



ATTIC

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

(σερβιρονται απο τις 14:30)

🌿 Ελληνική

Ντοματίνια, πιπεριά, αγγούρι, παξιμάδια χαρουπιού, κάπαρη, μους φέτας και νερό αγγουριού

Greek Salad

Cherry tomatoes, bell pepper, cucumber, fresh onion, carob rusks, capers, feta mousse, and cucumber water

15,00 €

🌿 Burrata Vegeterian

Burrata, φύλλα ρόκας baby, κίτρινα και κόκκινα ντοματίνια και σάλτσα βασιλικού

Burrata

Burrata, baby arugula leaves, yellow and red cherry tomatoes and basil sauce

16,00 €

Quinoa Shrimp

Τρίχρομη κινόα, αγγούρι, ντομάτα, καραμελωμένα κρεμμύδια, iceberg, dressing ginger και καψαλισμένο ταρτάρ γαρίδας* μαριναρισμένο σε σάλτσα σόγιας & μοσχολέμονου

Quinoa Shrimp

Tricolor quinoa, cucumber, tomato, caramelized onions, iceberg, ginger dressing, and chopped marinated shrimp tartare in soy & lemongrass sauce

16,00 €

Caesar

με φιλέτο κοτόπουλο, κρουτόν, παρμεζάνα ντοματίνια και dressing

Caesar

with chicken fillet, croutons, cherry tomatoes, Parmesan, and dressing

16,00 €

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / STARTERS

Πλατώ Τυριων-Αλλαντικών

Γραβιέρα, blue cheese, ταλαγάνι, παρμεζάνα, Bresaola, προσούτο, πεπερόνι, σαλάμι μπιυράς

Charcuterie and chesse board

gruyere, blue cheese, talagani Greek cheese, parmesan, Bresaola, prosciutto, pepperoni, beer salami

27,00 €

Μοσχαρίσιο Καρπάσιο

νιφάδες παρμεζάνας, φύλλα ροκάς, μαγιονέζα τρούφας και γλάσο βαλσάμικου

Beef Carpaccio

truffle mayo, rucicola, Parmesan, balsamic vinegar

19,00 €

Αραντσίι

Γεμιστά αραντσίι ρυζιού από μανιτάρια πορτσίνι, σιτακέ*,
καπνιστό πρόβολοι και chutney πορτοκαλιού

Arancini (vegetarian)

Stuffed rice balls, porcini mushrooms, shiitake, smoked provolone
and spicy orange jam

12,00 €

Τριλογία ελληνικών αλοιφών

Μους φάβας, τυροκαυτερή, μελιτζανοσαλάτα Αγιορειτική

Trilogy of Greek traditional flavours

Mousse of fave beans, Feta cheese spicy cream, eggplant salad

9,00 €

Spring Rolls* λαχανικών*

με γλυκόξινη sauce

Vegetable Spring Rolls* with sweet chili sauce

11,00 €

Εικονικό Ελληνικό σουβλάκι

Κονάκια από φύλλο κρούστας, σιγομαγειρεμένο χοιρινό, sour cream
με άρωμα τζατζίκιου, τομάτα και φρεσκοτριμμένη γραβιέρα

Greek souvlaki cones

Cones from pastry sheet, slow cooked pork, sour cream "tzatziki",
tomato and Greek graviera cheese

11,00 €

Μπρουσκέτα Romana

με ψιλοκομμένη τομάτα, πέστο βασιλικού, φρέσκα φύλλα βασιλικού
και κομμάτια από μοτσαρέλα bufalla

Bruschetta romana

tomato, pesto basil, basil fresh and mozzarella bufalla

10,00 €

Μπρουσκέτα Σολομού

από ψωμάκι brioche με κρέμα Philadelphia με μυρωδικά, αγγούρι,
κομμάτια καπνιστού σολομού και μπρικ

Bruschetta Salmone

With Philadelphia cream with herbs, cucumber and smoked salmon with brick

11,00 €

Mini burgers (3 τμχ)

με τυρί τσένταρ, τομάτα, iceberg και μαγιονέζα με καπνιστό μπέικον,
σερβίρεται με τηγανιτή γλυκοπατάτα και μαγιονέζα τρούφας

Mini burgers (3pcs)

mini burgers with cheddar, tomato, iceberg and smoked bacon mayo.

Served with fried sweet potatoes and truffle mayo

16,00 €

PINSA **Μαργαρίτα**

ντομάτα, μοτσαρέλα, βασιλικό και θυμάρι

Margarita

tomato, mozzarella, basil, thyme

19,00 €

 **Μεσογειακή**

ντομάτα, μοτσαρέλα, πιπεριά, φέτα, ελιά, κρεμμύδι και θυμάρι

Mediterranean

tomato, mozzarella, bell pepper, feta, olive, onion, thyme

21,00 €

Attic

μοτσαρέλα, προσούτο,μανιτάρια, flakes παρμεζάνας, λάδι τρούφας

Attic

mozzarella, prosciutto, mushrooms, parmesan flakes, truffle oil

23,00 €

MAIN COURSES

Linguini με σάλτσα τομάτας και φρέσκο βασιλικό 🌿

Pasta linguini with tomato sauce and basil

17,00 €

Ραβιόλι γεμιστά 🌿

με ρικότα και σπανάκι

Ravioli stuffed with ricotte and spinach

21,00 €

Vegan burger 🌿

με ντομάτα, iceberg, τραγανό μπέικον απο μπιζέλι, vegan τσένταρ, κέτσαπ

Vegan burger

with tomato, iceberg, crispy pea bacon, vegan cheddar, ketsup

23,00 €

Φιλέτο στήθος κοτόπουλου

σιγομαγειρεμένο, με πουρέ παστινάκι και Αμερικανική σάλτσα

Chicken breast fillet

cooked slowly, with mashed parsnip and American sauce

21,00 €

Μοσχαρίσιο μπιφτέκι από κιμά black Angus 400gr

ψημένο στη σχάρα, πατάτες hasselback και ψιλοκομμένη τομάτα

Beef patty 400gr black Angus

in grill served with potatoes hasselback and pico de gallo tomato

23,00 €

Φιλέτο λαυράκι σωτέ

τσιγάριαστά χόρτα εποχής σβησμένα με ούζο, πουρέ σελινόριζας και σώς

Sautéed sea bass fillet

seasonal greens flavored with ouzo, celeriac puree and sauce

24,00 €

DESSERTS

Τάρτα Λεμόνι

Χειροποίητη τραγανή με κρέμα λεμονιού και μαρέγκα

Lemon Tart

Handmade crispy tart with lemon cream and meringue

12,00 €

Brownies

Brownies gluten free, μους σοκολάτας, ζελέ μανταρίνι και τραγανή μαρέγκα με φυστίκι αιγίνης και παγωτό βανίλια

Brownies

Gluten-free brownies, chocolate mousse, mandarin jelly, crispy meringue with Aegina pistachio, and vanilla ice cream

12,00 €

Σφαίρα Σοκολάτας

Σφαίρα απο λευκή σοκολάτα, μούς σοκολάτας, ψιλοκομμένες φράουλες, μπισκότο φεγγεντίνης παγωτό βανίλια και λάβα σοκολάτας

Chocolate Sphere

White chocolate sphere, chocolate mousse, chopped strawberries, ladyfinger biscuit, vanilla ice cream, and chocolate lava

13,00 €

Μπισκότο Oreo

με παγωτό βανίλια, επικάλυψη σοκολάτα bitter και καραμέλα βουτύρου. Σερβίρεται με ζεστή σοκολάτα γάλακτος

Cookie Oreo

with vanilla ice cream, bitter chocolate coating, and butter caramel.

Served with hot milk chocolate”

13,00 €

Σερβίρεται από / Served from 14:30μμ/pm

FOOD