

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ντομάτα 9.5

Ντοματίνια, πράσινη ντομάτα, φρέσκα φρούτα εποχής, μπουράτα, κρύα σούπα αγγούρι - βαλεριάνα και παξιμάδια.

Μπροκολίνι 8.5

με Ροτζυ, αμύγδαλο φιλέ, ηλιόσπορους, φιλέτο πορτοκάλι και ραπανάκια.

Ανάμεικτη 8.5

με πράσινο μήλο, παστράμι γαλοπούλας, σταμνοτύρι μαστίχα και γρανίτα κεράσι.

Σολωμού* 9.5

με ρεβύθια, γουακαμόλε, ντομάτα και κόλιανδρο.

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ρολάκια τυριού 8

Χειροποίητο φύλλο με τυρί μαστέλο, τσάντνεί βερίκοκο και πιπέρι σετσουάν.

Μπουτάκια κοτόπουλο 8

Γλασαρισμένα με γακίτορι, καβουρδισμένο σουσάμι και baby καλαμπόκι.

Γαρίδες* Πανέ 8.5

Μαγιονέζα με lime, τσίλι, κόλιανδρο και σαλάτα φινόκιο.

Tostadas 8.5

με σεβίτσε γαρίδας*, λάιμ, αβοκάντο, κόλιανδρο και τσίλι.

ATH NAKED FOOD

ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ

PLT 9

Παστράμι μοσχάρισιο ή γαλοπούλας, ντομάτα, μαρούλι και naked sauce.

Katsu Sando 9

Χοιρινό πανέ, coleslaw με γιαούρτι και πράσινο μήλο, yakitori.

Mini Burgers 12

Black Angus, ντομάτα, iceberg, τσένταρ, καραμελωμένο μπέικον και naked sauce με τρούφα.

FLATBREADS

Flatbread Σκορδόψωμο 10.5

με τσένταρ, μοτσαρέλα, σκόρδο και φρέσκο κρεμμύδι.

Flatbread Tartufo 11

μεμανιτάρια, παρμεζάνα, λάδι τρούφας, γκρεμολάτα και μπρεζάολα.

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Γιουβέτσι γαρίδας* 14

Σάλτσα ντομάτας με βασιλικό, λάδι γαρίδας και κρέμα φέτας.

Νιόκι 10

με σαλάμι Λευκάδος, πεκορίνο, πάστα τρούφας και εστραγκόν.

Ριγκατόνι (vegan) 9

με καραμελωμένα κρεμμύδια, καρύδια και ντοματίνια.

ΚΥΡΙΩΣ

Flank Steak 27

με πατάτες hasselback, πουρέ καρότο-πορτοκάλι και τσιμιτσούρι.

Μανιτάρια Portobello(vegan) 11

με πιρουνάτο πουρέ πατάτας, φασολάκια edamame και σάλτσα βαλσάμικο-πετιμέζι.

ΓΛΥΚΑ

Τιραμι-choux 9.5

με κρέμα εσπρέσσο, παγωτό moCCA και χόμα κακάο.

Σουφλέ Λευκής Σοκολάτας 9.5

με κουλί απο φραμπουάζ, καραμελωμένα μακαντέμια και παγωτό creme Anglaise.

Half baked Cookie 9.5

με κουβερτούρα λευκής και σοκολάτα υγείας, αλμυρή καραμέλα και παγωτό φιστίκι.

Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Οι τιμές ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ: ΑΠΟΔΕΙΞΗ Η ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ.
Σε όλα τα dressing χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο, για τηγάνισμα σπορέλαιο, τα προϊόντα που είναι κατεψυγμένα φέρουν την ένδειξη (*)
Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε. Το μενού μας μπορεί(ή πιθανό) να περιέχει ίχνη απο αλλεργιογόνες ουσίες οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: ΚΡΙΜΠΟΥΡΑΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ



SALADS

Tomato 9.5

Cherry tomatoes, green tomato, fresh seasonal fruits, burrata, cold cucumber-valerian leaf soup and rusks.

Broccoli 8.5

with ponzu, almond flakes, sunflowers, radishes and fresh orange.

Mixed Salad 8.5

with green apple, turkey pastrami, mastic greek cheese and cherry granita.

Salmon* 9.5

with chickpeas, guacamole, tomato and coriander.

STARTERS

Cheese rolls 8

Handmade bread dough with mastelo cheese, apricot chutney and sichuan pepper.

Chicken drumsticks 8

Glazed with yakitori, roasted sesame and baby corn.

Ebi fry shrimps* 8.5

Lime mayonnaise, chili, coriander and fennel salad.

Tostadas 8.5

with shrimp* ceviche, lime, avocado, coriander and chili

ATHINA NAKED FOOD

SANDWICH

PLT 9

Beef or turkey pastrami, tomato, lettuce and naked sauce.

Katsu Sando 9

Pork panéed, coleslaw with yoghurt and green apple, yakitori

Mini Burgers 12

Black Angus, tomato, iceberg, cheddar, caramelized bacon and naked sauce with truffle.

FLATBREADS

Garlic Flatbread 10.5

with cheddar, mozzarella, garlic and spring onion.

Tartufo Flatbread 11

with mushrooms, parmesan, truffle oil, gremolata and bresaola

PASTA

Shrimp* Orzo pasta 14

Napolitana sauce, shrimp oil and feta cheese cream.

Gnocchi 10

with Greek salami, pecorino, truffle paste and tarragon.

Rigatoni (vegan) 9

with caramelized onions, walnuts and cherry tomatoes.

MAIN

Flank Steak 27

with hasselback potatoes, carrot-orange purée and chimichurri.

Mavritáπia Portobello(vegan) 11

with fork smashed potato purée, edamame beans and grape molasses - balsamic sauce.

DESSERTS

Tirami-choux 9.5

with espresso cremeux, mocha ice cream and cocoa crumble.

White chocolate souffle 9.5

with raspberry coulis, caramelized macadamia and creme anglaise ice cream.

Half baked Cookie 9.5

with dark and white chocolate, salted caramel and pistachio ice cream.

All prices are in Euro. To all dressings we use olive, for frying we use seed oil, all frozen products are signed with (*)
Please let us know if you have any allergies or intolerances. Our menu may (or may not) contain traces of allergenic substances that may cause you allergies or intolerances.

All prices include VAT 13-24%

The customer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).
Market Regulator: Athanasios Krimpouras

