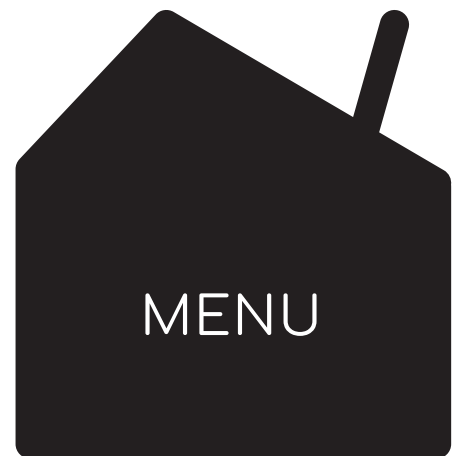




ATRIUM
BAR & RESTAURANT



Prices are final, stated in Euros, and they include all legal taxes (municipality tax 0,5% and VAT 13% or 24%). We welcome inquiries regarding the ingredients used in our dishes. Please inform your server if you have any food allergies or intolerance. Complaint forms are provided at the store's entrance. Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment (receipt or invoice) has not been received (market police device 042012). We use extra virgin olive oil in our salads and sunflower oil for frying. Shrimps are frozen products.

Menu curated by Chrysanthos Manolopoulos.
Head Chef: Spiros Belivanis

Responsible for implementation
of statutory regulations: Anastasia Tsimidopoulou.



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Carpaccio τόνου με περγαμόντο, σόγια, πράσινο μήλο και μυρωδικά **14,00€** 🌱 🌿

Μελιτζανοσαλάτα με τομάτα confit, πλιγούρι, φέτα, πιπεριά Φλωρίνης & μαγιονέζα μαύρο σκόρδο **8,00€** 🍷

Χορτόπιτα με μυρωδικά **7,00€** 🌱 🍷

ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα σπανάκι με φύλλο στάκας, φέτα, ανθότυρο, άνηθο & vinaigrette xeres **9,00€** 🍷

Σαλάτα με μαριναρισμένες γαρίδες, λάχανο, πράσινο μήλο, σέλινο, μοσχολέμονο & vinaigrette γιαουρτιού **13,00€** 🌱

Πράσινη σαλάτα με манουρί, σταφίδες, vinaigrette εσπεριδοειδών **10,00€**

ΣΟΥΠΕΣ

Σούπα ημέρας **7,00€** 🍷

Κοτόσουπα με ρυζομακάρονα & λαχανικά **9,00€** 🌱

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Σιγομαγειρεμένο χταπόδι με κοχυλάκι, μαυροδάφνη, ψητή τομάτα & μπαχαρικά **22,00€** 🌱 🌿 🍷

Ραβιόλια με σπανάκι, φέτα, μυζήθρα Κεφαλονιάς, confit πομοντόρια & λάδι άνηθου **16,00€** 🌱 🍷

ΚΥΡΙΩΣ

Χοιρινά μάγουλα με μανιτάρια, πουρέ ψητής πατάτας με λεμονοθύμαρο & σάλτα κόκκινου κρασιού **17,00€** 🍷

Μοσχαρίσια ταλιάτα με τραγανή πατάτα, φύλλα σαλάτας & πιπεράτη σάλτσα με παλαιωμένο ξύδι **19,00€** 🍷

Φιλέτο μπούτι κοτόπουλο με τσακιστές λεμονάτες πατάτες & sauce μουστάρδας **15,00€**

Λαβράκι με πουρέ σελινόριζας, λαχανικά εποχής & σάλτσα μοσχολέμονο με dashi **25,00€** 🌱 🍷 🌿 🍷

ΓΛΥΚΑ

Κρεμ μπρουλέ με βανίλια Μαδαγασκάρης **7,00€** 🍷 🍷

Τριλογία σοκολάτας με παγωτό espresso **7,50€** 🍷 🍷

STARTERS

Tuna Carpaccio with bergamot, soy sauce, green apple & herbs **14,00€** 🌱 🌿

Aubergine Dip (Melitzanosalata) with tomato confit, bulgur, feta cheese, Florina peppers and black garlic mayonnaise **8,00€** 🍷

Wild Greens pie with herbs **7,00€** 🌱 🍷

SALADS

Spinach salad with staca phyllo, feta, anthytyro cheese, dill & xeres vinaigrette **9,00€** 🍷

Salad leaves with marinated prawns, lettuce, green apple, celery, lime & yoghurt vinaigrette **13,00€** 🌱

Green salad with Manouri cheese, raisins and citrus vinaigrette **10,00€**

SOUPS

Soup of the day **7,00€** 🍷

Chicken soup with rice noodles & vegetables **9,00€** 🌱

PASTA

Slow cooked octopus conchiglie with mavrodafni wine, roasted tomato & herbs **22,00€** 🌱 🌿 🍷

Spinach ravioli with feta, Cephalonian mizithra cheese, pomodoro confit & dill oil **16,00€** 🌱 🍷

MAINS

Pork cheeks with mushrooms, roasted potato purée with lemon thyme & red wine sauce **17,00€** 🍷

Veal tagliata with crispy potatoes, salad leaves, pepper sauce & aged vinegar **19,00€** 🍷

Chicken thigh fillet with crushed lemon potatoes & mustard sauce **15,00€**

Sea bass with celeriac purée, seasonal vegetables, lime & dashi sauce **25,00€** 🌱 🍷 🌿 🍷

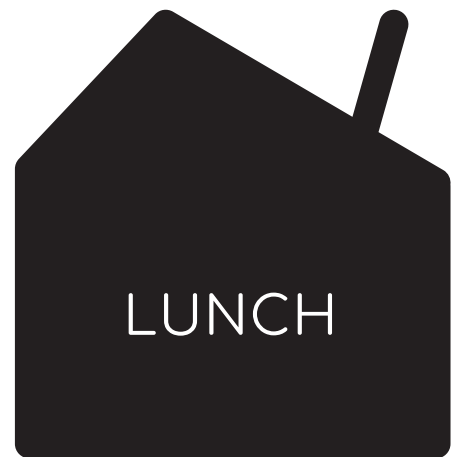
DESSERTS

Crème Brûlée with Madagascar vanilla **7,00€** 🍷 🍷

Chocolate Trilogy with espresso ice cream **7,50€** 🍷 🍷



ATRIUM
BAR & RESTAURANT



Prices are final, stated in Euros, and they include all legal taxes (municipality tax 0.5% and VAT 13% or 24%). We welcome inquiries regarding the ingredients used in our dishes. Please inform your server if you have any food allergies or intolerance. Complaint forms are provided at the store's entrance. Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment (receipt or invoice) has not been received (market police device 042012). We use extra virgin olive oil in our salads and sunflower oil for frying. Shrimps are frozen products.

Menu curated by Chrysanthos Manolopoulos.
Head Chef: Spiros Belivanis

Responsible for implementation
of statutory regulations: Anastasia Tsimidopoulou.



ΣΑΛΑΤΕΣ

Πατατοσαλάτα με μουστάρδα,
vegan μαγιονέζα, πιπεριά Φλωρίνης,
πίκλα αγγούρι & μυρωδικά **8,00€**

Χωριάτικη σαλάτα με τομάτα,
αγγούρι, πιπεριά, πίκλα κρεμμύδι,
τυρί τσαλαφούτι & παρθένο ελαιόλαδο **9,00€**

Πράσινη σαλάτα με манουρί,
σταφίδες, vinaigrette εσπεριδοειδών **8,00€**

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ταραμάς με αυγοτάραχο
& τραγανό πιτάκι **7,50€**

Σφακιανή πίτα με μέλι & σουσάμι **9,00€**

Τορτίγια με μορταδέλα, γραβιέρα,
σπιτική μαγιονέζα
& πατάτες τηγανιτές **12,00€**

Σούπα ημέρας **7,00€**

ΚΥΡΙΩΣ

Μοσχарίσιο Burger
με τυρί μετσοβόνη, μαρμελάδα τομάτας,
μαρούλι, μαγιονέζα **17,00€**

Φιλέτο λαβράκι με λαχανικά ατμού
& λαδολέμονο με θυμάρι **23,00€**

Greek style carbonara
με χωριάτικο λουκάνικο
& τηγανητό αυγό **15,00€**

Γουβέτσι κοτόπουλο με κριθαράκι,
γραβιέρα Κρήτης,
τομάτα & pesto μαϊντανού **12,50€**

ΓΛΥΚΑ

Black forest **7,00€**

Γλυκό ημέρας **6,50€**

SALADS

Potato salad with mustard,
vegan mayo, Florina peppers,
pickled cucumber & herbs **8,00€**

Greek salad with tomato, cucumber,
peppers, pickled onions, Tsalafouti cheese
& extra virgin olive oil **9,00€**

Green salad with manouri cheese,
raisins and citrus vinaigrette **8,00€**

STARTERS

Tarama with bottarga & crispy pitta **7,50€**

Traditional Sfakia pitta
with honey & sesame **9,00€**

Tortilla with mortadella,
graviera cheese,
home made mayonnaise & fries **12,00€**

Soup of the day **7,00€**

MAINS

Beef burger
with smoked Metsovone cheese,
tomato relish, lettuce & mayonnaise **17,00€**

Sea Bass fillet with steamed vegetables,
ladolemono sauce and thyme **23,00€**

Greek style carbonar
with Greek sausage and fried egg **15,00€**

Chicken Yiouvetsi with orzo,
Cretan Graviera cheese,
tomato and parsley pesto **12,50€**

DESSERTS

Black forest **7,00€**

Dessert of the day **6,50€**