



ATHENS GOURMET
EXPERIENCE

Η κουζίνα μας δεν είναι απλά ένας κατάλογος
ή μια επίδειξη τεχνικών ικανοτήτων
με τη χρήση διαφόρων συστατικών.
Είναι η ιστορία μας αναμειγμένη με ιδέες
και τεχνικές διαφόρων πολιτισμών.
Άλλωστε αυτό δεν είναι το μαγείρεμα;

*Our kitchen is not just a catalog
or a demonstration
of technical skills using different ingredients.
It is our story mixed with ideas
and techniques of different cultures.
Besides, this is cooking.*



ATHENS GOURMET
EXPERIENCE

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ηλίας Γώγος • Στις τιμές συμπεριλαμβάνετε ΦΠΑ και Δημοτικός Φόρος • Το λάδι στις σαλάτες είναι ελαιόλαδο, για το τηγάνισμα χρησιμοποιείται σπορέλαιο • Το τυρί που χρησιμοποιείται είναι φέτα • Το κρέας και τα ψάρια είναι φρέσκα • *Κατεψυγμένο είδος • Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει κωδίστο παραπόνων σε 4 γλώσσες (GR-GB-FR-DE). Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

Responsible by the law: Elias Gogos • In prices, all legal taxes are included (V.A.T. Municipal Tax). • The oil is olive in salads, fried for used vegetable oil • The cheese is used is Feta cheese Meat and fish are fresh • * Frozen Product The store must have complaints papers in 4 languages (GR-GB-FR-DE). • CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE).



ATHENS GOURMET
EXPERIENCE

MENU DEGUSTATION

Μενού γευσιγνωσίας έξι πιάτων
75.00€

Degustation menu six courses

Μενού γευσιγνωσίας οκτώ πιάτων
85.00€

Degustation menu eight courses

ΟΡΕΚΤΙΚΑ/STARTERS

Αρωματική ελληνική σαλάτα με κριταμο και μαλακή φέτα
15€

Aromatic Greek salad with rock samphire and soft feta cheese

Σαλάτα με baby σπανάκι, βαλεριάνα, σταφύλι, τραγανό φύλλο με σουσάμι, αφρό χαλούμι και βινεγκρέτ άνηθο
15€

Baby spinach and lamb's lettuce salad with grapes, crispy leaf with sesame, halloumi cheese foam and dill vinaigrette

Σαλάτα «ντάκος» με πολύχρωμα ντοματίνια σε βούτυρο noisette, οψομοτύρι και δυόσμο
14€

«Dakos» salad with colorful cherry tomatoes in noisette butter, early summer cheese and spearmint

Ανάμεικτη σαλάτα με τρυφερά φύλλα, λαχανικά, ψητό κατσικίσιο τυρί και μέλι τρούφας
16€

Mixed greens salad with tender leaves, vegetables, roasted goat cheese and truffle honey

Σαλάτα με φακές μπελούγκα, κολοκυθάκια, ψητή πιπεριά, φινόκιο, λαδολέμονο τζίντζερ
15€

Salad with beluga lentils, zucchini, roasted pepper, fennel, ginger lemon oil

Σαλάτα φασολάκια με μαριναρισμένο τόνο, ροβίτσα και κρέμα γιαούρτι
18€

Green bean salad with marinated tuna, mung beans and yogurt cream

Ψαρόσουπα αβγολέμονο με ντολμαδάκι γαρίδας σε λάχανο Σαβόι
14€

Egg-lemon fish soup with shrimp dolma in Savoy cabbage

Καλαμάρι με κρέμα αβοκάντο, ζελέ ούζο, λάδι μέντας και πέρλες από «χαβιάρι» ρέγγας
18€

Squid with avocado cream, ouzo jelly, mint oil and pearls of herring «cavian»

Γαρίδες παναρισμένες με πάνκο, ταραμάς, μελάνι σουπιάς, κόκκινη πιπεριά
18€

Shrimp breaded with panko, tarama, cuttlefish ink, red pepper

Ριζότο με κολοκυθάκι, σπαράγγια, λεμόνι κονφί και караβίδα
24€

Risotto with zucchini, asparagus, lemon confit and crayfish

Λαυράκι μαριναρισμένο σε εσπεριδοειδή, πιπέρια Φλωρίνης και χόρτα εποχής
19€

Sea bass marinated in citrus fruits, Florina red pepper and seasonal greens

Μοσχαρίσιο ταρτάρ με κρόκο αυγού κονφί, αγγουράκι τουρσί, κάπαρη, λεμόνι και τρούφα
22€

Beef tartare with egg yolk confit, pickled cucumber, capers, lemon and truffle

Καπνιστό ταρτάρ τόνου, πιπεριά Φλωρίνης, κρεμμυδάκι φρέσκο, σουσάμι μαύρο και παξιμάδι κριθινο
21€

Smoked tuna tartare, Florina red pepper, spring onion, black sesame and barley rusk

Χορτόπιτα με φύλλο από χαρούπι και μους φέτας
14€

Wild greens pie with phyllo dough made with carob seed flour and feta cheese mousse



ΚΥΡΙΩΣ/MAIN

Cacio e pepe, βούτυρο miso, crumble μανιταριών, τρούφα και φαγόπυρο
23€

Cacio e pepe, miso butter, mushroom crumble, truffle, and buckwheat

Αρνί μπρεζέ με χόρτα εποχής και σάλτσα μάραθο λεμόνι
29€

Lamb braised with seasonal wild greens or smoked eggplant puree and lemon thyme sauce

Φραγκόκοτα με παστινάκι πουρέ, καλαμπόκι, τουίλ γραβιέρας και σάλτσα λεμονοθύμαρο
29€

Guineafowl with parsnip puree, corn, graviera cheese crisps and lemon thyme sauce

Χοιρινό φιλέτο σε κρούστα αρωματικών βοτάνων με αρακά, καρότο, τρούφα και σάλτσα αρμπαραόριζα
28€

Pork tenderloin in a crust of aromatic herbs with peas, carrot, truffle and rose geranium sauce

Μοσχαρίσιο φιλέτο με κρέμα πατάτας, μανιτάρια σοτέ και σάλτσα πιπεράτη
36€

Beef fillet with potato cream, sauteed mushrooms and peppery sauce

Μοσχαρίσια μάγουλα με αφράτο πουρέ πατάτας και κόκκινη πιπεριά
28€

Beef cheeks with velvety potatoes puree and red pepper

Τόνος με καπνιστή μελιτζάνα, σταμναγκάθι και σάλτσα «κακαβιά»
29€

Tuna with smoked eggplant, stamnanagathi wild greens (Cichorium spinosum) and «kakavia» fish soup sauce

Μπακαλιάρος με σιγο-ψημένα στο αλάτι παντζάρια και αγιολι με κρόκο Κοζάνης
32€

Cod with beetroots cooked in salt crust, and aioli with Kozani saffron

Λαυράκι «α λα πολιτα», αγκινάρα, καρότο, ζωμός μάραθου
29€

Sea bass "a la polita", artichoke, carrot, fennel broth

Σφυρίδα ποσέ με αλμύρα, σάλτσα με μυρωδικά και αγουρίδα
36€

Poached grouper with agretti (Salsola soda), sauce with herbs and verjuice

Παπαρδέλες με θαλασσινά, караβίδες, γαρίδες, μύδια
27€

Pappardelle with seafood, crayfish, shrimp, mussels

Χειροποίητο Ψωμί συνοδευμένο με μίνι ορεκτικό και ντιπ
3.50€

Handmade Bread accompanied with amuse bouche and dip

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του μενού που ζητήσατε.
Please inform us of any allergies & ask for further details of dishes that contain allergens

