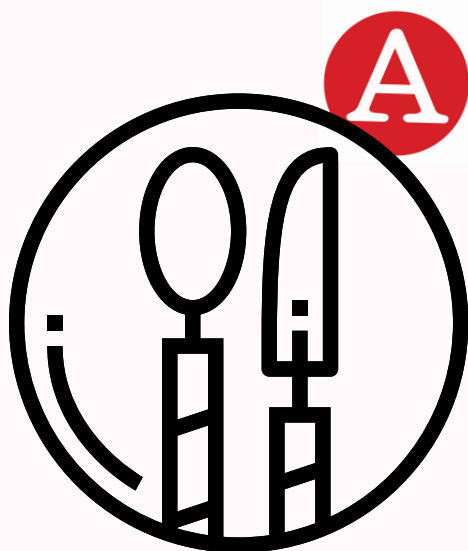


- Τριλογία από ντοματίνια, παξιμάδι Χαρουπιού, μους βαρελίσιας φέτας. 12,00 €
- Πράσινα φασολάκια, χοιρινή καπνιστή πανσέτα, φρέσκαμανιτάρια. 14,00 €
- Σαλάτα δημητριακών, μοσχαρίσιος καβουρμάς, καλαθάκι Λήμνου. 14,00 €
- Τραγανές κροκέτες φάβα, μαρμελάδα λευκού κρεμμυδιού, πατέ ελιάς. 11,00€
- Κοτοπουλάκι τσιγαριστό, σκατζίκι, ξινόμηλο, καπνιστή χοιρινή πανσέτα με baby λαχανικά. 18,00 €
- Σχαραστό μοσχαρίσιο φιλέτο, σάλτσα μοσχάτο Σάμου, πουρέ γλυκοπατάτας, τσιγαρισμένες λαχανίδες. 26,00 €
- Μπακαλιάρος αχνιστός, γαλέτα πατάτας, κρέμα σπανάκι. 22,00 €
- Κέικ καρυδόπιτας με παγωτό βανίλια. 8,00€
- Μούς σοκολάτας, χειροποίητο μπισκότο, γλυκιά “μπεσαμέλ” γιαουρτιού. 9,00€

Ζήσε! Δεύτερη ζωή
δεν έχει..

Οδυσσέας Ελύτης

the gastro path
a take from AforAthens



- Trilogy of cherry tomatoes, carob rusk, feta cheese mousse aged in barrel. 12,00 €
- Green beans, smoked pork pancetta, fresh mushrooms. 14,00 €
- Cereal salad, kavourmas cured meat, kalathaki Lemnou white cheese. 14,00 €
- Fava crispy croquettes, onion chutney, olive paste. 11,00 €
- Cooked Chicken, skatziki, apple sour, smoked pork pancetta, baby vegetables. 18,00 €
- Grilled Beef fillet, Samos' sweet wine sauce, smashed sweet potato, fried kale. 26,00 €
- Steamed Cod, pané potato, spinach cream. 22,00 €
- Cake walnut pie with vanilla ice cream. 8,00€
- Chocolate mousse, handmade biscuit, sweet "béchamel" yogurt. 9,00 €