

Dinner Menu

GR

ΩΡΕΣ
ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ
18:00 - 00:00

eat

Σαλάτες

ΣΑΛΑΤΑ ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ / 13

Ξύγαλο Χανίων, Τραχανό Φύλλο Ζύμης,
Καβουρδισμένο Φουντούκι

ΣΑΛΑΤΑ ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ / 14

Φρέσκο Κρεμμύδι, Γλυκοπατάτα, Ράσπερι,
Dressing Φυστικοβούτυρο

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ / 18

Τομάτα Pomodoro, Φέτα Καλαβρύτων, Ψητές Πιπεριές,
Πίκλα Αγγούρι, Καπαρόφυλλα, Κράμπλ Κρεμμυδιού

Θάλασσα

ΣΤΑΡΟΤΟ ΠΡΑΣΙΝΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ / 22

Σασίμι Φαγκρί, Πολύχρωμο Σουσάμι,
Βούτυρο Λεμονιού, Κράκερ Ταπιόκας

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΣΩΤΕ / 28

Τορτελόνι Καβουριού, Κρέμα Καλαμπόκι,
Σάλτσα Οστρακόδερμων

ΦΙΛΕΤΟ ΨΑΡΙΟΥ ΗΜΕΡΑΣ / 34

Ψημένο στα Κάρβουνα με Κρέμα Αγκινάρας,
Χόρτα Εποχής, Φασολάκια Σωτέ, Λαδολέμονο
Ρίγανης, Τραχανό Guanciale

Ορεκτικά

ΚΡΟΚΕΤΑ ΞΙΝΟΧΟΝΤΡΟΥ ΤΡΑΧΑΝΑ / 15

με Βούτυρο Κερκύρας, Κρέμα Φράουλας-Παντζαριού,
Μους Κατοκίσιου Τυριού, Τραχανό Guanciale

ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΗ ΧΟΙΡΙΝΗ ΠΑΝΣΕΤΑ / 16

με Πίτα Γιαουριού, Κρέμα Μελιζάνας,
Πίκλα Πασινάκι, Ξιδάτη Coleslaw

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΓΑΡΙΔΑΣ / 22

με Τζελ Μοσχολέμονου, Αυθός Αλατιού, Ελαιόλαδο Chili,
Πέρλες Yuzu, Κράκερ Ταπιόκας

ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΜΠΑΛΟΤΙΝΑ ΦΑΓΚΡΙ / 24

Πίκλα Σέλερι, Κρέμα Παντζαριού, Dressing
Μοσχολέμονου, Λάδι Βασιλικού,
Πιπεριά Aji Amarillo

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΣΤΡΕΙΔΙΑ ΣΑΒΟΡΟ / 17

Σκόρδο, Δεντρολίβανο, Ελαιόλαδο,
Κρεμμύδι, Προζυμένιο Ψωμί

BABY ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΣΧΑΡΑΣ / 19

Λευκός Ταραμάς, Ελαιόλαδο Μαϊντανού,
Τραχανό Φύλλο Άνθρακα

Γαία

FLAP STEAK ΑΜΕΡΙΚΗΣ / 36

Πουρές Κολοκάσι, Χτένια Σοτέ, Baby Μπρόκολο,
Σάλτσα Demi-Bisque

RIB-EYE BLACK ANGUS / 48

Ribs Καλαμποκιού, Πέστο Λιαστής Τομάτας,
Hollandaise Χλωροφύλλης, Καπνιστός Πουρές Πατάτας

ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ ΑΡΝΙΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ / 26

Ελληνική Focaccia, Σάλτσα Εσμέ,
Ψητή Τομάτα Θυμαριού, Crème Fraîche

Εηιδόρηια

TARTA SPICY ΜΑΝΓΚΟ / 15

Monte Λευκής Σοκολάτας, Τζελ Λυόσμιου-Λάιμ, Πούδρα
Φραμπουάζ, Κράμπλ Αμύγδαλο, Παγωτό Fior Di Latte

PARIS-BREST / 14

Επικάλυψη Σοκολάτας Γάλακτος, Κρέμα Speculaas,
Χώμα Κανέλας, Μους Βανίλιας, Παγωτό Πανακότα
με Άρωμα Καφέ

ΤΡΑΓΑΝΗ ΒΑΣΗ ΦΙΓΙΕΝΤΙΝΗΣ / 14

Διογκωμένο Ρύζι, Monte Λευκής Σοκολάτας
Αρωματισμένη με Φράουλα, Σάλτσα Μύρτιλου,
Κράμπλ Φουντούκι, Σορμπέ Φρούτα του Δάσους

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%

eat

A for Athens.

Dinner Menu

EN

SERVING TIME
18:00 - 00:00

eat

Salads

SPANAKOPITA SALAD / 13

*Xygalo Cheese, Crispy Pastry Phyllo,
Roasted Hazelnut*

BLACK-EYED PEA SALAD / 14

*Fresh Onion, Sweet Potato, Raspberry,
Peanut Butter Dressing*

GREEK SALAD / 18

*Pomodoro Tomatoes, Kalavryta Feta, Roasted Peppers,
Pickled Cucumber, Caper Leaves, Onion Crumble*

Sea

STAROTO WITH GREEN WHEAT / 22

*Seabream Sashimi, Colorful Sesame,
Lemon Butter, Tapioca Cracker*

SAUTÉED COD / 28

*Crab Tortelloni, Corn Cream,
Shellfish Sauce*

GRILLED FISH FILLET OF THE DAY / 34

*Artichoke Cream, Seasonal Greens,
Sautéed Green Beans, Oregano Olive Oil and
Lemon Dressing, Crispy Guanciale*

Starters

SOUR TRAHANAS CROQUETTE / 15

*Corfu Butter, Strawberry and Beetroot Cream, Goat
Cheese Mousse, Crispy Guanciale*

SLOW-COOKED PANCETTA / 16

*Yogurt Pie, Eggplant Cream,
Pickled Parsnip, Tangy Coleslaw*

GREEK SHRIMP CARPACCIO / 22

*Lime Gel, Fleur de Sel, Chili Olive Oil,
Yuzu Pearls, Tapioca Cracker*

SEABREAM ATHENIAN BALLOTINE / 24

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

GREEK OYSTERS SAVORO / 17

*Garlic, Rosemary, Olive Oil, Onion,
Sourdough Bread*

GRILLED BABY SQUID / 19

*with White Tarama, Parsley Olive Oil,
Crispy Charcoal Phyllo*

Earth

AMERICAN FLAP STEAK / 36

*Colocasia Purée, Sautéed Scallops,
Baby Broccoli, Demi-bisque Sauce*

RIB-EYE BLACK ANGUS / 48

*Corn Ribs, Sun-dried Tomato Pesto,
Chlorophyll Hollandaise, Smoked Potato Purée*

SUCKER LAMB KONTOSOUVLI / 26

*Greek Focaccia, Ezme Sause, Thyme -
Roasted Tomato, Crème Fraîche*

Desserts

SPICY MANGO TART / 15

*White Chocolate Monte, Mint and Lime Gel, Raspberry
Powder, Almond Crumble, Fior di Latte Ice Cream*

PARIS-BREST / 14

*Milk Chocolate Coating, Speculoos Cream, Cinnamon,
Vanilla Mousse, Coffee-Infused Pannacotta Ice Cream*

CRISPY FEUILLETINE BASE / 14

*Puffed Rice, Strawberry-Infused White Chocolate
Monte, Blueberry Sauce, Hazelnut Crumble,
Forest Fruits Sorbet*

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.