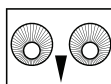
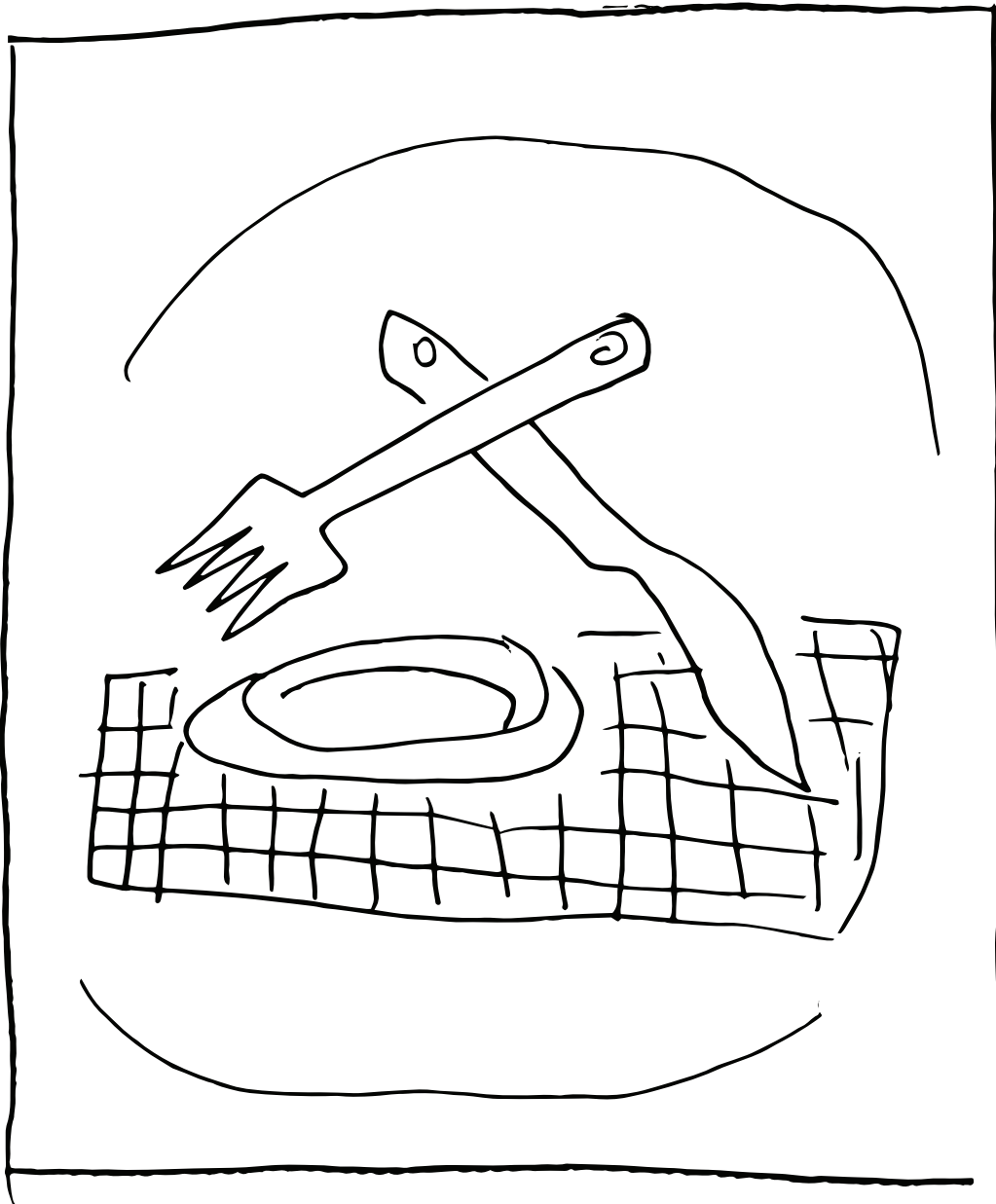


# MENU

## Food



**ΔΕΙΠΝΟ  
ΣΟΦΙΣΤΗΡΙΟΝ**  
DINING • CATERING • EXPERIENCE



# Ορεκτικά Appetizers

## Κολλοκυθοκεφτέδες

με κρέμα μυρωδικών

€ 12

VEGETARIAN

## Zucchini fritters

with herbs cream

## Παραδοσιακή πίτα

με χωριάτικο φύλλο,  
πράσινο κολοκυθάκι, μάραθο & φέτα

€ 15

VEGETARIAN

## Traditional pie

with handmade country-style phyllo  
pastry, zucchini, fennel  
& feta cheese

## Κασιώτικα Ντολμαδάκια

με μοσχαρίσιο κιμά, κρέμα λεμονιού  
& γιαούρτι με ελληνικά βότανα

€ 18

## Stuffed vine leaves from Kassos

with minced beef, lemon cream  
& yogurt with Greek herbs

## Ταρτάρ μύσχου

σε bone marrow με κρέμα καπνιστής  
μελιτζάνας, πίκλα κοκκάρι,  
σπόρους μουστάρδας,  
φουντούκι & ήλαδι τρούφας

€ 19

## Beef tartare

served in bone marrow with  
smoked eggplant cream, pickled  
pearl onions, mustard seeds,  
hazelnuts, & truffle oil

## Καρπάτσιο χταποδιού

με φάβα, πέρλες βαλσαμικού,  
κρέμα καραμελωμένου κρεμμυδιού  
& τοματίνια

€ 21

## Octopus carpaccio

with fava, balsamic pearls,  
caramelized onion cream  
& cherry tomatoes

## Καρπάτσιο κόκκινης γαρίδας

με φιλέτα και χυμό από εσπεριδοειδή,  
αγουρέλαιο & ανθό αβλατιού

€ 22

## Red shrimp carpaccio

with fillets and citrus juice, early  
harvest olive oil & fleur de sel

## Αθηναϊκή σφυρίδα

με χειροποίητη μαγιονέζα  
& πίκλα αγγούρι

€ 22

## Grouper

with homemade mayonnaise  
& pickled cucumber

# Pinsa

## Pinsa margherita

με τομάτα, μοτσαρέλα  
& φρέσκο βασιλικό

€ 15

VEGETARIAN

## Pinsa margherita

with tomato, mozzarella  
& fresh basil

## Pinsa μεσογειακή

με τοματίνια, φέτα & ελιές

€ 15

VEGETARIAN

## Mediterranean pinsa

with cherry tomatoes,  
feta cheese & olives

## Pinsa prosciutto

με ρόκα, παρμεζάνα & τρούφα

€ 19

## Pinsa prosciutto

with rocket, parmesan & truffle

# Σαλάτες Salads

## Πράσινα φύλλα

με φαγόπυρο, φρούτα εποχής,  
ντρέσινγκ από γκρέιπφρουτ  
& αγουρέλαιο

€ 12

VEGETARIAN

## Green leaves

with buckwheat, seasonal  
fruits, grapefruit dressing  
& early-harvest olive oil

## Σαλάτα ταμπουλέ

με πηλιγούρι, τομάτα, αγγούρι,  
μαϊντανό, λεμόνι & ελαιόλαδο

€ 12

VEGAN

## Tabbouleh salad

with bulgur, tomato,  
cucumber, parsley, lemon  
& olive oil

## Burrata

με τοματίνια, φρέσκο βασιλικό  
& κρουτόν

€ 13

VEGETARIAN

## Burrata

with cherry tomatoes,  
fresh basil & croutons

## Ελληνική σαλάτα

με τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι,  
παλαιωμένη φέτα, ελαιόλαδο,  
δαμασκηνοελιές, κάπαρη  
& φρέσκια ρίγανη

€ 14

VEGETARIAN

## Greek salad

with tomato, cucumber, onion,  
aged feta, olive oil, plum-style  
olives, capers & fresh oregano

## Σαλάτα με καρδιές μαρουλιού

τραγανό κοτόπουλο, μουχτερόν,  
αγιотύρι, κρουτόν χαρουπιού  
& ντρέσινγκ από μοσχοκάρυδο

€ 15

## Lettuce hearts salad

with crispy chicken,  
mouhteron cured meat,  
Agiotyri cheese, carob  
croutons & lime dressing



# Κυρίως πιάτα

## Main courses

**Risotto**  
με τηγανιά άγριων μανιταριών  
& παλαιωμένο ξίδι από κόκκινο κρασί

€15

VEGAN

**Risotto**  
with sautéed wild mushrooms  
& aged red wine vinegar

**Κριθαρότο με γαρίδες & μύδια**  
με φρέσκια τομάτα, ούζο  
& αυγοτάραχο Μεσολογγίου

€28

**Orzo with shrimp & mussels**  
with fresh tomato, ouzo  
& Messolonghi's bottarga

**Ψντό κοτόπουλο**  
με baby σπανάκι, άγριο ρύζι,  
κρέμα αβοκάντο & σάλτσα  
από αθωνίτικο τυρί

€20

**Grilled chicken**  
with baby spinach, wild rice,  
avocado cream  
& Athonite cheese sauce

**Smash burger**  
με μοσχαρίσιο κιμά, onion rings,  
μαγιονέζα με αγγούρι τουρσί,  
καπνιστό κίτρινο τυρί  
& πατάτες τηγαντές

€20

**Smash burger**  
with beef patty, onion rings,  
pickle mayo, smoked yellow cheese  
& French fries

**Φιλέτο μόσχου**  
με χοντροκομμένο πουρέ πατάτας  
& ψητά λαχανικά

€39

**Veal fillet**  
with mashed potatoes  
& grilled vegetables

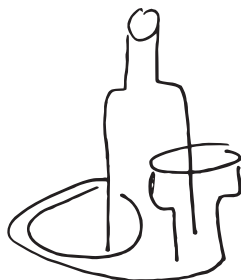
**Λαβράκι ψντό**  
με μαριναρισμένα παντζάρια  
& άγρια χόρτα

€24

**Grilled sea bass**  
with marinated beets  
& wild greens

# Γλυκά Desserts

Όλα τα γλυκά είναι VEGETARIAN | All sweet delights are VEGETARIAN



|                                                                                                                                                |      |                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Πάστα αμυγδάλλου</b><br>με κρέμα αμυγδάλλου, ολόκληρα<br>καβουρδισμένα αμύγδαλα<br>και σάλτσα καραμέλας                                     | € 10 | <b>Almond dessert</b><br>with almond cream,<br>whole roasted almonds<br>& caramel sauce                                                              |
| <b>Πορτοκαλόπιτα</b><br>με frosting περγαμόντο<br>& χειροποίητη μαρμελάδα πορτοκάλι                                                            | € 10 | <b>Orange syrup cake</b><br>with bergamot frosting<br>& homemade orange marmalade                                                                    |
| <b>Τραγανές μαρέγκες</b><br>με αφράτη κρέμα<br>& γλυκό βύσσινο με μαύρα μούρα                                                                  | € 10 | <b>Crispy meringues</b><br>with whipped cream, sour cherry<br>preserve & blackberries                                                                |
| <b>Αρμενοβίτ</b><br>semifreddo με μαρέγκα, σαντιγί,<br>καραμελωμένα καβουρδισμένα<br>αμύγδαλα, κόκκινα φρούτα<br>& σάλτσα bitter σοκολάτας     | € 11 | <b>Armenonville</b><br>semifreddo with meringue,<br>cream, caramelized roasted<br>almonds, served with red berries<br>& bitter chocolate sauce       |
| <b>Τάρτα φιστίκι</b><br>τραγανή βάση μπισκότου με απαλή<br>κρέμα από φιστίκι Αιγίνης                                                           | € 12 | <b>Pistachio tart</b><br>with a crunchy biscuit base<br>& smooth Aegina pistachio cream                                                              |
| <b>Choco cube</b><br>αφράτη bitter mousse σε biscuit<br>αμυγδάλλου, με σάλτσα σοκολάτας<br>& παγωτό stracciatella σε τραγανό<br>μπισκότο κακάο | € 12 | <b>Choco cube</b><br>fluffy dark chocolate mousse on<br>almond biscuit, with chocolate<br>sauce & stracciatella ice cream<br>on crispy cocoa biscuit |
| <b>Παγωτό</b> (μία μπάλα)                                                                                                                      | € 4  | <b>Ice Cream</b> (one scoop)                                                                                                                         |





Έργα: Αλέξης Ακριθάκης 1979,  
©The Estate of Alexis Akritakis

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δεξιά σε θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Για την προετοιμασία του φαγητού χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Για την προετοιμασία τηγανιτών παρασκευών, χρησιμοποιείται σπορέλαιο. Όλα τα προϊόντα μας παρασκευάζονται από τα πιο φρέσκα υλικά, ανάλογα με την εποχή και τη διαθεσιμότητα. \*Κατεψυγμένο. Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας ενημερώστε άμεσα το προσωπικό μας. Απαγορεύεται το κάπνισμα σε κλειστούς δημόσιους χώρους σύμφωνα με τον νόμο. Ο καταναλωτής (πελάτης) δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο). Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ και δημοτικό φόρο. Αγορανομικός υπεύθυνος: Γιώργος Παπαγεωργίου. Η επιχείρηση είναι πιστοποιημένη κατά ISO 22000:2018, ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 45001:2018

The shop is obliged to have printed documents in a sale case by the exit, for the purpose of registering any complaints. For the food preparation, extra virgin olive oil is used. Seed oil is used for the fried food preparation. All our products are made from the freshest ingredients, depending upon season and availability. \*Refrigerated. In case of allergy or intolerance, please inform our staff immediately. No smoking in enclosed public places in accordance with the law. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice). Prices are inclusive of VAT and municipal tax. Person in charge in case of market inspection: George Papageorgiou. ISO 22000:2018, ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 45001:2018