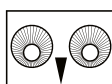
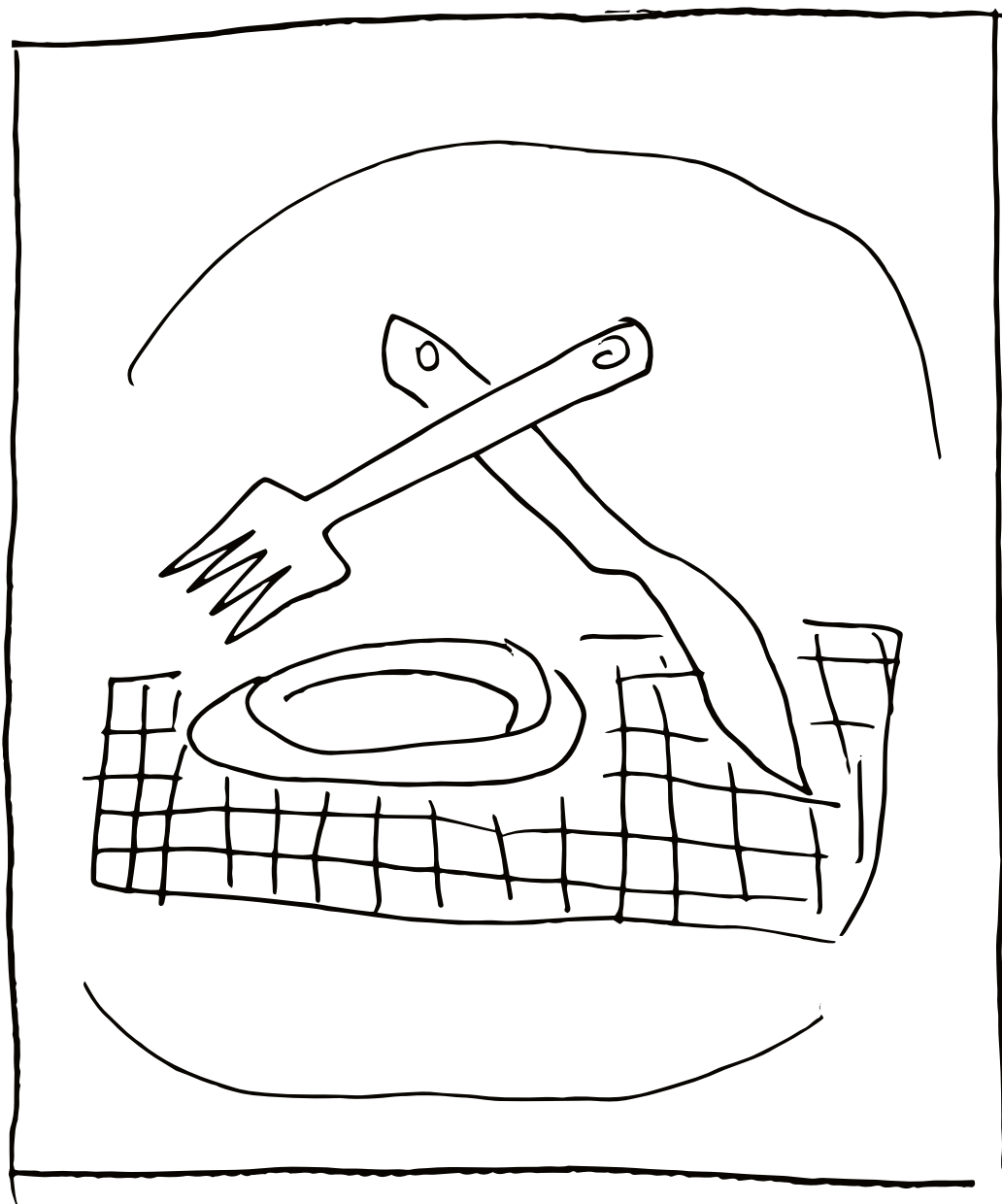


MENU

Food



**ΔΕΙΠΝΟ
ΣΟΦΙΣΤΗΡΙΟΝ**
DINING • CATERING • EXPERIENCE

Ορεκτικά Appetizers

Κοφοκυθοκεφτέδες VEGETARIAN
με κρέμα μυρωδικών

Zucchini fritters
with herbs cream

Παραδοσιακή πίτα VEGETARIAN
με χωριάτικο φύλλο,
πράσινο κοφοκυθάκι, μάραθο & φέτα

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

Κασιώτικα Ντολμαδάκια
με μοσχαρίσιο κιμά, κρέμα λεμονιού
& γιαούρτι με ελληνικά βότανα

**Stuffed vine leaves
from Kassos**
with minced beef, lemon cream
& yogurt with Greek herbs

Ταρτάρ μόσχου
σε bone marrow με κρέμα καπνιστής
μελιτζάνας, πίκλα κοκκάρι,
σπόρους μουστάρδας,
φουντούκι & λάδι τρούφας

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

Octopus carpaccio*
with fava, balsamic pearls,
caramelized onion cream
& cherry tomatoes

Καρπάτσιο κόκκινης γαρίδας*
με φιλέτα και χυμό από εσπεριδοειδή,
αγουρέλαιο & ανθό αβιτσιανού

Red shrimp carpaccio*
with fillets and citrus juice, early
harvest olive oil & fleur de sel

Αθηναϊκή σφυρίδα
με χειροποίητη μαγιονέζα
& πίκλα αγγούρι

Grouper
with homemade mayonnaise
& pickled cucumber

Pinsa

Pinsa* margherita VEGETARIAN
με τομάτα, μοτσαρέλλα
& φρέσκο βασιλικό

Pinsa* margherita
with tomato, mozzarella
& fresh basil

Pinsa* μεσογειακή VEGETARIAN
με τοματίνια, φέτα & ελιές

Mediterranean pinsa*
with cherry tomatoes,
feta cheese & olives

Pinsa* prosciutto
με ρόκα, παρμεζάνα & τρούφα

Pinsa* prosciutto
with rocket, parmesan & truffle

Σαλάτες Salads

Πράσινα φύλλα

VEGETARIAN

με φαγόπυρο, φρούτα εποχής,
ντρέσινγκ από γκρέιπφρουτ
& αγουρέλαιο

Green leaves

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

Σαλάτα ταμπουλέ

VEGAN

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

Tabbouleh salad

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

Burrata

VEGETARIAN

με τοματίνια, φρέσκο βασιλικό
& κρουτόν

Burrata

with cherry tomatoes,
fresh basil & croutons

Ελληνική σαλάτα

VEGETARIAN

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

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

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

VEGAN

Risotto

with sautéed wild mushrooms
& aged red wine vinegar

Κριθαρότο με γαρίδες & μύδια*

με φρέσκια τομάτα, ούζο
& αυγοτάραχο Μεσοφλογγίου

Orzo with shrimp & mussels*

with fresh tomato, ouzo
& Messolongki's bottarga

Ψντό κοτόπουλο

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

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 τηγανντές

Smash burger

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

Φιλέτο μόσχου

με χοντροκομμένο πουρέ πατάτας
& ψντά λαχανικά

Veal fillet

with mashed potatoes
& grilled vegetables

Λαβράκι ψντό

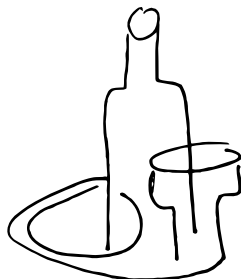
με μαριναρισμένα παντζάρια
& άγρια χόρτα

Grilled sea bass

with marinated beets
& wild greens

Γλυκά Desserts

Όλα τα γλυκά είναι VEGETARIAN | All sweet delights are VEGETARIAN



Πάστα αμυγδάλλου

με κρέμα αμυγδάλλου, ολόκληρα
καβουρδισμένα αμύγδαλα
και σάητσα καραμέλλας

€ 4

Πορτοκαλόπιτα

με frosting περγαμόντο
& χειροποίητη μαρμελάδα πορτοκάλι

Τραγανές μαρέγκες

με αφράτη κρέμα
& γλυκό βύσσινο με μαύρα μούρα

Αρμενοβίη

semifreddo με μαρέγκα, σαντιγί,
καραμελωμένα καβουρδισμένα
αμύγδαλα, κόκκινα φρούτα
& σάητσα bitter σοκολάτας

Τάρτα φιστίκι

τραγανή βάση μπισκότου με απαλή
κρέμα από φιστίκι Αιγίνης

Choco cube

αφράτη bitter mousse σε biscuit
αμυγδάλλου, με σάητσα σοκολάτας
& παγωτό stracciatella σε τραγανό
μπισκότο κακάο

Παγωτό (μία μπάλα)

Almond dessert

with almond cream,
whole roasted almonds
& caramel sauce

Orange syrup cake

with bergamot frosting
& homemade orange marmalade

Crispy meringues

with whipped cream, sour cherry
preserve & blackberries

Armenonville

semifreddo with meringue,
cream, caramelized roasted
almonds, served with red berries
& bitter chocolate sauce

Pistachio tart

with a crunchy biscuit base
& smooth Aegina pistachio cream

Choco cube

fluffy dark chocolate mousse on
almond biscuit, with chocolate
sauce & stracciatella ice cream
on crispy cocoa biscuit

Ice Cream (one scoop)



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

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Για την προετοιμασία του φαγητού χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Για την προετοιμασία τηγανητών 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