MENU
RESTAURANT
Thissio View

ΣΑΛΑΤΕΣ/SALADS

Ανάμικτη πράσινη σαλάτα 13.20€
με αβοκάντο, μπέικον, γραβιέρα, τοματίνια, κρουτόν,
καβουρδισμένο πασατέμπο και βινεγκρέτ βατόμουρο.
Mixed green salad *with avocado, bacon, graviera cheese,*
cherry tomatoes, croutons, garnished with toasted
pumpkin seeds and drizzled with a blackberry vinaigrette.

Σπανάκι baby 13.20€
μάραθος, ρόκα, πιπερόριζα, γαρίδες ποσέ, σάλτσα κοκτέιλ.
Baby spinach, *fennel, arugula, ginger, poached shrimp, cocktail sauce.*

Χωριάτικη σαλάτα 9.80€
με τοματίνια, πιπεριά, αγγουράκι, φρέσκο κρεμμύδι, κάπαρη, ελιές και φέτα.
Greek salad *with cherry tomatoes, peppers, cucumber,*
spring onions, capers, olives and feta cheese.

Ανάμικτη σαλάτα με φινόκιο 10.30€
κοτόπουλο, κουκουνάρι, και σάλτσα πορτοκάλι.
Mixed salad *with fennel, chicken, pine nuts drizzled with an orange sauce dressing.*

Ταμπουλέ με κινόα 10.80€
κρεμμύδι φρέσκο, δυόσμο φρέσκο, μαϊντανό, ντομάτα κονφί,
καρύδια, βινεγκρέτ από κόκκινο κρασί.
Tabouli with quinoa, *spring onions, fresh mint, parsley, tomato confit,*
walnuts drizzled with a red wine vinaigrette.

Σαλάτα iceburg 12.00€
με τραγανό μπέικον, τοματίνια, κρουτόν & βινεγκρέτ μουστάρδας
Salad with iceberg lettuce, *crispy bacon, cherry tomatoes,*
garnished with croutons and drizzeled with a mustard vinaigrette.

Σαλάτα Thissio View 14.30€
με ανάμικτα πράσινα σαλατικά, κοτομπουκιές, μπλε τυρί, κρουτόν,
φλοίδες παρμεζάνας, αμύγδαλα, σταφίδες και βινεγκρέτ μπαλσάμικο.
Thissio View salad, *mixed green salad, chicken nuggets, blue cheese, croutons,*
parmezan flakes, almonds, raisins drizzled with a balsamic vinaigrette.

Τηγανίζουμε με ηλιέλαιο. Τα υπόλοιπα μαγειρεύονται με ελαιόλαδο. / Fry sunflower. The remaining cooked with olive oil.
*** Κατεψυγμένα προϊόντα. / * Frozen products.**
Όπου αναγράφεται η λέξη Φέτα είναι ΠΟΠ. / Where the word Feta is written is PDO.

ΟΡΕΚΤΙΚΑ/STARTERS

Φέτα σε τραγανό φύλλο με μέλι & καβουρδισμένο σουσάμι. 12.00€
Feta cheese *in crispy pastry with honey and roasted sesame seeds.*

Φάβα Σαντορίνης πράσινη με χλωροφύλλη από σπανάκι, 12.00€
αποξηραμένα σύκα, καβουρδισμένο απάκι και παξιμάδι από ζυμωτό ψωμί.
Green Fava *puree from Santorini, made with spinach greens, served with pan seared "apaki",*
(cured & spiced pork fillet) and traditionally dried rusks made from hand kneaded bread.

Μανιτάρια πλευρώτους 13.20€
ψητά μαριναρισμένα σε αλάτι, πιπέρι φρέσκο και πάπρικα γλυκιά.
Συνοδεύονται από καραμελωμένο μπαλσάμικο.
Grilled oyster mushrooms *marinated with salt, freshly cracked pepper*
and sweet paprika, accompanied with caramelized balsamic.

Τριλογία λουκάνικων, γεμιστού με τυρί, χωριάτικου & Μυκόνου 14.50€
συνοδευόμενα από πατάτες τηγανιτές και τριλογία ντιπ τζατζικιού, κέτσαπ, μουστάρδας.
Trilogy of sausages, *stuffed with cheese, country & Mykonos, with french fries*
and dip trilogy of tzatziki, ketchup and mustard.

Καρπάτσιο μοσχάρι 16.50€
με φύλλα ρόκας, flakes παρμεζάνας και σάλτσα αγιόλι.
Beef carpaccio *with arugula leaves, parmesan flakes and aioli sauce.*

Μανιτάρια πόρτο μπέλο και μελιτζάνα 14.30€
στην λαδόκολλα με αβοκάντο, τοματίνια και πιπεριά.
Portobello mushrooms, *eggplant, cherry tomatoes*
and avocado, slow roasted and served in parchment paper.

Ψωμί, ντιπ. 2.20€
Bread, dipping sauces.

ΖΥΜΑΡΙΚΑ - PASTA

Πέννες με κοτόπουλο 12.60€
σάλτσα ντομάτας με σκόρδο, θυμάρι και ψητό ταλαγάνι.
Penne pasta with chicken, *tomato sauce with garlic, thyme, and grill talagani cheese.*

Σπαγγέτι ολικής άλεσης με πέστο βασιλικού 10.40€
Wholegrain spaghetti with basil pesto.

Greek pasta 11.80€
με λιγκουίνι, ντοματίνια, φέτα, ελιές, κάπαρη και φρέσκο κρεμμυδάκι.
Greek pasta *with linguine, cherry tomatoes, feta cheese, olives, capers and spring onion.*

Χορτοφαγικό σπαγγέτι ολικής άλεσης 10.30€
με λαχανικά καραμελωμένα στο φούρνο με ελαιόλαδο.
Vegan wholegrain spaghetti *with oven caramelised vegetables and olive oil.*

Καραβιδομακαρονάδα 24.00€
με λιγκουίνι, κόκκινη σάλτσα, αρωματισμένη με ούζο Μυτιλήνης και φρέσκο βασιλικό.
Crab pasta *with linguine, red sauce, flavored with Mytilene ouzo and fresh basil.*

Ριγκατόνι με σάλτσα καρμπονάρα, σπεκ και κρέμα γάλακτος. 14.30€
Σερβίρεται με τριμμένη παρμεζάνα.
Rigatoni pasta *with carbonara sause, spec and double cream.*
Served with grated parmesan cheese.

MENU
RESTAURANT

Thissio View

ΚΥΡΙΟΣ ΠΙΑΤΑ
MAIN DISHES

Φιλέτο κοτόπουλο γεμιστό 18.00€
με φέτα και λιαστή ντομάτα, συνοδεύεται με κινόα και λαδολέμονο εσπεριδοειδών.
Chicken fillet stuffed *with feta cheese and sundried tomato, served with quinoa and citrus olive oil lemon.*

* **Κοτόπουλο ταλιάτα** 15.00€
με σως λευκού τυριού, πάνω σε φέτες ψητής πίτας
με τομάτα ψητή και φύλλα καρδιάς μαρουλιού.
Grilled Chicken Tagliata *with white cheese sauce, grilled pita strips, grilled tomato & lettuce heart leaves salad.*

* **Μοσχαρίσιο μπιφτέκι μάμμης** 14.50€
συνοδεύεται με πατάτες τηγανιτές.
Beef burger *served with French fries.*

Κοντοσούβλι 16.50€
σε μίνι σούβλα, συνοδεύεται με τηγανιτές πατάτες και φέτα ψητή.
Greek short skewer *accompanied by French fries and grilled feta cheese.*

Κόκορας κρασάτος παραδοσιακή συνταγή 16.00€
που τον συνοδεύει ένα τραχανώτο με άρωμα μανιταριών.
Rooster slow cooked in wine *(traditional recipe) accompanied with an aromatic mushroom "trahanoto".*

Σαντορινιό ψαρονέφρι 16.50€
σβησμένο με κρασί & κάπαρη. Συνοδεύεται με πουρέ πατάτας.
Santorini pork tenderloin *degiazed in wine and capers, accompanied with potato puree.*

Ταλιάτα μοσχαρίσια 17.50€
ψημένη στη σχάρα, με χονδρό αλάτι. Σερβίρεται πάνω σε στρώμα από πολύχρωμες πιπεριές σοτέ με σταγόνες μαύρης τρούφας.
Grilled tagliata beef *seasoned with rock salt, served on a bed of tri coloured sauteed peppers and drops of black truffle.*

* **Μοσχαρίσιο φιλέτο** 32.00€
συνοδεύεται με πατάτες baby βουτύρου και σάλτσα ροζ πιπεριού.
Beef fillet *accompanied by baby butter potatoes and pink pepper sauce.*

* **Black angus ribeye steak** 34.00€
με baby πατάτες βουτύρου και σάλτσα τσιμιτσούρι.
Black angus ribeye steak *with baby butter potatoes and chimichurri sauce.*

* *Επιλέξτε sauce της αρεσκείας σας: teriyaki, μανιταριών, sweet chili sauce, για να απολαύσετε το πιάτο σας.*
Choose one additional sauce, among teriyaki, mushroom's, sweet chili to enjoy your dish.

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ
SEA FOOD

Σαγανάκι γαρίδες 15.40€
μαριναρισμένες, περασμένες σε σούβλα με γλυκιά σάλτσα φρέσκιας τομάτας και φέτα τριμμένη.
Marinated Prawn saganaki, *served with a sweet tomato sauce and grated feta cheese.*

Λαβράκι σχάρας 17.00€
με βραστά χόρτα εποχής, φρέσκο κρεμμυδάκι, άνηθο και λαδολέμονο.
Grilled sea bass *with boiled seasonal greens, fresh onion, dill and olive oil lemon.*

Καλαμαράκια στη σούβλα 17.60€
μαριναρισμένα, ψητά που συνοδεύονται με σως λευκού ταραμά, ζουλιέν από τσίλι πιπεριά, ξύσμα και φρέσκο χυμό λάιμ/λεμόνι.
Marinated spit roasted calamari, *accompanied with a white tarama fish roe sauce garnish with julienne chilli peppers, lime and lemon zest and juice.*

Φιλέτο Σολωμού στη σχάρα 22.00€
με λαχανικά σχάρας, κρέμα παντζαριού και σάλτσα από κρόκο Κοζάνης.
Grilled salmon *served with grilled vegetables, beetroot cream and Kozani yolk sauce*

Φιλέτο τσιπούρα 19.00€
συνοδευόμενο από ψητά λαχανικά με σάλτσα ούζου Μυτιλήνης.
Sea bream fillet *served with grilled vegetables with Mytilini ouzo sauce.*

ΓΛΥΚΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ
SWEETS DESSERTS

Πορτοκαλόπιτα με παγωτό καϊμάκι 10.00€
Orange pie *with kaymak ice cream*

Cheese cake λευκό με σάλτσα από φρούτα του δάσους 10.00€
White Cheese cake *with sauce from berries*

Σοκολατόπιτα με παγωτό βανίλια 12.00€
Chocolate pie *with vanillia ice cream*

Σουφλέ σοκολάτα με παγωτό βανίλια 11.00€
Chocolate Souffle *with vanillia ice cream*

Λευκή κρέμα αρωματισμένη με πορτοκάλι, ναμελάκα, σοκολάτα butter scotch και σάλτσα από κόκκινα φρούτα 10.00€
Orange flavored white cream *with namelaka, butter scotch chocolate and red fruit sauce*

ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΚΑΘΕ ΕΙΔΟΥΣ ΑΥΞΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ, ΣΕΡΒΙΣ 13%, ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΦΟΡΟΣ 0,5%,
Φ.Π.Α.: 24% ΕΚΤΟΣ ΤΩΝ ΔΩΡΩΝ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ ΚΑΙ ΠΑΣΧΑ.
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ
ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ Ή ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT-INVOICE).
Υπάρχει λίστα αλλεργιογόνων για την οποία μπορείτε να ενημερωθείτε από τους σερβιτόρους.
There is a list of allergens for which you can get information from the waiters.
Υπάρχει κυτίο παραπόνων στο ταμείο του καταστήματος / There is a box of complaints at the store counter.
ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Ε. ΛΕΖΟ

MENU
RESTAURANT
Thissio View

ΣΑΛΑΤΕΣ/SALADS

Ανάμικτη πράσινη σαλάτα **13.20€**
με αβοκάντο, μπέικον, γραβιέρα, τοματίνια, κρουτόν, καβουρδισμένο πασατέμπο και βινεγκρέτ βατόμουρο.
Mixed green salad with avocado, bacon, graviera cheese, cherry tomatoes, croutons, garnished with toasted pumpkin seeds and drizzled with a blackberry vinaigrette.

Σπανάκι baby, **13.20€**
μάραθος, ρόκα, πιπερόριζα, γαρίδες ποσέ, σάλτσα κοκτέιλ.
Baby spinach, fennel, rocket, ginger, cocktail prawns and sause.

Χωριάτικη σαλάτα **9.80€**
με τοματίνια, πιπεριά, αγγουράκι, φρέσκο κρεμμύδι, κάπαρη, ελιές και φέτα.
Greek salad with cherry tomatoes, peppers, cucumber, spring onions, capers, olives and feta cheese.

Ανάμικτη σαλάτα με φινόκιο **10.30€**
κοτόπουλο, κουκουνάρι και σάλτσα πορτοκάλι.
Mixed salad with fennel, chicken, pine nuts drizzled with an orange sauce dressing

Ταμπουλέ με κινόα **10.80€**
κρεμμύδι φρέσκο, δυόσμο φρέσκο, μαϊντανό, ντομάτα κονφί, καρύδια, βινεγκρέτ από κοκκινο κρασί.
Tabouli with quinoa, spring onions, fresh mint, parsley, tomato confit, walnuts drizzled with a red wine vinaigrette.

Σαλάτα iceberg **12.00€**
με τραγανό μπέικον, τοματίνια, κρουτόν & βινεγκρέτ μουστάρδας.
Salad with iceberg lettuce, crispy bacon, cherry tomatoes, garnished with croutons and drizzled with a mustard vinaigrette.

Σαλάτα Thissio Vew, με ανάμικτα πράσινα σαλατικά, κοτομπουκιές, μπλε τυρί, κρουτόν, φλοίδες παρμεζάνας, αμύγδαλα, σταφίδες και βινεγκρέτ μπαλσάμικο. **14.30€**
Thissio Vew salad , mixed green salad, chicken nuggets, blue cheese, croutons, parmezan flakes, almonds, sultanas drizzled with a balsamic vinaigrette.

ΟΡΕΚΤΙΚΑ/STARTERS

Φέτα σε τραγανό φύλλο με μέλι & καβουρδισμένο σουσάμι. **12.00€**
Feta cheese in crispy pastry with honey and roasted sesame seeds.

Φάβα Σαντορίνης πράσινη με χλωροφύλλη από σπανάκι, **12.00€**
αποξηραμένα σύκα, καβουρδισμένο απάκι και παξιμάδι από ζυμωτό ψωμί.
Green Fava puree from Santorini, made with spinach greens, served with pan seared "apaki", (cured & spiced pork fillet) and traditionally rusks made from hand kneaded bread.

Μανιτάρια πλευρώτους **13.20€**
ψητά μαριναρισμένα σε αλάτι, πιπέρι φρέσκο και πάπρικα γλυκιά. Συνοδεύονται από καραμελωμένο μπαλσάμικο.
Grilled oyster mushrooms marinated with salt, freshly cracked pepper and sweet paprika, accompanied with caramelized balsamic.

Τριλογία λουκάνικων, γεμιστού με τυρί, χωριάτικου & Μυκόνου **14.50€**
συνοδευόμενα από πατάτες τηγανιτές και τριλογία ντιπ τζατζικιού, κέτσαπ, μουστάρδας.
Trilogy of sausages, stuffed with cheese, country & Mykonos, with french fries and dip trilogy of tzatziki, ketchup and mustard.

Καρπάτσιο μοσχάρι **16.50€**
με φύλλα ρόκας, flakes παρμεζάνας και σάλτσα αγιόλι.
Beef carpaccio with arugula leaves, parmesan flakes and aioli sauce.

Μανιτάρια πόρτο μπέλο και μελιτζάνα **14.30€**
στην λαδόκολλα με αβοκάντο, τοματίνια και πιπεριά.
Portobello mushriims, eggplant, cherry tomatoes and avocando, slow roasted and served in parchment paper.

Ψωμί, ντιπ. **2.20€**
Bread, dipping sauces.

BURGER*

Jack Daniels Burger **16.00€**
Μπιφτέκι από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά, μαρούλι, ντομάτα, μπέικον, Jack Daniels σως
Jack Daniels burger 100% beef patty, lettuce, tomato, bacon and Jack Daniels sause.

Burger με καραμελωμένα κρεμμύδια **15.00€**
Μπιφτέκι από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά, μαρούλι, ντομάτα, καπνιστό μπέικον, καραμελωμένα κρεμμύδια
Burger with calamelised onions 100% beef patty, lettuce, tomato bacon affumicata.

Cheeseburger **13.00€**
Μπιφτέκι από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά, μαρούλι, ντομάτα, πίκλες και τυρί cheddar
100% beef patty, lettuce, tomato, pickles and cheddar cheese.

Chickenburger **12.00€**
Tagliata κοτόπουλο & sweet chilli sauce, ντομάτα, μαρούλι
Chicken tagliata & sweet chilli sauce, tomato, lettuce.

***Όλα τα burger σερβίρονται με πατάτες country και σαλάτα.**
All burgers are served with potatoes and salad.

Τηγανίζουμε με ηλιέλαιο. Τα υπόλοιπα μαγειρεύονται με ελαιόλαδο.
/ Fry sunflower. The remaining cooked with olive oil.
*** Κατεψυγμένα προϊόντα. / * Frozen products.**
Όπου αναγράφεται η λέξη Φέτα είναι ΠΟΠ.
/ Where the word Feta is written is PDO.

MENU
RESTAURANT

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ
MAIN DISHES

Φιλέτο κοτόπουλο γεμιστό **18.00€**
με φέτα και λιαστή ντομάτα, συνοδεύεται
με κινόα και λαδολέμονο εσπεριδοειδών.
Chicken fillet stuffed with feta cheese and
sundried tomato, quinoa and citrus olive oil lemon.

* **Κοτόπουλο ταλιάτα** **15.00€**
με σως λευκου τυριου πάνω΄σε φετες΄
ψητης πιτας με τοματα ψητη και φυλλα
καρδιάς μαρουλιού.
Grilled Chicken Tagliata with white
cheese sauce, grilled pita strips,
grilled tomato & lettuce heart leaves salad.

* **Μοσχαρίσιο μπιφτέκι μάμμης** **14.50€**
συνοδεύεται με πατάτες τηγανιτές.
Beef burger served with French fries.

Κοντοσούβλι σε μίνι σούβλα, **16.50€**
συνοδεύεται με τηγανιτές πατάτες και φέτα ψητή.
Greek short skewer accompanied by French
fries and grilled feta cheese..

Κόκορας κρασάτος παραδοσιακή συνταγή **16.00€**
που τον συνοδεύει ένα τραχανώτο με άρωμα μανιταριών.
Rooster slow cooked in wine (traditional recipe)
accompanied with an aromatic mushroom "trahanoto".

Σαντορινιό ψαρονέφρι σβησμένο με κρασί **16.50€**
& κάπαρη. Συνοδεύεται με πουρέ πατάτας.
Santorini pork tenderloin deglazed in wine and
capers, accompanied with potato puree.

Ταλιάτα μοσχαρίσια ψημένη στη σχάρα **17.50€**
με χονδρό αλάτι. Σερβίρεται πάνω σε στρώμα από
πολύχρωμες πιπεριές σοτέ με σταγόνες μαύρης τρούφας.
Grilled tagliata beef seasoned with rock salt, served on a
bed of tri coloured sauteed peppers and drops of black truffle.

* **Μοσχαρίσιο φιλέτο** συνοδεύεται με **32.00€**
πατάτες baby βουτύρου και σάλτσα ροζ πιπεριού.
Beef fillet accompanied by baby butter potatoes
and pink pepper sauce.

* **Black angus ribeye steak** **34.00€**
με baby πατάτες βουτύρου και σάλτσα τσιμιτσούρι.
Black angus ribeye steak with baby potatoes buttered
and chimichurri sauce.

* *Επιλέξτε sauce της αρεσκείας σας:*
teriyaki, μανιταριών, sweet chili sauce, για να απολαύσετε το πιάτο σας.
Choose one additional sauce, among teriyaki, mushroom's,
sweet chili to enjoy your dish.

PIZZA

4 τυριά **15.00€**
Quatro formacce

Ελληνική **14.00€**
με πιπεριά, φέτα, ελιά, ντομάτα
Greek with pepper, feta cheese, olives, tomato

Special **13.00€**
με μπλε τυρί, γκούντα, μπέικον, σαλάμι,
μανιτάρια, πιπεριά πράσινη.
Special with blue cheese, gouda,
bacon, salami, mushrooms, green pepper.

Μαργαρίτα - Margherita **12.00€**
με ντομάτα, τυρί
Tomato, cheese

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ
SEA FOOD

Σαγανάκι γαρίδες **15.40€**
μαριναρισμένες, περασμένες
σε σούβλα με γλυκιά σάλτσα
φρέσκιας τομάτας και φέτα τριμμένη.
Marinated Prawn saganaki, served with
a sweet tomato sauce and grated feta cheese.

Λαβράκι σχάρας **17.00€**
με βραστά χόρτα εποχής, φρέσκο
κρεμμυδάκι, άνηθο και λαδολέμονο.
Grilled sea bass with boiled seasonal greens,
fresh onion, dill and olive oil lemon.

Καλαμαράκια στη σούβλα **17.60€**
μαριναρισμένα, ψητά που συνοδεύονται με σως
λευκού ταραμά, ζουλιέν από τσίλι πιπεριά, ξύσμα
και φρέσκο χυμό λάιμ/λεμόνι.
Marinated spit roasted calamari, accompanied with
a white tarama fish roe sauce garnish with julienne
chilli peppers, lime and lemon zest and juice..

Φιλέτο Σολωμού στη σχάρα **22.00€**
με λαχανικά σχάρας, κρέμα παντζαριού
και σάλτσα από κρόκο Κοζάνης.
Grilled salmon served with grilled vegetables,
beetroot cream and Kozani yolk sauce.

Φιλέτο τσιπούρα **19.00€**
συνοδευόμενο από ψητά λαχανικά
με σάλτσα ούζου Μυτιλήνης.
Sea bream fillet served with grilled
vegetables with Mytilini ouzo sauce.

ΖΥΜΑΡΙΚΑ - PASTA

Πέννες με κοτόπουλο **12.60€**
σάλτσα ντομάτας με σκόρδο, θυμάρι
και ψητό ταλαγάνι.
Penne pasta with chicken, tomato sauce with garlic,
thyme and grill talagani cheese.

Σπαγγέτι ολικής άλεσης **10.40€**
με πέστο βασιλικού
Wholegrain spaghetti with basil pesto.

Greek pasta **11.80€**
με λιγκουίνι, ντοματίνια, φέτα, ελιές,
κάπαρη και φρέσκο κρεμμυδάκι.
Greek pasta with linguine, cherry tomatoes,
feta cheese, olives, capers and spring onion.

Χορτοφαγικό σπαγγέτι ολικής άλεσης **10.30€**
με λαχανικά καραμελωμένα στο φούρνο
με ελαιόλαδο.
Crab pasta with linguine, red sauce, flavored
with Mytilene ouzo and fresh basil.

Καραβιδομακαρονάδα **24.00€**
με λιγκουίνι, κόκκινη σάλτσα, αρωματισμένη
με ούζο Μυτιλήνης και φρέσκο βασιλικό.
Gnocchi with cherry tomatoes confit,
crispy bacon in tomato sauce with fresh basil.

Ριγκατόνι **14.30€**
με σάλτσα καρμπονάρα, σπεκ και κρέμα γάλακτος.
Σερβίρεται με τριμμένη παρμεζάνα.
Rigatoni pasta with carbonara sauce, spec and
double cream.
Served with grated parmesan cheese.

ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΚΑΘΕ ΕΙΔΟΥΣ ΑΥΞΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ, ΣΕΡΒΙΣ 13%,
ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΦΟΡΟΣ 0,5%, Φ.Π.Α.: 24% ΕΚΤΟΣ ΤΩΝ ΔΩΡΩΝ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ ΚΑΙ ΠΑΣΧΑ.
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ
ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ Η ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ). / CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE
OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT-INVOICE).

Υπάρχει λίστα αλλεργιογόνων για την οποία μπορείτε να ενημερωθείτε από τους σερβιτόρους.
There is a list of allergens for which you can get information from the waiters.
Υπάρχει κυτίο παραπόνων στο ταμείο του καταστήματος.
There is a box of complaints at the store counter.

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Ε. ΛΕΖΟ

DRINKS & COFFEE

Thissio View

ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ/FRESH JUICE (300 ml)

Πορτοκάλι / *Orange*	6.00€
Ανάμεικτος (φράουλα-μπανάνα-ανανάς) *Mixed fruits (strawberry-banana-pineapple)*	7.10€

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ /SOFT DRINKS

Εμφιαλωμένο Νερό (1000 ml) *Still mineral water*	2.80€
Αναψυκτικά (250 ml) *Pepsi, Pepsi light, 7UP, HBH, Λεμονίτα, Σόδα, Τόνικ*	4.50€
Red Bull (250 ml)	6.50€
Perrier (330 ml)	4.90€
Somersby Apple (330 ml)	5.50€
Χυμός / *juice*	4.50€
Σουρωτή (750 ml) / *Sparkle*	4.40€
Grapefruit soda 330ml	5.50€
Ginger Beer	5.50€

ΜΙΛΚΣΕΪΚ /MILKSHAKES (300ml)

Μιλκσέικ / *milkshake*	7.70€
Βανίλια ή σοκολάτα με μπανάνα και μπισκότο *Vanilla or chocolate with banana and biscuit*	7.70€
Βανίλια, εσπρέσο ή baileys και μπισκότο *Vanilla, espresso or baileys and biscuit*	7.70€
Γρανίτα: Λεμονοτσέλο, φράουλα, μάνγκο, τροπικά φρούτα *Sorbet: Limoncello, strawberry, mango, tropical fruits*	6.50€

ΚΑΦΕΔΕΣ /COFFEE

Espresso	3.90€
Espresso Διπλό / *Double*	4.40€
Espresso Affogato	6.50€
Espresso Freddo (250 ml)	4.95€
Espresso Freddo με παγωτό / *with ice cream*	5.95€
Cappuccino	4.90€
Cappuccino Διπλό / *Double*	5.80€
Cappuccino Freddo (200 ml)	5.20€
Cappuccino Freddo με παγωτό / *with ice cream*	5.95€
ΦΡΑΠΕ / NESCAFE	4.50€
Φραπέ με Παγωτό / *with ice cream*	5.40€
Φραπέ Irish cream (Baileys)	6.90€
ΦΙΛΤΡΟΥ/ FILTER COFFEE	4.50€
Ιρλανδέζικος / *Irish coffee*	5.95€
ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ / GREEK COFFEE	3.70€
Ελληνικός Διπλός / *Double*	4.20€
* Σαντιγύ ή γεύση	0.35€

ΡΟΦΗΜΑΤΑ /BEVERAGES

ΣΟΚΟΛΑΤΑ / CHOCOLATE (200 ml)	5.50€
Σοκολάτα Ρούμι / *with rum*	7.50€
Affogato choco	6.50€
MOCCACHINO	6.00€
ΤΣΑΪ / TEA	4.50€
Κρύο (300 ml) (λεμόνι, ροδάκινο, πράσινο, ρόδι, mix, πράσινο μέντα) *ICE TEA (lemon, peach, green tea, pomegranate, mix, green mint)*	5.00€
* Σαντιγύ ή γεύση ή μέλι / *cream or flavor or honey*	0.50€

In the center of the Archaeological site of Athens with views of the main points of Ancient Greek Civilization, facing the most beautiful pedestrian street of Athens, Thissio View was created, the ideal place for your residency and entertainment. Enjoy your lunch or dinner, your coffee or your drink from a special cocktail list in a lively space which adapts to seasonal changes.

SNACKS & DESSERTS

ΠΡΩΪΝΟ / BREAKFAST

Αυγά μάτια με μπέικον / *Fried eggs with bacon* — **6.60€**

Ομελέτα σπέσιαλ / *Omelet special* — **7.80€**

ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ / SANDWICHES

Τα σάντουϊτς με * συνοδεύονται με πατάτες country*.
Sandwiches with * are accompanied with potatoes country*.

Κλασικό Club με ζαμπόν και μπέικον* — **9.50€**
*Classic Club sandwich with ham and bacon**

Club με φιλέτο κοτόπουλου και μπέικον* — **10.50€**
*Club sandwich with fresh chicken fillet and bacon**

Τόστ με ζαμπόν ή γαλοπούλα, γκούντα και τομάτα* — **5.40€**
*Toasted sandwich with gouda cheese, tomato, turkey or ham**

Μπαγκέτα πολύσπορη με προσούτο — **8.60€**
(προσούτο, φλοίδες παρμεζάνας, ρόκα, ελαιόλαδο & μαρμελάδα σύκο)
Baguette with prosciutto (prosciutto, parmezana flakes, arugula, olive oil & fig jam)

Μπαγκέτα χωριάτικη — **7.90€**
(φέτα, ντομάτα, πάστα ελιάς, ελαιόλαδο, πράσινη πιπεριά, ρίγανη)
Traditional Baguette (feta cheese, tomato, olive paste, olive oil, green pepper, oregano)

Μπαγκέτα σολωμού — **9.70€**
(καπνιστός σολωμός, sauce ravicotté)
Salmon Baguette (smoked salmon, sauce ravicotté)

ΒΑΦΛΕΣ / WAFFLES

Sundae Φρεσκοψημένη βάφλα με 1 μπάλα παγωτό, σιρόπι σοκολάτας και τριμμένο αμύγδαλο — **7.50€**
Freshly baked waffle with 1 scoop of ice cream, chocolate syrup and grated almond

Fruit Delight Φρεσκοψημένη βάφλα με φρέσκα φρούτα, σιρόπι φράουλας με σαντιγύ και καρύδια — **6.50€**
Freshly baked waffle with fresh fruit, strawberry syrup with whipped cream and walnuts

Banana Dream Φρεσκοψημένη βάφλα με κομμάτια μπανάνας, πραλίνα, τριμμένο μπισκότο, σαντιγύ και καρύδια — **7.80€**
Freshly baked waffle with banana pieces, praline, grated biscuit, whipped cream and walnuts

Think Sweet Φρεσκοψημένη βάφλα με 2 μπάλες παγωτό, σιρόπι, τριμμένο μπισκότο και αμύγδαλο — **9.90€**
Freshly baked waffle with 2 scoops of ice cream, syrup, grated biscuit and almond

****Μπάλα παγωτό/****Scoop of ice cream* — **3.00€**

ΓΛΥΚΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ SWEETS DESSERTS

Πορτοκαλόπιτα με παγωτό καϊμάκι — **10.00€**
Orange pie with kaymak ice cream

Cheese cake λευκό με σάλτσα από φρούτα του δάσους — **10.00€**
Cheese cake with white sauce from berries

Σοκολατόπιτα με παγωτό βανίλια — **12.00€**
Chocolate pie with vanillia ice cream

Σουφλέ σοκολάτα με παγωτό βανίλια — **11.00€**
Chocolate Souffle with vanillia ice cream

Λευκή κρέμα αρωματισμένη με πορτοκάλι, ναμελάκα, σοκολάτα butter scotch και σάλτσα από κόκκινα φρούτα — **10.00€**
Orange flavored white cream with namelaka, butter scotch chocolate and red fruit sauce

Γιαούρτι με δημητριακά και μέλι — **7.20€**
Yoghurt with cereal and honey

Φρουτοσαλάτα με φρέσκα φρούτα εποχής — **7.80€**
Season fruit salad

****Γεύσεις: βανίλια, σοκολάτα, μπανάνα, καραμέλα, καϊμάκι, cookies, στρατσιατέλλα, φράουλα**
vanilla, chocolate, banana, caramel, kaymak, cookies, stracciatella, strawberry

ΚΡΕΠΕΣ / CREPES

ΑΛΜΥΡΕΣ / SAVOUR

Ζαμπόν, τυρί, τομάτα — **7.10€**
Ham, cheese, tomato

Κοτόπουλο, κασέρι, τομάτα, αρωματικά — **8.50€**
Chicken, cheese, tomato, flavorings

ΓΛΥΚΕΣ / DESSERT

Σοκολάτα — **6.80€**
Chocolate

Σοκολάτα, μπανάνα, μπισκότο — **7.70€**
Chocolate, banana, biscuit

****Μπάλα παγωτό** — **3.00€**
****Scoop of ice cream*

****Γεύσεις: βανίλια, σοκολάτα, μπανάνα, καραμέλα, καϊμάκι, cookies, στρατσιατέλλα, φράουλα**
vanilla, chocolate, banana, caramel, kaymak, cookies, stracciatella, strawberry

ΠΑΓΩΤΟ / ICE CREAM

1 μπάλα παγωτό με σαντιγύ και σιρόπι σε φωλιά από μπισκότο — **5.25€**
1 ice cream scoop with whipped cream and syrup in a biscuit "nest"

2 μπάλες παγωτό / ice cream scoop — **8.25€**

3 μπάλες παγωτό / ice cream scoop — **10.50€**

Thissio View Cocktails

Signature cocktails

Athéna 16€
Athens city was named after Athéna, in honor of goddess of wisdom! So... that's her cocktail. An exquisite combination of Roots mastiha liqueur with Absolut Vodka, lime juice and a hint of blue curacao, garnished with olives and daphne leaves! **(Sweet and sour)**

Bliss 15€
A colorful "rainbow" like cocktail with Roots mastiha liqueur, Beefeater London Dry Gin and passion fruit which will lift your senses up! **(More sweet, less sour)**

Sin-sin 14€
Scents and flavors that travels you straight to the Caribbean. Spiced dark rum blend with white peach, cinnamon, lime and ruby Porto. **(Sweet and sour)**

Mango Jerry 16€
A fruity frozen cocktail with Spiced rum blend, fresh mango, vanilla Madagascar, ginger and lime juice. **(More sweet, less sour)**

Cucumber Delight 14€
An explosive combination of flavors with Beefeater London Dry Gin, lime, mango, cucumber, pink pepper, elderflower and ginger syrup. **(More sweet, less sour)**

Rum cocktails

Zombie (Orloc's Caribbean Passion Recipe) 16€
Spiced dark rum blend, lime, pink grapefruit, cinnamon syrup, orange curacao, aromatic bitters and passion fruit

Mai tai 13€
Dark rum blend, citrus, orgeat syrup, orange curacao

Dark 'n' Stormy 13€
Dark rum blend, citrus, aromatic bitters, 3cents Ginger beer

Mojito 12€
Havana Club Añejo 3 Y.O or Roots mastiha

Daiquiri 12€
Havana Club Añejo 3 Y.O Classic/Frozen

Mojito and Daiquiri are also served with flavors such as strawberry, green apple, mango, passion fruit, melon and peach) +1€

Gin cocktails

Vesper Dry Martini 14€
Beefeater London Dry Gin, Absolut Vodka, Lillet Blanc vermouth

Bee's Knees 13€
Beefeater London Dry Gin, honey syrup, orange and lemon juice

Negroni 13,50€
Beefeater London Dry Gin, red sweet vermouth blend, Campari

Vodka cocktails

Pornstar Martini 15€
Absolut Vodka, passion fruit, vanilla Madagascar, lime

Moscow mule 13€
Absolut Vodka, lime, aromatic bitters, 3cents Ginger beer

Espresso Martini 14€
Absolut Vodka, coffee liqueur, espresso, white chocolate

Cosmopolitan 12,50€
Absolut Vodka, cranberry juice, citrus, orange liqueur

Tequila cocktails

Tommy's Margarita 13,50€
Olmeca Tequila Reposado, lime, agave syrup

Paloma 13,50€
Olmeca Tequila Silver, lime, agave syrup, 3cents pink grapefruit soda

Whisk(e)y cocktails

Lynchburg lemonade 13€
Jack Daniel's, citrus, orange liqueur, lime soda

Old fashioned 13€
Four roses bourbon, rich cane sugar syrup, aromatic bitters

Whiskey sour 13€
Four roses bourbon, citrus, egg white bio, aromatic bitters

Mastiha cocktails

Mastic fig sour 13€
Roots mastiha liqueur, fig marmalade, citrus, egg white bio

Peppy skino 13€
Roots mastiha liqueur, Absolut Vodka, citrus, pink pepper

Spritzers

Aperol Spritz 12€
Aperol, prosecco, soda

Garden Spritz 10€
A premium sparkling wine with rosemary and orange flavors.

Hugo 13€
Elderflower liqueur, prosecco, mint leaves, soda

Ask us for more classic cocktails...

Non Alcoholic Cocktails

Mangolicious 10,50€
Mango, vanilla, lime, soda

Oh sweetie 10,50€
Strawberry, vanilla, white chocolate, lime, soda

Pinkie pink 11,50€
Orange sanguine, vanilla, lime, 3cents pink grapefruit soda

Ενημερώστε μας παρακαλώ για τυχόν αλλεργίες. / Please let us know about any allergies you may have.

Cocktail list & Spirits catalogue made for Thissio View by Bar Manager-Consultant Thanos Kanakis

Signature

Thissio View Spirits

SCOTCH Whisky
BLENDED

Haig / 10.00€
Grants / 10.00€
Dewar's / 10.00€
Famous Grouse / 10.00€
Cutty Sark / 10.00€
Johnnie Walker Red label / 10.00€
Johnnie Walker Black label / 11.00€
Chivas Regal 12 Y.O / 12.00€
Dimple 15* / 13.00€
Johnnie Walker Gold label / 14.00€
Johnnie Walker Green label / 15.00€
Chivas Regal 18 Y.O / 18.00€
Johnnie Walker Blue label / 42.00€

SINGLE Malt

11.00€ / Cardhu 12*
13.00€ / Glenfiddich 12*
14.00€ / Talisker 10*
14.00€ / Oban 14*
21.00€ / Macallan Triple Cask 12*
19.00€ / Lagavulin 16*

IRISH Whiskey

10.00€ / Jameson
10.00€ / Tullamore D.E.W
11.00€ / Jameson Black Barrel
11.00€ / Bushmills 10*

AMERICAN Whiskey

10.00€ / Four Roses
10.00€ / Jim Beam
10.00€ / Canadian Club
11.00€ / Jack Daniel's
11.00€ / Bulleit Rye
12.00€ / Maker's Mark

GIN

Beefeater London Dry Gin / 10.00€
Bombay Sapphire / 11.00€
Tanqueray / 11.00€
Grace Hellenic Gin / 12.00€
Malfy Gin / 13.00€
Hendrick's / 13.00€
Gin Mare / 15.00€
Monkey 47 / 16.00€

VODKA

10.00€ / Absolut Vodka
11.00€ / Tito's handmade Vodka
12.00€ / Absolut Elyx
12.00€ / Belvedere
12.00€ / Grey Goose
14.00€ / Ciroc
15.00€ / Beluga

RUM

Havana Club Añejo 3 Y.O / 10.00€
Nusa Cana White / 10.00€
Havana Club Añejo Reserva / 11.00€
Captain Morgan / 11.00€
Nusa Cana Spiced / 11.00€
Sailor Jerry spiced / 11.00€
Havana Club Añejo 7 Y.O / 12.00€
Don Papa 7* / 13.00€
Diplomatico Reserva Exclusiva / 14.00€
Zacapa 23 Solera / 17.00€

APERITIVO/DIGESTIVO

7.00€ / Limoncello
7.00€ / Fernet Branca
7.00€ / Averna Amaro
8.00€ / Jagermeister
8.00€ / Disaronno Amaretto
8.00€ / Frangelico
8.00€ / Aperol
8.00€ / Campari

BRANDY /COGNAC

Metaxa 7* / 10.00€
Courvoisier V.S / 12.00€
Hennessy V.S.O.P / 14.00€

TEQUILA

10.00€ / Olmeca Tequila Silver
11.00€ / Olmeca Tequila Reposado
13.00€ / Olmeca Altos Plata
14.00€ / Olmeca Altos Reposado
13.00€ / Don Julio Blanco
14.00€ / Don Julio Reposado
15.00€ / Don Julio Añejo

GREEK SPIRITS

7.00€ / Roots Mastiha
4.80€ / Ouzo/Tsipouro by the glass (50ml)
8.50€ / Ouzo 200ml (Πλωμάρι/Βαρβαγιάννη/MINI)
8.50€ / Tsipouro 200ml (Μπαμπατζίμ)
9.80€ / Dark Cave Aged Tsipouro

Beers

Mythos — Live your Mythos moments!

Carlsberg

Draught

Mythos 300ml / 5.50€
Mythos 500ml / 6.50€

Apple cider

Somersby apple 330ml / 5.50€
Somersby (Mango & Lime) 330ml / 5.50€

Bottles

Fix Hellas 330ml / 6.50€
FIX Άνευ (0% vol.) 330ml / 6.30€
Mythos 330ml / 6.50€
Mythos Ice 330ml / 7.00€
Mythos Radler 330ml / 6.50€
Carlsberg 330ml / 6.50€
Kaiser 330ml / 6.50€
Guinness 330ml / 7.50€
Grimbergen Double Ambrée 330ml / 7.50€
Schneider Weisse Original 500ml / 7.50€

Wines

Λευκό (Ροδίτης/Σαββατιανό) *White (Roditis-Savvatiano)*	*7,50€*
Ροζέ (Syrah) *Rosé (Syrah)*	*7,50€*
Κόκκινο (Syrah) *Red (Syrah)*	*7,50€*
Sandeman Ruby Porto	*7,50€*
Sangria (homemade)	*8,00€*
Glühwein *(Hot 'n' Spiced red sweet wine)*	*8,50€*

Sparkling

Moscato d' asti	*29,00€*	*8,50€*
Prosecco	*31,00€*	*8,50€*
Moët Champagne 750 ml	*110,00€*	
Moët Rosé Champagne 750 ml	*145,00€*	
Moët Ice Champagne 750 ml	*160,00€*	
Dom Perignon 750 ml	*380,00€*	

ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΚΑΘΕ ΕΙΔΟΥΣ ΑΥΞΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ, ΣΕΡΒΙΣ 13%, ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΦΟΡΟΣ 0,5%, Φ.Π.Α.: 24% ΕΚΤΟΣ ΤΩΝ ΔΩΡΩΝ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ ΚΑΙ ΠΑΣΧΑ. Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ Η ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ). / CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT-INVOICE).

Υπάρχει λίστα αλλεργιογόνων για την οποία μπορείτε να ενημερωθείτε από τους σερβιτόρους. There is a list of allergens for which you can get information from the waiters.

Υπάρχει κυτίο παραπόνων στο ταμείο του καταστήματος. / There is a box of complaints at the store counter.

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Ε. ΛΕΖΟ