



ATISBAR
eat.drink.dance

Ορεκτικά

| | |
|--|----|
| Bruschetta | 8 |
| Προζυμένιο ψωμί, τοματίνια, τσαλαφούτι, λάδι βασιλικού | |
| Quesadilla | 9 |
| Κοτόπουλο, guacamole, mozzarella, λάχανο, jalapeño, chipotle | |
| Ceviche Λαβράκι (GF) | 12 |
| Calamansi, chilly oil, chives, αφρό αλατιού | |
| Carpaccio Μοσχάρι | 13 |
| Νερό τομάτας, κάπαρη, παρμεζάνα, wasabi crumble, ρόκα, chips τρούφας | |
| Tartare Σολωμού | 12 |
| Avocado, yuzu truffle, chives | |

Σαλάτες

| | |
|--|----|
| Avocado (V) (GF) | 11 |
| Mesclun, avocado, quinoa, λιναρόσπορος, vinaigrette framboise | |
| Beetroot (V) (GF) | 10 |
| Σπανάκι, ρόκα, παντζάρι, τσαλαφούτι, vinegraitte πορτοκάλι | |
| Caesar | 12 |
| Baby gem, iceberg, ψητό κοτόπουλο, καλαμπόκι, pinsa bread croutons, aioli παρμεζάνας | |
| Tomato (V) | 13 |
| Τοματίνια, αγγούρι, κάπαρη, χύμα ελιάς, παξιμάδι, mousse φέτας, λάδι βασιλικού | |
| Shrimp (GF) | 13 |
| Mesclun, καρότο, ραπανάκι, ψητές γαρίδες, μαγιονέζα βασιλικού | |

Pasta

| | |
|---|----|
| Zucchini (V) | 10 |
| Linguini, κολοκύθι, ανθότυρο, λεμόνι, δυόσμος | |
| Puttanesca (V) | 11 |
| Rigatoni, κάπαρη, τοματίνια, ελιά καλαμών, μελιτζάνα, βασιλικός | |
| Chicken | 12 |
| Rigatoni, κοτόπουλο, κρεμά παρμεζάνα, πάστα τρούφας | |
| Carbonara | 12 |
| Linguini, guanciale, παρμεζάνα, κρόκος αυγού | |
| Ragu | 14 |
| Rigatoni, μοσχαρίσιο brisket, portobello, τοματίνια, flakes παρμεζάνας, πάστα τρούφας | |
| Shrimp | 14 |
| Linguini, γαρίδες, bisque, τοματίνια, chilly oil | |

Risotto

| | |
|---|----|
| Mushrooms (V) (GF) | 13 |
| Risotto, άγρια μανιτάρια, κρέμα τρούφας | |
| Parmesan (GF) | 13 |
| Risotto, παρμεζάνα, prosciutto di Parma, ρόκα | |

Meat and Fish

| | |
|---|----|
| Chicken Fillet (GF) | 12 |
| Στήθος ελευθέρας βοσκής, πουρές πατάτας, σάλτσα λεμονιού, λάδι βασιλικού | |
| Black Angus Patties | 14 |
| Μοσχαρίσια μπιφτεκάκια, chutney τομάτας, lemon wedges πατάτες | |
| Turkey Patties | 13 |
| Μπιφτεκάκια γαλοπούλας, άγριο ρύζι, sauce μουστάρδας Dijon | |
| Seabass (GF) | 18 |
| Φιλέτο λαβράκι, χόρτα εποχής, λάδι λεμονιού | |
| Tagliata | 24 |
| Black Angus inside skirt 250gr, αρωματισμένες τηγανητές πατάτες, chimichurri | |
| Ribeye | 29 |
| Black Angus Ribeye 250gr, αρωματισμένες τηγανητές πατάτες, αρωματισμένο βούτυρο | |

Συνοδευτικά

| | |
|-------------------|---|
| Πατάτες τηγανητές | 4 |
| Άγριο ρύζι | 4 |
| Πουρές πατάτας | 4 |
| Χόρτα εποχής | 4 |
| Sauces | 2 |

Γλυκά

| | |
|----------------------|---|
| Γλυκό Ημέρας ατομικό | 6 |
| Παγωτό | 3 |

(V) Vegetarian

(GF) Gluten Free

Chef Patron: G . Giannoulis

Παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο για οποιαδήποτε δυσανεξία ή αλλεργία σε προϊόν

Χρησιμοποιούμε 100% έξτρα παρθένο ελαιόλαδο στις σαλάτες

Χρησιμοποιούμε 100% φυτικό λάδι ηλιέλαιο

Οι τιμές αναγράφονται σε ευρώ και συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ 13% ή 24% και δημοτικό φόρο 0,5%

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό, τιμολόγιο ή απόδειξη

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Π. Γιάννου



ATISBAR
eat.drink.dance

Appetizers

| | |
|---|----|
| Bruschetta | 8 |
| Sourdough bread, cherry tomatoes confit, tsalafouti cheese, basil pesto | |
| Quesadilla | 9 |
| Chicken, guacamole, cabbage, mozzarella, jalapeño, chipotle | |
| Sea bass Ceviche (GF) | 12 |
| Calamansi, chilly oil, chives | |
| Beef Carpaccio | 13 |
| Tomato water, capper, parmesan, truffle chips | |
| Salmon Tartare | 12 |
| Avocado, yuzu truffle, chives | |

Salads

| | |
|--|----|
| Avocado (V) (GF) | 11 |
| Mesclun, avocado, quinoa, linseed, framboise vinaigrette | |
| Beetroot (V) (GF) | 10 |
| Spinach, rocket, beetroot, tsalafouti cheese, orange vinaigrette | |
| Caesar | 12 |
| Baby gem, iceberg, roasted chicken, corn, pinsa bread croutons, parmesan aioli | |
| Tomato (V) | 13 |
| Cherry tomatoes, cucumber, caper, olives, feta cheese mousse, rusk, basil oil | |
| Shrimp (GF) | 13 |
| Green mixed salad, carrot, radish, roasted shrimps, basil mayonnaise | |

Pasta

| | |
|--|----|
| Zucchini (V) | 10 |
| Linguini, zucchini, anthotyro Greek cheese, lemon, mint | |
| Puttanesca (V) | 11 |
| Rigatoni, caper, cherry tomatoes, olives, eggplant, basil | |
| Chicken | 12 |
| Rigatoni, chicken, parmesan cream, truffle paste | |
| Carbonara | 12 |
| Linguini, guanciale, parmesan, egg yolk | |
| Ragù | 14 |
| Rigatoni, beef brisket, portobello, cherry tomatoes, parmesan, truffle paste | |
| Shrimp | 14 |
| Linguini, sauté shrimps, bisque, chilly oil | |

Risotto

| | |
|---|----|
| Mushroom (V) (GF) | 13 |
| Risotto, wild mushrooms, shiitakes, truffle paste | |
| Parmesan (GF) | 13 |
| Risotto, parmesan, prosciutto di Parma, rocket | |

Meat and Fish

| | |
|--|----|
| Chicken Fillet (GF) | 12 |
| Free range chicken, smashed potato, basil pesto, lemon sauce | |
| Black Angus Patties | 14 |
| Beef patties, tomato chutney, lemon wedges potatoes | |
| Turkey Patties | 13 |
| Turkey patties, wild rice, sauce mustard Dijon | |
| Sea Bass Fillet (GF) | 18 |
| Sauté sea bass fillet, steamed greens, lemon oil | |
| Tagliata | 24 |
| Black Angus inside skirt 250gr, fresh flavored potatoes, chimichurri | |
| Ribeye | 29 |
| Black Angus Ribeye 250gr, fresh flavored potatoes ,flavored butter | |

Sides

| | |
|-------------------|---|
| Flavored Potatoes | 4 |
| Wild rice | 4 |
| Smashed Potatoes | 4 |
| Steamed Greens | 4 |
| Sauces | 2 |

Sweets

| | |
|--------------------|---|
| Dessert of the day | 6 |
| Ice Cream | 3 |

(V) Vegetarian

(GF) Gluten Free

Chef Patron: G. Giannoulis

Please let us know if you have any food allergy or special dietary needs

We use 100% extra virgin olive oil in our salads

We use 100% sunflower oil for frying

Prices are listed in euros and include 13% or 24% VAT and municipal tax

The consumer has no obligation to pay if the relevant receipt has not been issued

Health and safety manager: Paris Yiannou