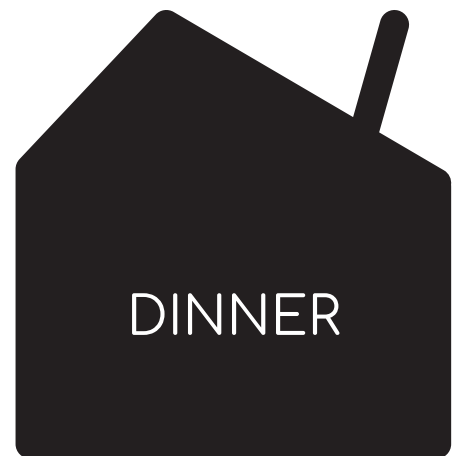




ATRIUM

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. Fried potatoes are frozen product.

Menu curated by Chrysanthos Manolopoulos.

Responsible for implementation of statutory regulations: Anastasia Tsimidopoulou.

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Χταπόδι carpaccio με ταραμά, καραμελωμένο κρεμμύδι και κρέμα πιπεριά Φλωρίνης **14,00€**

Ντοματοκεφτές με ξινό τραχανά, κατίκι Δομοκού και βασιλικό **8,00€**

Χούμους μελιτζάνας με μαύρο σκόρδο, πετιμέζι και τραγανά πitaκια **7,50€**

Σπιτικές ραβιόλες με κοτόπουλο, ξινομυζήθρα, φουρνιστά ντοματίνια και ρόκα **12,50€**

## ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα σπανάκι με αχλάδι, μανιτάρια, ελληνικό ροκφόρ, τραγανό χοιρομέρι και vinaigrette γιαουρτιού **11,00€**

Ανάμεικτα φύλλα σαλάτας με καρότο, αγγούρι, φασολάκι, σταφίδες και vinaigrette πορτοκάλι **8,00€**

## ΣΟΥΠΕΣ

Κρεατόσουπα με μοσχαρίσιο carpaccio, φιδέ λαχανικά εποχής και μοσχολέμονο **9,00€**

Σούπα ημέρας **7,00€**

## ΚΥΡΙΩΣ

Χοιρινά μάγουλα σε κρέμα πατάτας με λάδι τρούφας, τσιγαριστό σπανάκι με σελινόριζα και καυκαλήθρες **16,00€**

Μοσχαρίσιο χτένι μπρεζέ με εποχιακές ρίζες λαχανικών, chutney δαμάσκηνο, ηλιόσπορο και σάλτσα ψητού με πορτοκάλι **18,00€**

Αρνάκι γάλακτος σε κρέμα κόκκινης πιπεριάς με πρόβειο γιαούρτι, πλιγούρι με pop corn ρεβυθι και σάλτσα με άρωμα καφέ **16,00€**

Φιλέτο λαβράκι σε γαλάκτωμα πράσινου μήλου, πατάτες νέας σοδιάς και πέστο φιστίκι Αιγίνης με wasabi **17,00€**

Παπαρδέλες με κουνέλι ραγού, πράσινες ελιές, γραβιέρα παλαιώσης και λάδι φασκόμηλου **15,00€**

## ΓΛΥΚΑ

Τιραμισού με μαρέγκα σοκολάτας, αφρό ελληνικού καφέ και παγωτό **7,50€**

Μους λευκής σοκολάτας με σκυριανό μέλι, καραμελωμένα φύλλα με καρύδια και παγωτό μπαχαρικών **7,00€**

Γλυκό ημέρας **6,50€**

## STARTERS

Octopus carpaccio with tarama, caramelized onion and Florina pepper cream **14,00€**

Tomatoballs with sour trachana, katiki cheese from Domokos and basil **8,00€**

Aubergine hummus with black garlic, molasses and crispy pitas **7,50€**

Homemade ravioli with chicken, Ksinomyzithra cheese, baked cherry tomatoes and arugula **12,50€**

## SALADS

Spinach salad with pear, mushrooms, Greek roquefort, crispy pork and yoghurt vinaigrette **11,00€**

Mixed salad leaves with carrot, cucumber, beans, raisins and orange vinaigrette **8,00€**

## SOUPS

Meat soup with veal carpaccio, vermicelli seasonal vegetables and lime **9,00€**

Soup of the day **7,00€**

## MAINS

Pork cheeks in potato cream with truffle oil, sautéed spinach with celery root and Mediterranean hartwort **16,00€**

Braised beef flat iron with seasonal root vegetables, plum chutney, sunflower seeds and orange gravy **18,00€**

Lamb in red pepper cream with sheep yoghurt, bulgur with chickpea popcorn and coffee-scented sauce **16,00€**

Sea bass fillet in green apple emulsion, potatoes and Aigina pistachio pesto with wasabi **17,00€**

Pappardelle with rabbit ragout, green olives, aged graviera and sage oil **15,00€**

## DESSERTS

Tiramisu with chocolate meringue, Greek coffee foam and ice cream **7,50€**

White chocolate mousse with Skyros honey, caramelized leaves with walnuts and spiced ice cream **7,00€**

Dessert of the day **6,50€**