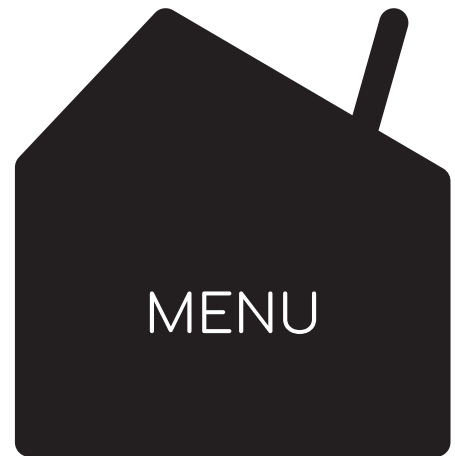




ATRIUM

GREEK BISTROT



Prices are final, stated in Euros, and they include all legal taxes (municipality tax 0.5% and VAT 13% or 24%).

We welcome inquiries regarding the ingredients used in our dishes.

Please inform your server if you have any food allergies or intolerance.

Complaint forms are provided at the store's entrance.

Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment (receipt or invoice) has not been received (market police device 042012).

We use extra virgin olive oil in our salads and sunflower oil for frying. Octopus is frozen product.

Executive Chefs: Manolis Mavriannakis & Marios Pirpiridis.

Responsible for implementation of statutory regulations: Anastasia Tsimidopoulou.

ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ

Κροκέτα από καβουρμά Θράκης
με πουρέ γλυκοπατάτας **10€**

Ραγού από άγρια μανιτάρια
με miso καπνιστού πράσου και βολάκι Τήνου **9€**

Τάρτα γλυκοπατάτας με κατσικίσιο τυρί,
λαχανίδα kale και χειμωνιάτικη μαύρη τρούφα **10€**

ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα με φακές beluga
ψητή γλυκοπατάτα, ανθότυρο και ρόκα **8€**

Η χωριάτικη **9€**

Πράσινη σαλάτα με τραγανό σολομό,
granola ξηρών καρπών, καρύδα
& chili caramel dressing **14€**
(χωρίς σολομό **9€**)

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Καρμπονάρα με σκιουφιχτά και ζαμπόνι Νάξου **14€**

Ραβιόλι με χταπόδι και τσιπς από παντζάρι **15€**

Λιγκουίни ολικής άλεσης με σάλτσα ντομάτας,
σπανάκι και cottage cheese **12€**

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Σουβλάκι κοτόπουλο με spicy σάλτσα
από πιπεριά Φλωρίνης και γιαούρτι **13€**

Χοιρινό BBQ σε κρούστα από φιστίκι Αιγίνης **16€**

Στιφάδο από μοσχαρίσια μάγουλα
με μαύρες τρομπέτες **22€**

Καραμελωμένος σολομός με miso λευκού ταραμά **17€**

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Τρυφερά μπουκετάκια μπρόκολου με chilli garlic
Αντιναχτές πατατούλες με κόλιανδρο.
Αρωματικό ρύζι ατμού
Καπνιστός πουρές γλυκοπατάτας
2€ / ανά επιλογή

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Crème brûlée χαμομήλι **6€**

Παραδοσιακό μωσαϊκό
με ξηρούς καρπούς και cranberry **5€**

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

(για παιδιά έως 10 ετών)

Κοκκινιστά κεφτεδάκια με μακαρόνια **8€**

Αφράτα ψωμάκια ατμού
με τραγανό φιλέτο κοτόπουλο **10€**

STARTERS

Croquet with "Kavourmas" from Thrace
with sweet potato pouree **10€**

Wild mushroom ragout
with smoked leek miso & "Volaki" cheese from Tinos **9€**

Sweet potato tart with goat cheese,
kale and winter black truffle **10€**

SALADS

Beluga lentil salad with baked sweet potato,
"Anthotyro" cheese and rocket **8€**

Greek Salad **9€**

Green salad with crispy salmon,
granola with nuts, coconut & chili caramel dressing **14€**
(without salmon **9€**)

PASTA

Carbonara with "Skioufihta" traditional pasta
& "Zamboni" ham from Naxos **14€**

Ravioli with octopus & beetroot chips **15€**

Whole-grain linguini with tomato sauce,
spinach and cottage cheese **12€**

MAIN DISHES

Chicken souvlaki with spicy sauce
with peppers from Florina and yogurt **13€**

Pork rolled in an Aeginian pistachio crust
served with BBQ sauce **16€**

Beef Cheek Stew with black trumpet mushrooms **22€**

Caramelized salmon with white fish roe miso **17€**

SIDE DISHES

Tender broccoli bouquets with chili garlic
Cypriot baby potatoes with coriander
Aromatic steamed rice
Smoked sweet potato pouree
2€ / per choice

DESSERTS

Chamomile crème brûlée **6€**

Traditional "Mosaiko" – Chocolate salami
with nuts and cranberries **5€**

KIDS MENU

(for children up to 10 years old)

Spaghetti with meatballs **8€**

Bao Buns with crispy chicken **10€**