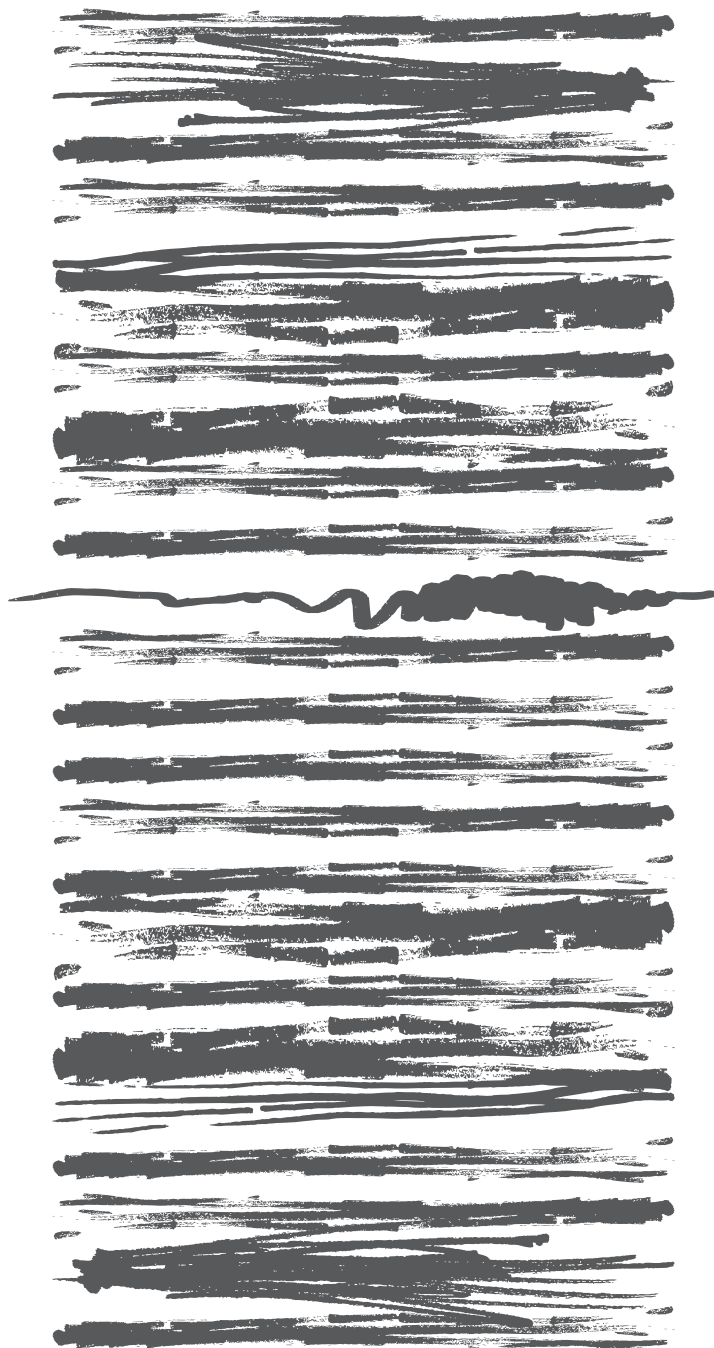


DEOS



ATHENIAN SKYLINE

BREAD & DIP OF THE DAY

3,00€

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ / SOUP OF THE DAY

-

Συμουλευτείτε το προσωπικό

Consult the staff

STARTERS

ARANCINI ΓΕΜΙΣΤΑ / ARANCINI STUFFED "GEMISTA"

15,50€

Μους φέτας, αρωματικό γιαούρτι δυόσμου, λάδι βασιλικού

Mouse cheese, aromatic yogurt with spearmint, oil basilic

ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΕ ΦΑΒΑ ΑΡΑΚΑ / OCTAPUS WITH FAVA PEAS

18,00€

Καπαρόφυλλα, ραπανάκι, κρίταμος, λάδι βασιλικού, φρέσκα μυρωδικά

Caper leaves, radish, kritamos, basil oil, fresh herbs

BREAD & BEEF

26,00€

Ribeye, milk bread, béarnaise, άχυρο πράσου

Ribeye, milk bread, béarnaise, leek straw

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ / VARIETY OF MUSHROOMS

17,50€

Μαγιονέζα καπνιστή, λάδι λευκής τρούφας

Smoked mayonnaise, white truffle oil



SALADS

ΕΛΛΗΝΙΚΗ / GREEK

16,50€

Πολύχρωμα τοματίνια, αγγούρι, χαρούπι παξιμάδι, κρεμμύδι φρέσκο, πιπεριές, ελιά ροδέλα, ξινομυζήθρα

Colorful cherry tomatoes, cucumber, carob nut, fresh onion, peppers, olive ring, sour cream

BELUGA SALAD

18,00€

Πέστροφα καπνιστή, κολοκυθάκι, αβοκάντο, καρότα, πιπεριά Φλωρίνης, dressing μανταρίνι κύμινο

Smoked trout, zucchini, avocado, carrots, florin pepper, dressing with mandarin and cumin

ΣΠΑΝΑΚΙ ΜΠΡΕΖΑΟΛΑ / SPINACH BRESAOLA

18,50€

Φύλλα μουστάρδας, μιζούνα, γκοργκοντζόλα, dressing από παλαιωμένο ξύδι φράουλας, φυστίκι Αιγίνης

Mustard leaves, mizuna, gorgonzola, aged strawberry vinegar dressing, pistachios

BURRATA ΚΕΡΚΙΝΗΣ / BURRATA KERKINIS

17,00€

Πολύχρωμα τοματίνια, antipasti λαχανικά, μιζούνα κόκκινη, pesto βασιλικού

Colorful cherry tomatoes, antipasti vegetables, red mizuna, pesto basilic

BBQ VEGETABLES SALAD

18,50€

Μπρόκολο ραμπε, ρομανέσκο, σπαράγγια πράσινα, μιζούνα, αμύγδαλο φιλέ, dressing κόλιανδρος

Broccoli rabe, romanesco, green asparagus, mizuna, almond fillet, dressing coriander



RAW

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ CARPACCIO

25,00€

Μοσχάρι black angus, baby ρόκα, καπνιστή μαγιονέζα yuzu, λάδι αστακού, flakes παρμεζάνας, κρόκος αυγού, πίκλα σινάπι, πέρλες μαύρης τρούφας, καπαρόμηλα

Beef black angus, Baby rocket, smoke mayonnaise yuzu, lobster oil, flakes parmesan, egg yolk, pickled mustard seeds, pearls with truffle, caper apples

TIRANTITO FISH OF THE DAY

24,00€

TARTARE ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ / BEEF TARTARE

29,00€

Σχοινόπρασο, παρμεζάνα, αγγουράκι τουρσί, κρεμμύδι λευκό

Chives, parmesan, cornichons, white onion

CEVICHE ΦΑΓΚΡΙ / CEVICHE SEA BREAM

27,00€

Γάλα τίγρη, κόλλιανδρο, chili πιπεριά, αβοκάντο, φύκια wakame

Tiger milk, colianthro, chilli pepper, avocado, seaweed wakame

TARTARE ΓΑΡΙΔΑ ΚΟΙΛΑΔΟΣ / TARTARE VALLEY SHRIMP

26,00€

Ψιλοκομμένες φρέσκιες γαρίδες μαριναρισμένες με βινεγκρέτ περγαμόντο, αβοκάντο

Chopped fresh prawns marinated with bergamot vinaigrette, avocado



MAIN COURSE

RISOTTO ΓΛΥΚΟΚΟΛΟΚΥΘΑΣ / RISOTTO SWEET PUMPKIN 18,00€

Καβουρδισμένο φουντούκι, vegan παρμεζάνα, καμμένη γλυκοκολοκύθα

Roasted Hazelnut, vegan parmesan, burned sweet pumpkin

BIO CHICKEN 22,00€

Πουρές καπνιστής γλυκοπατάτας, μπροκολίνι, σάλτσα από παλαιωμένο ξύδι φράουλας, flakes μετσοβόνη

Smoked sweet potato puree, broccolini, aged strawberry vinegar sauce, metzovone flakes

PAPPARDELLE TARTUFO 24,00€

Ραγού μανιταριών, duxelles μανιταριών, λάδι λευκής τρούφας, king oyster

Mushrooms ragu, duxelles mushrooms, oil white truffle, king oyster

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ / BARLEY WITH BEEF CHEEK 32,00€

Σάλτσα ψητού, φρέσκα μυρωδικά, γραβιέρα Αμφιλοχίας

Gravy sauce, fresh herbs, Amfilochia graviera

ΚΟΥΣ ΚΟΥΣ ΣΚΟΡΠΙΝΑ / COUS COUS SCORPINA 39,00€

Σπαράγγια πράσινα, φρέσκος βασιλικός, τοματίνια

Green asparagus, fresh basil, cherry tomatoes

ΣΦΥΡΙΔΑ / GROUPER 42,00€

Πουρέ καμμένης σελινόριζας, χόρτα εποχής, μαύρη τρούφα

Burnt celeriac pure, seasonal grass, black truffle

SECRETO IBERICO 29,00€

Ταλιάτα μαριναρισμένη με πορτοκάλι, μπαχαρικά, φασκόμηλο, πουρέ σελινόριζας και αλμυρή πραλίνα φουντουκιού

Tagliata perfectly marinated with orange, spices, sage, celeriac pure and salty hazelnut praline



PREMIUM CUTS

INSIDE SKIRT USA 250GR	37,00€
RIBEYE URU 300GR	55,00€
ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ URU 250GR / BEEF FILLET URU 250GR	48,00€
HANGING TENDER USA 300GR	40,00€
BISTEKA FIORENTINA 1KL	155,00€

ΚΡΕΑΣ - ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ / MEAT - FISH OF THE DAY

-

Συμβουλευτείτε το προσωπικό

Consult the staff

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ / GARNISH

Πουρές γλυκοπατάτας +5,50

Purée sweet potato

Τηγανητές πατάτες, flakes παρμεζάνας, λάδι
τρούφας +6,00

Fried potatoes, flakes parmesan and truffle oil

Γnocchi +8,00

Gnocchi

Λαχανικά BBQ +6,50

BBQ Vegetables

ΣΑΛΤΣΕΣ / SAUCES

Μπεαρνέζ +4,00

Béarnaise

Demi porto +4,50

Demi porto

Τσιμιτσούρι +3,00

Chimichurri

Σάλτσα Πιπεριάς +3,50

Pepper sauce

DESSERTS

ΔΕΟΣ / DEOS

15,00€

Κρέμα μπίτερ σοκολάτας, καραμελωμένο φουντούκι, ναμελάκα σοκολάτα γάλακτος και πραλίνα πεκάν

Chocolate bitters, caramelized hazelnuts, soft milk chocolates and pecan pralines

CHEESECAKE (FOR 2)

22,00€

Κρέμα τυρί, βάση βουτύρου με αμύγδαλο, καραμέλα κόκκινα φρούτα και παγωτό τριαντάφυλλο

Cream cheese, almond butter base, red fruit caramel and rose ice cream

ΦΕΓΙΕΤΕ ΦΥΣΤΙΚΙ / FEGIETE PISTACHIO

12,50€

Κρέμα φυστίκι, πραλίνα φυστίκι, αφρατεμένη κρέμα φυστίκι και παγωτό raspberry

Peanut cream, peanut praline, fluffy peanut cream and raspberry ice cream



DEOS

ATHENIAN SKYLINE

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ
ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).
CUSTOMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED
(RECEIPT - INVOICE).

Για το μαγείρεμα και για τα dressings χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο.
Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.
In our salads and dishes we use virgin olive oil. For frying we use sunflower oil.

Κατεψυγμένα προϊόντα σημειώνονται με αστερίσκο (*).
Frozen products are marked with an asterisk (*).

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ
ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ.
THE ESTABLISHMENT IS OBLIGED TO HAVE PRINTED FORMS AVAILABLE IN A SPECIAL LOCATION
NEAR THE EXIT FOR THE REGISTRATION OF COMPLAINTS.

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ ΠΟΤΩΝ
ΑΠΟ ΑΤΟΜΑ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 17 ΕΤΩΝ ΠΟΥ ΔΕΝ ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ
ΑΠΟ ΓΟΝΕΙΣ ή ΚΗΔΕΜΟΝΕΣ (Ν. 3730/2008 & Π.Δ 350/2003).
THE CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IS PROHIBITED FOR INDIVIDUALS UNDER
17 YEARS OLD WHO ARE NOT ESCORTED BY PARENTS OR GUARDIANS (LAW 3730/2008
PRESIDENTIAL DECREE 350/2003).

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ: Το κατάστημα διαθέτει κατάλογο με τα αλλεργιογόνα συστατικά που υπάρχουν
στα προϊόντα μας. Σε περίπτωση που είστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό παρακαλούμε να
μας ενημερώσετε.

Allergenic Ingredients: The store has a list of allergenic ingredients in our products. In case you are
allergic to any ingredient in please let us know.

Στις τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνονται
όλοι οι νόμιμοι φόροι και επιβαρύνσεις.
Prices are all inclusive of all taxes and duties.

Οι τιμές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.
Prices can change without prior notice.

Executive Chef: Κωνσταντίνος Άκουρος | Chef De Cuisine: Γεώργιος Γοργοςόγλου
Executive Chef: Konstantinos Akouros | Chef De Cuisine: Georgios Gorgosoglou

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ιωάννα Τσάκαλου
Person responsible upon market inspection: Ioanna Tsakalou