

ATHENEE

MENU



ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΨΩΜΙ / HOMEMADE BREAD

Αρωματισμένο ελαιόλαδο

Flavored with olive oil

ΜΟΥΣ ΚΑΠΝΙΣΤΟΥ ΤΑΡΑΜΑ * / SMOKED TARAMA MOUSSE **

Με chips ρυζιού και πέρλες ελαιόλαδου

Smoked tarama mousse with rice chips and olive oil pearls

ΚΑΛΑΜΑΡΙ * / CALAMARI **

Αρωματισμένο με ούζο και φρέσκο βασιλικό, επάνω σε sticks πατάτας

Flavored with ouzo and fresh basil on potato sticks

ΦΕΤΑ ΣΕ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΦΥΛΛΟ * / FETA CHEESE WITH TRADITIONAL PUFF PASTRY **

Ψημένη σε αγουρέλαιο, με θυμαρίσιο μέλι και μαύρο σουσάμι

Baked in green olive oil, with thyme honey and black sesame

ΚΑΛΑΜΑΡΑΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΤΟΝΟ / CALAMARATA WITH FRESH TUNA

Ελιές, ντομάτα, κάπαρη και βασιλικό

Olives, tomato, capers, and basil

ΚΡΕΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ * / VANILLA CREAM **

Κεράσια amarena, μαύρη σοκολάτα σε τρεις υφές

Amarena cherries, three textures of dark chocolate

*Το πιάτο σερβίρεται στη μέση (μία μερίδα ανά δύο άτομα)

**Sharing-style dish (one serving per two people)

Αποκλειστικά για κατόχους Mastercard®

50€ / άτομο, συμπεριλαμβανομένης έκπτωσης 20%

Exclusively for Mastercard® cardholders

50€ / person, including 20% discount