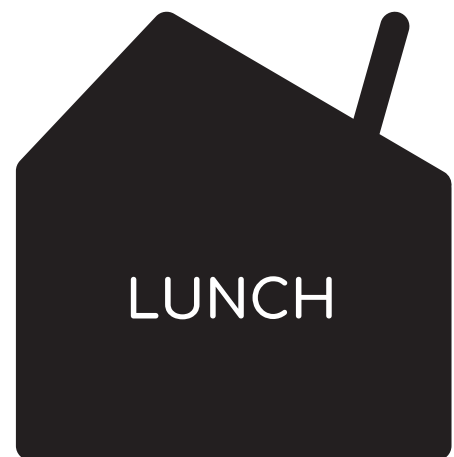




Prices are final, stated in Euros, and they include all legal taxes (municipality tax 0.5% and VAT 13% or 24%).
We welcome inquiries regarding the ingredients used in our dishes.
Please inform your server if you have any food allergies or intolerance. Complaint forms are provided at the store's entrance.
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. Shrimps are frozen products.

Menu curated by Chrysanthos Manolopoulos.
Head Chef: Spiros Belivanis

Responsible for implementation
of statutory regulations: Anastasia Tsimidopoulou.



ΣΑΛΑΤΕΣ

ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ 10€ 
Μουστάρδα μαγιονέζα vegan, πιπεριά Φλωρίνης,
πίκλα αγγουριού και μυρωδικά

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ 12€ 
Τομάτα, αγγούρι, πιπεριά, πίκλα κρεμμυδιού,
τυρί τσαλαφούτι, παρθένο ελαιόλαδο

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ 11€ 
Μανούρι, σταφίδες, vinaigrette μελιού

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΤΑΡΑΜΑΣ ΜΕ ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ 7.50€ 
Και τραγανά πιτάκια

ΣΦΑΚΙΑΝΗ ΠΙΤΑ 9€ 
Με μέλι και σουσάμι

ΠΑΤΑΤΕΣ 7€ 
Με παρμεζάνα

ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΜΕ ΦΑΛΑΦΕΛ 12€ 
Δροσερή φατούς και sauce γιαουρτιού

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ 7€ 

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ BURGER 18€
Τυρί, μπέικον, τομάτα, μαρούλι και μαγιονέζα

ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΒΡΑΚΙ 25€
Λαχανικά ατμού και λαδολέμονο με θυμάρι

ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ 12€
Φουρνιστά ντοματίνια και γραβιέρα παλαιώσης

CARBONARA ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΣΤΥΛ 15€
Χωριάτικο λουκάνικο και τηγανητό αυγό

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ 17€
Ριγανάτες πατάτες και σάλτσα λεμονιού

ΓΛΥΚΑ

ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ 7€ 
Με brownie και καραμελωμένα φουντούκια

ΓΛΥΚΟ ΗΜΕΡΑΣ 6.50€ 

SALADS

POTATO SALAD 10€ 
Vegan mustard mayonnaise,
Florina pepper, pickled cucumber, herbs

GREEK SALAD 12€ 
Tomato, cucumber, pepper, pickled onion,
Tsalafouti cheese, extra virgin olive oil

GREEN SALAD 11€ 
Manouri cheese, raisins, honey vinaigrette

STARTERS

TARAMAS WITH BOTTARGA 7.50€ 
Served with crispy pita chips

SFAKIANI PIE 9€ 
With honey and sesame

POTATOES 7€ 
With parmesan

FALAFEL TORTILLA 12€ 
Refreshing fattoush and yogurt sauce

SOUP OF THE DAY 7€ 

MAIN COURSES

BEEF BURGER 18€
Cheese, bacon, tomato, lettuce, mayonnaise

SEA BASS FILLET 25€
Steamed vegetables, thyme-infused lemon oil

TAGLIATELLE 12€
Oven-roasted cherry tomatoes
and aged graviera cheese

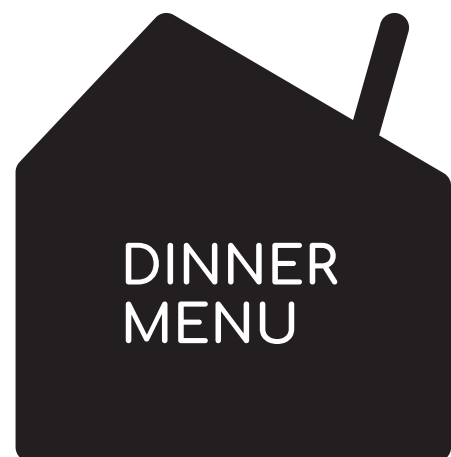
GREEK-STYLE CARBONARA 15€
Traditional Greek sausage, fried egg

CHICKEN THIGH FILLET 17€
Oregano-roasted potatoes, lemon sauce

DESSERTS

CHOCOLATE MOUSSE 7€ 
Brownie, caramelized hazelnuts

DESSERT OF THE DAY 6.50€ 



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. Shrimps are frozen products.

Menu curated by Chrysanthos Manolopoulos.
Head Chef: Spiros Belivanis

Responsible for implementation
of statutory regulations: Anastasia Tsimidopoulou.



ΣΑΛΑΤΕΣ

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ
ΜΕ ΠΟΣΕ ΑΧΛΑΔΙ, ΣΟΥΣΑΜΙ, 11€ 
Μανζιτούτ, ψητό μανούρι

ΣΑΛΑΤΑ
ΜΕ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ 14€ 
Λάχανο, πράσινο μήλο, σέλινο,
μοσχολέμονο, vinaigrette γιαουρτιού

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

CARPACCIO ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ 17€ 
Pesto ρόκας, μαγιονέζα μαύρου σκόρδου,
γραβιέρα, σόγια

ΓΑΡΙΔΑ ΣΑΓΑΝΑΚΙ 15€ 
Φρέσκια τομάτα, ούζο, κασιόκισια φέτα, ρίγανη

ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ ΜΕ ΜΥΡΩΔΙΚΑ 9€ 
Παραδοσιακή πίτα με άγρια χόρτα και αρωματικά

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ 7€ 

ΚΟΤΟΣΟΥΠΑ 9€ 
Vermicelli και λαχανικά εποχής

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

ΡΙΓΚΑΤΟΝΙ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΡΑΓΟΥ 25€ 
Μαυροδάφνη & σάλτσα μπεσαμέλ

ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ 14€ 
Φρέσκα λαχανικά

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΧΟΙΡΙΝΑ ΜΑΓΟΥΛΑ 19€ 
Μανιτάρια demi-glace,
πουρές πατάτας με λεμονοθύμαρο

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΧΤΕΝΙ ΜΠΡΕΖΕ 24€ 
Πουρές σελινόριζας,
ψητά πράσα, σάλτσα ψητού

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ 17€
Τσακιστές πατάτες,
ψητά καρότα, sauce μουστάρδας

ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΒΡΑΚΙ ΦΡΙΚΑΣΕ 25€ 
Σπανάκι, αρακάς, μαραθόριζα

ΓΛΥΚΑ

ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ 9€ 
Μπισκότο σοκολάτας, κρέμα espresso

ΠΑΡΦΕ ΚΕΡΑΣΙ 8,5€ 
Γιαούρτι, φιστίκι Αιγίνης

SALADS

GREEN SALAD
WITH POACHED PEAR & SESAME 11€ 
Mange tout, grilled manouri cheese

MARINATED PRAWN SALAD 14€ 
Cabbage, green apple,
celery, lime, yogurt vinaigrette

STARTERS

BEEF CARPACCIO 17€ 
Rocket pesto, black garlic mayonnaise,
graviera cheese, soy reduction

PRAWN SAGANAKI 15€ 
Fresh tomato, ouzo, goat feta, oregano

HERB PIE 9€ 
Traditional wild greens pie with aromatic herbs

SOUP OF THE DAY 7€ 

CHICKEN SOUP 9€ 
Vermicelli and seasonal vegetables

PASTA

RIGATONI WITH BEEF RAGOUT 25€ 
Mavrodaphne wine, béchamel sauce

ORZO 14€ 
Fresh Vegetables

MAIN COURSES

PORK CHEEKS 19€ 
Mushrooms demi-glace,
lemon-thyme mashed potatoes

SLOW-COOKED BEEF FLANK 24€ 
Celeriac purée, roasted leeks, gravy

LEMON CHICKEN THIGH 17€
Crushed potatoes,
roasted carrots, mustard sauce

SEA BASS FILLET FRICASSÉE 25€ 
Spinach, peas, fennel

DESSERTS

TIRAMISU 9€ 
Chocolate biscuit, espresso cream

CHERRY PARFAIT 8,5€ 
Yogurt, Aegina pistachio



ΠΛΑΤΩ ΤΥΡΙΩΝ €18
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΚΑΙ ΣΠΙΤΙΚΑ ΚΡΑΚΕΡ

SPRING ROLLS ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ 8€
SWEET CHILLI SAUCE
(VEGAN)

ΦΑΛΑΦΕΛ 12€
ΔΡΟΣΕΡΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ | ΠΙΤΑΚΙ
(VEGETARIAN)

CHEESE PLATTER €18
JAM | HOMEMADE CRACKERS

VEGETABLE SPRING ROLLS €8
SWEET CHILLI SAUCE
(VEGAN)

FALAFEL €12
COOL YOGHURT DIP | PITA BREAD
(VEGETARIAN)



A T R I U M

BAR & RESTAURANT