

Dinner Menu ^{GR}

ΩΡΕΣ
ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ
18:00 - 00:00

eat

Ορεκτικά

ΤΡΙΛΟΓΙΑ / 14

από τοματίνια, παξιμάδι Χαρουπιού
& μους βαρελίσιας φέτας

ΣΑΛΑΤΑ

ΠΡΑΣΙΝΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ / 14

τοματίνια κουφί, αρσενικό τυρί Νάξου,
ντρέσινγκ μανταρινιού

ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΑ ΡΟΛΛΑ

ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ / 14

κοπανιστή Μυκόνου, ανθότυρο,
σάλτσα τομάτας, πάστα καρυδιού

ΑΧΝΙΣΜΕΝΑ ΜΥΔΙΑ & ΚΥΔΩΝΙΑ / 21

μοσχοφίλερο, πάστα μοσχολέμονου,
σινάπι, μπρουσκέτες προζυμένιου ψωμιού

SOUS VIDE ΦΑΓΚΡΙ / 14

φρέσκα μυρωδικά, σάλτσα λεμονοθύμαρου

θάλασσα

ΦΑΓΚΡΙ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ / 20

λιγκουίτι, κολοκύθι, καρότο,
αρωματικό βούτυρο, σάλτσα λεμονοθύμαρου

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ / 26

σύμβαση λαχανικών, ψητό κουνουπίδι,
αρωματισμένο παντζάρι, σάλτσα μοσχολέμονου

ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΗ ΣΦΥΡΙΔΑ / 31

σταμναγκάθι Κρήτης, πουρέ καρότου

Γαία

ΜΟΣΧΑΡΙ BLACK ANGUS / 30

χυλομένο κριθαρακι, αρακάς,
σπαράγγια βουτύρου, ελαιόλαδο μυρωδικών

ΓΥΡΟΣ ΑΡΝΙΟΥ / 24

πιτάκια χαρουπιού, κρέμα ξινού γιαουρτιού,
μαριναρισμένη φρέσκια τομάτα,
πατάτα με βούτυρο μυρωδικών

Εηιδόρηια

"ΑΝΟΙΧΤΗ" ΜΗΛΟΠΙΤΑ / 9

μους γλυκού γιαουρτιού, αλμυρή καραμέλα,
παγωτό αμύγδαλο

ΚΕΪΚ ΜΟΥΡΩΝ / 10

με επικάλυψη σοκολάτας, κρέμα καφέ, κραμπλ φουντουκιού
και παγωτό βανίλια

Chef

Κώστας Γιαννάκος

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΑΠΟΣΤΟΛΟΠΟΥΛΟΣ,
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ
ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)
ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ Φ.Π.Α. 13%, 24% ΔΗΜ.ΦΟΡΟΣ 0.5%

A for Athens.



Dinner Menu ^{UK}

SERVING TIME
18:00 - 00:00

eat

Sea

SEA BREAM "MEATBALLS" / 20
*linguine, zucchini, carrot,
aromatic butter, lemon thyme sauce*

COD / 26
*vegetables, roasted cauliflower,
flavored beetroot, lemon sauce*

MARINATED FILLET GROUPER / 31
stamanagathi from Crete, carrot puree

Starters

TRILOGY / 14
*of cherry tomatoes, carob rusk, feta
cheese mousse aged in barrel*

**GREEN
VEGETABLE SALAD / 14**
*confi cherry tomatoes,
Naxos male cheese, mandarin dressing*

**BREADED
EGGPLANT ROLLS / 14**
*Mykonos kopanisti & anthotiro
(Greek traditional cheeses),
tomatosauce, walnut paste*

STEAMED MUSSELS & CLAMS / 21
*moschofilero wine, lemon paste, mustard,
sourdough bread bruschettas*

SOUS VIDE SEA BREAM / 14
with lemongrasssauce and fresh herbs

Earth

BEEF BLACK ANGUS / 30
*orzo pasta, peas,
butterasparagus, olive oil herbs*

LAMB GIROS / 24
*Carob pita bread , sour yogurt cream,
marinated fresh tomato, potato
with herb butter*

Desserts

"OPEN" APPLE PIE / 9
*sweet yogurt mousse,
savorycaramel, almond ice cream*

BERRIES CAKE / 10
*with chocolate coating, coffee cream, hazelnut crumble
and vanilla ice cream*

Chef
Kostas Giannakos

MARKET DIRECTOR: ALEXANDROS APOSTOLOPOULOS, THE STORE IS OBLIGATED TO HAVE PRINTED SHEETS
IN A SPECIAL COMPARTMENT NEAR THE EXITON FOR THE WORDING OF ANY PROTEST. CONSUMER IS NOT
OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE),
PRICES INCLUDE VAT 13%, 24% REP. TAX 0.5%

A for Athens.