STARTERS

1. Homemade Bread
Two white and two multigrain slices baked daily, traditional spread, olives, herb seasoning 4,00

2. Trio of Greek Spreads
Tarama Fish-row, eggplant, Tzatziki & herb olive oil spread and homemade chips 9,00

3. Selection of Greek cheese, breadsticks, fruit, rose chutney (per 60gm piece)
Aged Graveria from Crete 8,00
Aged Thyme Graveria 6,00
Aged Red wine Graviera 6,00
Aged Graviera from Syros 8,00

4. Grilled Halloumi Cheese
Pan fried cheese, cherry tomatoes confit, rose chutney 11,00

5. Zucchini Fritters
Zucchini and Feta cheese fritters, herb yogurt, red pepper jam 9,00

6. Stuffed Eggplant
Eggplant, marinated tomatoes, onion, herbs, béchamel yogurt sauce 9,00

7. Sautéed Mushrooms
Variety of mushrooms, Feta cheese mousse, toasted bread, rocket, lemon-oil vinaigrette 9,00

8. Grilled Calamari
Calamari, roasted beets, fish-row cream, yellow beet vinaigrette 13,00

9. Seafood Saganaki
Mussels, shrimp, calamari, fresh tomato-herb sauce, Feta cheese 13,00

10. Beef Meatballs in "Makalo" sauce
A specialty of Northern Greece: meatballs, tomato & chili oil sauce, Graviera cheese mousse, homemade pita 11,00

11. Chicken Tigania
Stir-fried chicken strips, bell peppers, lemon-mustard-honey sauce 11,00

12. Mini Bruschetta
6 bruschetta, beetroot cream, Feta cheese mousse, Apaki (cured meat from Crete) 9,00

SALADS

13. Greek Salad
Cherry tomatoes, cucumber, green pepper, onion, olives, roasted eggplant, Feta cheese, croutons, thyme olive oil 13,00

14. Green Salad with beetroot
Green salad, red & yellow beets, Feta cheese mousse, orange slices, shaved walnuts, white balsamic vinaigrette 11,00

15. Watermelon Dakos salad
Watermelon, tomato, cucumber, barley rusks, Feta cheese, mint pesto, lemon vinaigrette 13,00

MAIN DISHES

16. Traditional Greek dishes
Please ask your server for today's specialties — Varies

17. Chicken breast fillet
Grilled chicken breast, mashed parsnip, glazed carrots, lemon-thyme-mustard sauce — 17,00

18. Slow Cooked Lamb
Lamb leg, smoked potatoes, glazed carrots, olive oil-oregano sauce — 20,00

19. Grilled White Snapper (Fagri)
White fish fillet, grilled zucchini, leeks, white wine-garlic-lemon sauce — 22,00

20. Striploin Steak
Grilled steak, baby potatoes, green bean salad, herb tomato sauce — 26,00

21. Beef Burger
Beef burger (180g) with bacon, fried egg, cheese, lettuce, tomato, hand-cut fried potatoes, smoked barbeque sauce and mayonnaise — 12,00

PASTA

22. Kalogerika pasta (Greek-style Carbonara)
Handmade pasta, Apaki (cured meat from Crete), leeks, cream sauce, Graviera cheese — 15,00

23. Seafood Pasta
Pasta with mussels, shrimp, calamari, garlic-chili wine sauce — 18,00

24. Trahana with seasonal vegetables
Traditional grain, zucchini, eggplant, spinach, spring onion, fresh tomato, Anthotyro cheese — 14,00

25. Homemade Pinsa (pizza)
Mozzarella and pecorino cheese, tomato sauce — 13,00

DESSERTS

26. Cheesecake with lemon scented cream cheese, mixed berries, sorbet — 10,00

27. Galaktoboureko
Traditional custard pie, honey, vanilla ice cream (12 minutes prep time) — 8,00

28. Chocolate soufflé
Chocolate Souffle, salty caramel sauce, meringue pieces, vanilla ice cream — 8,00

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

1. Σπιτικό ψωμί
Δύο λευκές και δύο πολύσπορες φέτες που ψήνονται καθημερινά,
παραδοσιακές αλοιφές, ελιές, μυρωδικό καρύκευμα 4,00

2. Τριλογία αλοιφών
Ταραμάς, μελιτζάνα, τζατζίκι με ελαιόλαδο και σπιτικά πατατάκια 9,00

3. Επιλογή από ελληνικό τυρί , κριτσίνια, φρούτα, τριαντάφυλλο chutney (ανά τεμάχιο 60 γρ.)
παλαιωμένη Γραβιέρα Κρήτης 8,00
παλαιωμένη Γραβιέρα με θυμάρι 6,00
κόκκινη παλαιωμένη Γραβιέρα με κρασί 6,00
παλαιωμένη Γραβιέρα από Σύρο 8,00

4. Τυρί χαλούμι στη σχάρα
Χαλούμι στη σχάρα, τοματίνια confit, chutney τριαντάφυλλο 11,00

5. Κολοκυθοκεφτέδες
Κεφτέδες κολοκυθιού και φέτα, γιαούρτι μυρωδικών, μαρμελάδα κόκκινη πιπεριά 9,00

6. Μελιτζάνα γεμιστή
Μελιτζάνες, μαριναρισμένες ντομάτες, κρεμμύδι, μυρωδικά, σάλτσα γιαουρτιού 9,00

7. Μανιτάρια σοτέ
Ποικιλία μανιταριών, μους φέτας, φρυγανισμένο ψωμί,
ρόκα, βινεγκρέτ λεμόνι-λαδιού 9,00

8. Καλαμάρι ψητό
Καλαμάρι, ψητά παντζάρια, κρέμα ταραμά, βινεγκρέτ κίτρινων παντζαριών 13,00

9. Σαγανάκι θαλασσινών
Σαγανάκι με μύδια, γαρίδες, καλαμάρι, σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, τυρί φέτα 13,00

10. Μοσχαρίσιοι κεφτέδες σε σάλτσα «Μακάλο».
Μια σπεσιαλιτέ της Βόρειας Ελλάδας: κεφτεδάκια, σάλτσα ντομάτας & τσίλι,
μους γραβιέρας, σπιτική πίτα 11,00

11. Τηγανιά κοτόπουλου
Κομματάκι από φιλέτο κοτόπουλου, πιπεριές, σάλτσα λεμόνι-μουστάρδα-μελιού 11,00

12. Μίνι μπρουσκέτα
6 μπρουσκέτες, κρέμα παντζαριού, μους φέτας, απάκι Κρήτης 9,00

ΣΑΛΑΤΕΣ

13. Ελληνική σαλάτα
Τοματίνια, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, μελιτζάνα ψητή, τυρί φέτα,
κρουτόν, ελαιόλαδο θυμάρι 13,00

14. Πράσινη σαλάτα με παντζάρι
Πράσινη σαλάτα, κόκκινα & κίτρινα παντζάρια, μους φέτα, φέτες πορτοκαλιού, καρύδια,
βινεγκρέτ λευκού βαλσάμικου 11,00

15. Σαλάτα Ντάκος καρπούζι
Καρπούζι, ντομάτα, αγγούρι, κριθαρένια παξιμάδια, τυρί φέτα, πέστο μέντας,
βινεγκρέτ λεμόνι 13,00

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

16. Πιάτο ημέρας
Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας — Διαφέρει

17. Φιλέτο στήθος κοτόπουλου
Στήθος κοτόπουλου στη σχάρα, πουρέ παστινάκι, καρότα γλασέ,
σάλτσα από λεμόνι-θυμάρι-μουστάρδα — 17,00

18. Αρνί κότσι
Αρνίσιο κότσι, πατάτες καπνιστές, καρότα γλασέ, σάλτσα από ελαιόλαδο-ρίγανη — 20,00

19. Φαγκρί στη σχάρα
Φιλέτο φαγκρί, κολοκυθάκια ψητά, πράσα, σάλτσα από λευκό κρασί-σκόρδο-λεμόνι — 22,00

20. Striploin
Striploin με baby πατάτες, σαλάτα με πράσινα φασόλια, σάλτσα ντομάτας μυρωδικών — 26,00

21. Μοσχαρίσιο Burger
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι (180 γρ.) με μπέικον, τηγανητό αυγό, τυρί, μαρούλι, ντομάτα,
τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, καπνιστή σάλτσα μπάρμπεκιου και μαγιονέζα — 12,00

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

22. Καλογερικά
Χειροποίητα ζυμαρικά, Απάκι, πράσα, σάλτσα κρέμα, τυρί γραβιέρα — 15,00

23. Ζυμαρικά με θαλασσινά
Ζυμαρικά με μύδια, γαρίδες, καλαμάρι, σάλτσα κρασιού σκόρδο-τσίλι — 18,00

24. Τραχανάς με λαχανικά εποχής
Παραδοσιακός τραχανάς με κολοκυθάκια, μελιτζάνες, σπανάκι, φρέσκο κρεμμυδάκι,
φρέσκια τομάτα, ανθότυρο — 14,00

25. Σπιτική πίτσα (πίνσα)
Τυρί μοτσαρέλα και πεκορίνο, σάλτσα ντομάτας — 13,00

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

26. Cheesecake με τυρί κρέμα με άρωμα λεμόνι, ανάμεικτα μούρα, σορμπέ — 10,00

27. Γαλακτομπούρεκο
Παραδοσιακό μελωμένο γαλακτομπούρεκο με παγωτό βανίλια
(12 λεπτά ώρα προετοιμασίας) — 8,00

28. Σουφλέ σοκολάτας
Σουφλέ σοκολάτας με αλμυρή καραμέλα, κομμάτια μαρέγκας, παγωτό βανίλια — 8,00

L'Amiral RECOMMENDED ON RESTAURANT GURU 2020

L' Amiral Athens RECOMMENDED ON RESTAURANT GURU 2023

2021 Travelers' Choice Tripadvisor

2022 Travelers' Choice Tripadvisor