



ATISBAR

EAT • DRINK • DANCE

Bar Food

Yakitori	
Φιλέτο μπούτι κοτόπουλο, yakitori glaze, κάσιους (3pcs)	7
Flap steak Black Angus, yakitori glaze, chili (3pcs)	9
Γαρίδα Black Tiger, yakitori glaze, σχοινόπρασο (3pcs)	8
Platter	14
Τυριά, αλλαντικά, chutney φρούτου εποχής, κριτσίνια	
Shrimp Tempura	12
Γαρίδες tempura, sweet chili sauce, σχοινόπρασο	
Chicken popcorn	9
Τραγανές μπουκίτσες κοτόπουλο, chipotle mayo, sweet chili sauce	
Beef tacos (2pcs)	9
Black Angus flap steak, mango salsa, guacamole, μαϊντανός	
Angus beef (3pcs)	14
Black Angus mini burgers, iceberg, pickle mayo, λευκό cheddar, πατάτες τηγανητές	

Pinsa

Margherita 	12
Τομάτα San Marzano, mozzarella Fior di Latte, βασιλικός	
Buffalo 	15
Ψητά τοματίνια, mozzarella di Buffala, λάδι βασιλικού	
Pepperoni	14
Τομάτα San Marzano, mozzarella Fior di Latte, pepperoni	
Prosciutto	15
Τομάτα San Marzano, mozzarella Fior di Latte, prosciutto, ρόκα	
Bianca 	15
Κρέμα τρούφας, mozzarella Fior di Latte, gorgonzola, παρμεζάνα	

Bar Food

Yakitori	
Chicken thigh fillet, yakitori glaze, cashews (3pcs)	7
Flap steak Black Angus, yakitori glaze, chili (3pcs)	9
Black Tiger shrimp, yakitori glaze, chives (3pcs)	8
Platter	14
Cheese and cold cuts, chutney, bread sticks	
Shrimp Tempura	12
Shrimp tempura, sweet chili sauce, chives	
Chicken popcorn	9
Crispy deep fried chicken bites, chipotle mayo, sweet chili sauce	
Beef tacos (2pcs)	9
Black Angus flap steak, mango salsa, guacamole, parsley	
Angus beef (3pcs)	14
Black Angus mini burgers, iceberg, pickle mayo, white cheddar, French fries	

Pinsa

Margherita 	12
San Marzano tomato, mozzarella Fior di Latte, basil	
Buffalo 	15
Roasted cherry tomatoes, mozzarella di Buffala, basil oil	
Pepperoni	14
San Marzano tomato, mozzarella Fior di Latte, pepperoni, chili oil	
Prosciutto	15
San Marzano tomato, mozzarella Fior di Latte, prosciutto, rocket	
Bianca 	15
Truffle cream, mozzarella Fior di Latte, gorgonzola, parmesan	

EXECUTIVE CHEF
GEORGIOS GIANNOULIS

 .Vegeterian

 .Vegan

 .Gluten Free

ATISBAR

EAT • DRINK • DANCE



T: 210 6180025

A: Φραγκοκκλησιάς 3Α, Μαρούσι 151 25

E: atisbarrestaurant@gmail.com

Παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο για οποιαδήποτε δυσανεξία ή αλλεργία σε προϊόν

- Στην παρασκευή των σαλατών και των φαγητών, χρησιμοποιείται 100% έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. • Η φέτα είναι προϊόν ΠΟΠ
- Στην παρασκευή των τηγανιτών χρησιμοποιείται 100% ηλιέλαιο • Οι γαρίδες και οι πατάτες είναι προϊόντα κατεψυγμένα

• 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 στοιχείο (τιμολόγιο ή απόδειξη)

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Π. Γιάννου