

Dinner Menu

GR

ΩΡΕΣ
ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ
18:00 - 00:00

eat

Σαλάτες

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΤΡΙΩΝ ΕΙΔΩΝ ΤΟΜΑΤΑΣ / 18

Τομάτα Καρδιά Μόσχου, Κίτρινη Τομάτα, Πομοντόρι,
Crumble Βασιλικού, Φύλλα Κάπαρης,
Τυρί Μαστίχας Χίου

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ BABY ΛΑΧΑΝΙΚΑ / 16

“Καμένος Κορμός” Κατοκίσιου Τυριού, Τοματίνα Κονφι,
Τριμμένο Φουντούκι, Ροδάκινο και Dressing Εσπεριδοειδών

Ορεκτικά

ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΤΥΡΙΑ / 14

σε Ρανκο-Μετσοβόνη, Λαδοτύρι Ζακύνθου, Γραβιέρα
Θυμαριού, με Μαρμελάδα Φρέσκιας Τομάτας και
Μαρμελάδα Πορτοκαλιού με Αρμπαρόριζα

ΚΙΜΑΣ ΑΡΝΙΟΥ ΣΕ ΦΥΛΛΟ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ / 20

με Πουρέ Μελιζάνας, Γιαούρτι Μετσοβόνη,
και Σάλτσα Φρέσκιας Τομάτας

ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΜΠΑΛΟΤΙΝΑ ΜΕ ΦΑΓΚΡΙ / 24

Πίκλα Σέλερι, Αγγούρι, Κρέμα Παντζάρι,
Dressing Μοσχολέμονου, Λάδι Βασιλικού
και Πιπεριά Aji Amarillo

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΣΤΡΕΙΔΙΑ ΣΑΒΟΡΟ / 16

Σκόρδο, Δεντρολίβανο, Ελαιόλαδο,
Κρεμμύδι, Προζυμένιο Ψωμί

BABY ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΣΧΑΡΑΣ / 18

Λευκός Ταραμάς, Ελαιόλαδο Μαϊντανού,
Τραγανό Φύλλο Ζύμης

SASHIMI ΨΑΡΙΟΥ ΗΜΕΡΑΣ / 22

Αμπελοφάσουλα Αιμού, Αυθός Αλατιού,
Μοσχολέμονο, Πίκλα Λευκού Κρεμμυδιού

Θάλασσα

ΜΑΦΑΛΤΙΝΕΣ ΤΟΝΟΥ ΤΑΡΤΑΡ / 25

Σάλτσα Λεμονοθύμαρου, Μοσχολέμονο,
Φρέσκα Λαχανικά, Βούτυρο Μυρωδικών

ΑΧΝΙΣΤΑ ΜΥΔΙΑ ΚΑΙ ΚΥΔΩΝΙΑ / 21

Μοσχοφίλερο, Πάστα Μοσχολέμονου,
Σινάπι, Μπρουσκέτα Προζυμένου Ψωμιού

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ ΠΟΣΕ / 34

σε λαδόκολλα με Πουρέ Κουνουπιδιού,
Κατίκι Δομοκού, Κρέμα Αρακά και Τηγανητό Πράσο

ΨΗΤΗ ΣΦΥΡΙΔΑ ΣΧΑΡΑΣ / 36

Πουρές Σελινόριζας-Καρότου-Παντζαριού, Σάλτσα
Χαμομηλιού, Baby Μπρόκολο

Γαία

ΚΡΟΚΕΤΑ ΚΟΥΝΕΛΙ ΣΤΙΦΑΔΟ / 28

με Πουρέ Καρότου, Κονφι Εσαλότ, Σάλτσα Φρέσκιας
Τομάτας και Τυρί Τσαλαφούτι

TRI-TIP BLACK ANGUS / 32

Ρύζι Κουνουπιδιού, Μπρόκολο Σχάρας, Πουρές Πατάτας με
Μαύρο Σκόρδο, Αυθός Αλατιού, Ελαιόλαδο Μυρωδικών

ΚΕΜΠΑΠ ΠΡΟΒΕΙΟΥ ΚΙΜΑ / 26

Λαδένια Κιμάλου, Πολίτικο Mix
Φρέσκιας Τομάτας, Γιαούρτι Αβοκάντο

Εησιδέρηια

LEMON PIE / 12

με Μαρέγκα Βανίλιας, Κρέμα Patisserie
Μούρων-Λεμονιού, Παγωτό Αμυγδάλου Τονκα

BISCUIT ME LIKER ΜΑΧΛΕΠΙΟΥ / 14

Κρέμα Μαστίχας, Πούδρα Πορτοκαλιού,
Σάλτσα Μαύρης Σοκολάτας και Παγωτό Αυθότυρο

Executive Chef
Κώστας Γιαννακός

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

EN

SERVING TIME
18:00 - 00:00

eat

Salads

GREEK SALAD OF THREE TYPES OF TOMATO / 18

Veal Herat Tomatoes, Yellow Tomatoes, Pomodoro Tomatoes, Basil Crumble, Caper Leaves, Chios Mastic Cheese

SALAD WITH BABY VEGETABLES / 16

"Burnt Trunk" of Goat Cheese, Cherry Tomatoes Confit, grated Hazelnut, Peach and Citrus Dressing

Sea

MAFALDINE WITH TUNA TARTAR / 25

Lemon Thyme Sauce, Fresh Vegetables, Herb Butter

STEAMED MUSSELS AND CLAMS / 21

Moschofilero Wine, Lime Paste, Mustard, Sourdough Bread Bruschetta

POACHED FISH OF THE DAY / 34

in parchment paper, Cauliflower Puree, Katiki Domokou, Peas Cream, Fried Leek

GRILLED GROUPEL / 36

Celeriac-Carrot-Beetroot Puree, Chamomile Sauce, Baby Broccoli

Starters

GREEK CHEESES BREADED / 14

in Panco-Metsovone, Ladotyri of Zakynthos (Oil Cheese), Thyme Graviera, with Fresh Tomato and Orange Jam with Arborifolia

MINCED LAMB IN PUFF PASTRY / 20

with Eggplant Puree, Metsovone Yoghurt and Fresh Tomato Sauce

ATHENIAN BALLOTINE WITH SEA BREAM / 24

Pickled Celery, Cucumber, Beetroot Cream, Lime Dressing, Basil Oil, and Aji Amarillo Pepper

GREEK OYSTERS IN SAVORO SAUCE / 16

Garlic, Rosemary, Olive Oil, Onion, Sourdough Bread

GRILLED BABY SQUID / 18

White Tarama, Parsley Olive Oil, Crispy Phyllo Dough

FISH OF THE DAY SASHIMI / 22

Steamed String Bean, Fleur De Sel, Lime, Pickled White Onions

Earth

STEW RABBIT CROQUETTE / 28

with Carrot Puree, Confit Shallots, Fresh Tomato Sauce and Tsalafouti Cheese

TRI-TIP BLACK ANGUS / 32

Cauliflower Rice, Sauteed Broccoli, Mashed Potato with Black Garlic, Fleur De Sel, Herb Olive Oil

MINCED HOGGET KEBAB / 26

Ladenia Kimolou, Fresh Tomato Mix, Avocado Yoghurt

Desserts

LEMON PIE / 12

with Vanilla Meringue, Berry and Lemon Patisserie Cream, Tonka Almond Ice Cream

BISCUIT WITH MACHLEPI LIQUEUR / 14

Mastic Cream, Orange Powder, Dark Chocolate Sauce and Anthotyro Ice Cream

Executive Chef
Costas Giannafos

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.