



ATISBAR

EAT • DRINK • DANCE

Ορεκτικά

Bruschetta ^{VG}

Πολύχρωμα τοματίνια, mousse φέτας, tapenade ελιάς

Cod Tempura

Μπακαλιάρος tempura, παντζάρι, aioli σαφράν, σχοινόπρασο

Beef carpaccio

Φιλέτο μοσχάρι Black Angus, γραβιέρα, χρένο, προζυμένιο ψωμί

Oysters ^{GF}

Framboise, κρεμμύδι, ελαιόλαδο

Bloody Mary salsa

Ginger, dressing μοσχολέμονου

Tuna tataki

Τόνος, σουσάμι, truffle yuzu, chili oil

Σαλάτες

Avocado ^{VG} ^{GF}

Baby σπανάκι, kale, τοματίνια, edamame, guacamole, καλαμπόκι, calamansi, γιαούρτι

Caesar ^{GF}

Baby gem, iceberg, ψητό κοτόπουλο, καλαμπόκι, crumble παρμεζάνας

Tomato ^{VG}

Τοματίνια, κρέμα κατσικίσιου τυριού, αγγούρι, φρέσκο κρεμμύδι, παξιμάδι, dressing μαύρης ελιάς

Panzanella ^{VG}

Τομάτες, mozzarella di Buffalo, πολύχρωμες πιπεριές, βασιλικός, προζυμένιο ψωμί, dressing τομάτας

Extra: ψητό κοτόπουλο +2, ψητές γαρίδες +3, ψητός τόνος +5

Ζυμαρικά

Aglie e olio ^{VG}

Linguine, σκόρδο, μπούκοβο, μαϊντανός, τραγανό κρεμμύδι, ελαιόλαδο

Wine pairing - Εμείς Αμπελώνες Μάρκου, Λευκός Οίνος 8,00

Π.Γ.Ε. Νεμέα Πελοπόννησος, Ασύρτικο, Μοσχάτο

Ricotta ^{VG}

Rigatoni, ricotta, edamame, lime, άνηθος

Wine pairing - Παράγκα Κυρ Γιάννη, Λευκός Οίνος 7,00

Π.Γ.Ε. Μακεδονία, Ροδίτης, Μαλαγουζιά

Chicken

Rigatoni, φιλέτο κοτόπουλο, κρέμα τρούφας, παρμεζάνα

Wine pairing - Τρεις Μάγισσες Κτήμα Μπαραφάκα, Ροζέ Οίνος 7,50

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος, Αγιοργίτικο, Μοσχοφίλερο

Vongole Bottarga

Linguine, αχιβάδες, λεμόνι, αυγοτάραχο

Wine pairing - Fortant de France, Ροζέ Οίνος 7,00

Languedoc, Νότια Γαλλία, Merlot

Carbonara

Linguine, guanciale, κρόκος αυγού, παρμεζάνα, πιπέρι

Wine pairing - Εμείς Αμπελώνες Μάρκου, Λευκός Οίνος 8,00

Π.Γ.Ε. Νεμέα Πελοπόννησος, Ασύρτικο, Μοσχάτο

Ριζότο

Shrimp

Arborio, γαρίδες Black Tiger, bisque, βασιλικός

Wine pairing - Fortant de France, Ροζέ Οίνος 7,00

Languedoc, Νότια Γαλλία, Merlot

Ratatouille ^{GF} ^V

Arborio, μελιτζάνα, κολοκύθι, τομάτα, πιπεριές, φρέσκο κρεμμύδι, μυρωδικά

Wine pairing - Κτήμα Γεροβασιλείου, Ερυθρός Οίνος 9,50

Π.Γ.Ε. Επανομή, Syrah, Λημιό, Merlot

8

9

12

5

5

5

11

11

12

13

14

10

12

13

14

14

15

12

Κυρίως

Chicken 13

Ελευθέρας βοσκής φιλέτο κοτόπουλο, πράσινα φασολάκια, ψητές πατάτες, lemon gravy sauce, μυρωδικά

Wine pairing - Εμείς Αμπελώνες Μάρκου, Λευκός Οίνος 8,00

Π.Γ.Ε Νεμέα Πελοπόννησος, Ασύρτικο, Μοσχάτο

Turkey Patties 14

Μπιφτεκάκια γαλοπούλας, cous-cous, sauce γιαούρτι, λεμόνι

Wine pairing - Fortant de France, Ροζέ Οίνος 7,00

Languedoc, Νότια Γαλλία, Merlot

Bistecca alla Milanese 18

Rump steak Black Angus, πράσινη σαλάτα, ρύζι basmati

Wine pairing - Κόκκινο Σε Μαύρο, Κτήμα Μητραβέλα 7,00

ΠΟΠ Νεμέα, Πελοπόννησος, Αγιωργίτικο

Beef Tagliata 24

Flap steak Black Angus, chimichurri, τηγανητές πατάτες

Wine pairing - Κτήμα Γεροβασιλείου, Ερυθρός Οίνος 9,50

Π.Γ.Ε Επανομή, Syrah, Λημνιό, Merlot

Tuna 21

Ψητό φιλέτο τόνου, truffle yuzu, edamame, καρότο, ρύζι basmati

Wine pairing - By OTT 10,00

Côtes de Provence, Grenache, Cinsault, Syrah

Συνοδευτικά

Cous-cous 3

Ρύζι basmati 3

Πατάτες τηγανητές 3

Πράσινη σαλάτα 3

Γλυκά

Cheesecake 7

Κρέμα mascarpone, μπισκότο, φρούτο εποχής

Σουφλέ σοκολάτας 7

Σοκολάτα bitter, καραμελωμένο φουντούκι

Παγωτό 3

Wines

Λευκός Οίνος 150ml 750ml

Παράγκα Κυρ Γιάννη 7,00 28,00
Π.Γ.Ε. Μακεδονία, Ροδίτης, Μαλαγουζιά

Εμείς Αμπελώνες Μάρκου 8,00 32,00
Π.Γ.Ε. Νεμέα Πελοπόννησος, Ασύρτικο, Μοσχάτο

Campagnola Delle Venezie 28,00
Veneto, Ιταλία, Pinot Grigio

Κυδωνίτσα Κτήμα Τσιμπίδη 29,00
Π.Γ.Ε. Λακωνία Κυδωνίτσα

Κτήμα Βιβλία Χώρα 36,00
Π.Γ.Ε. Παγγαίο Όρος, Sauvignon Blanc, Ασύρτικο

Τέσσερις Λίμνες Κυρ Γιάννη 36,00
Π.Γ.Ε. Μακεδονία, Chardonnay, Gewurztraminer

Côtes-du-Rhône Delas Frères 43,00
Ροδανός, Γαλλία, Bourboulenc, Clairette, Grenache Blanc, Viognier

Μαλαγουζιά Κτήμα Γεροβασιλείου 41,00
Π.Γ.Ε. Επανομή, Μαλαγουζιά

Ερυθρός Οίνος 150ml 750ml

Κόκκινο Σε Μαύρο, Κτήμα Μητραβέλα 7,00 28,00
ΠΟΠ Νεμέα, Πελοπόννησος, Αγιωργίτικο

Κτήμα Γεροβασιλείου Ερυθρός 9,50 40,00
Π.Γ.Ε. Επανομή, Syrah, Λημνιό, Merlot

Νάουσσα Κυρ-Γιάννη 31,00
Π.Γ.Ε. Ναουσα, Ξινόμαυρο

ΜΜ Κτήμα Σιγάλα Σαντορίνη, Μανδηλάρια, Μαυροτράγανο	40,00
Côtes-du-Rhône Delas A.C Ροδανός Γαλλία, Grenache Rouge, Syrah	43,00
Μέγας Οίνος Π.Γ.Ε. Νεμέα, Πελοπόννησος, Cabernet Sauvignon, Αγιωργίτικο	50,00

Ροζέ Οίνος

	150ml	750ml
Fortant de France Languedoc, Νότια Γαλλία, Merlot	7,00	28
Τρεις Μάγισσες Κτήμα Μπαραφάκα Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος Αγιωργίτικο, Μοσχοφίλερο	7,50	30,00
Lenga Κτήμα Αβαντίς Π.Γ.Ε. Εύβοια Μαυροκουντούρα, Gewurztraminer		31,00
Idylle d' Achinos La Tour Melas Π.Ο Στερεά Ελλάδα, Αγιωργίτικο, Syrah, Grenache Rouge		42,00
By ΟΤΤ Côtes de Provence, Grenache, Cinsault, Syrah	10,00	43,00

Πορτοκαλί Οίνος

Clear Skies Fear No Bolt Κτήμα Κοντοζήση Π.Γ.Ε. Καρδίτσα Θεσσαλία, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά Ξινόμαυρο	38,00
--	-------

BY.OTT

Appetizers

Bruschetta ^(VG)

Cherry tomatoes, feta cheese mousse, olive tapenade

Cod Tempura

Cod tempura, beetroot, saffron aioli, chives

Beef carpaccio

Black Angus beef fillet, graviera, sourdough bread

Oysters ^(GF)

Framboise, shallots, olive oil

Bloody Mary salsa

Ginger, lime dressing

Tuna tataki

Tuna, sesame, truffle yuzu, chili oil

Salads

Avocado ^(VG) ^(GF)

Baby spinach, kale, cherry tomatoes, edamame, guacamole, corn, calamansi, yoghurt

Caesar ^(GF)

Baby gem, iceberg, roasted chicken, corn, parmesan crumble

Tomato ^(VG)

Cherry tomatoes, goat cheese mousse, cucumber, spring onion, rusk, black olive dressing

Panzanella ^(VG)

Tomatoes, mozzarella di Buffala, peppers, basil, sour dough bread, tomato dressing

Extra: roasted chicken +2, roasted shrimps +3, roasted tuna +5

Pasta

Aglio e olio ^(VG)

Linguine, garlic, red pepper flakes, chili, parsley, crispy onion, olive oil

Wine pairing – Emeis Markou Vineyards, White Wine 8,00

P.G.I. Nemea, Peloponnesos, Assyrtiko, Muscat

Ricotta ^(VG)

Rigatoni, ricotta, edamame, lime, dill

Wine pairing – Paraga Kyr Yianni, White Wine 7,00

P.G.I. Macedonia, Roditis, Malagouzia

Chicken

Rigatoni, chicken fillet, truffle cream, parmesan

Wine pairing – Three Witches Barafaka Estate, Rose Wine 7,50

P.G.I. Peloponnesos, Agiorgitiko, Moschofilero, Syrah

Vongole Bottarga

Linguine, vongole, lemon, bottarga

Wine pairing – Fortant de France, Rose Wine 7,00

Languedoc, Southern France, Merlot

Carbonara

Linguine, guanciale, egg yolk, parmesan, crushed pepper

Wine pairing – Emeis Markou Vineyards, White Wine 8,00

P.G.I. Nemea, Peloponnesos, Assyrtiko, Muscat

Πιζότο

Shrimp

Arborio, γαρίδες Black Tiger, bisque, βασιλικός

Wine pairing – Fortant de France, Rose Wine 7,00

Languedoc, Southern France, Merlot

Ratatouille ^(GF) ^(V)

Arborio, μελιτζάνα, κολοκύθι, τομάτα, πιπεριές, φρέσκο κρεμμύδι, μυρωδικά

Wine pairing – Ktima Gerovassiliou Erythros, Red Wine 9,50

P.G.I. Epanomi, Syrah, Limnio, Merlot

8

9

12

5

5

5

11

11

12

13

14

10

12

13

14

14

15

12

Main dishes

Chicken

Free range chicken fillet, green beans, baked potatoes, lemon gravy sauce, herbs

Wine pairing – Emeis Markou Vineyards, White Wine 8,00
P.G.I. Nemea Peloponnesos, Assyrtiko, Muscat

Turkey Patties

Turkey patties, cous-cous, yoghurt sauce, lemon

Wine pairing – Fortant de France, Rose Wine 7,00
Languedoc, Southern France, Merlot

Bistecca alla Milanese

Rump steak Black Angus, green salad, basmati rice

Wine pairing – Red To Black Ktima Mitravela, Red Wine 7,00
POP Nemea Peloponnesos, Agiorgitiko

Beef Tagliata

Flap steak Black Angus, chimichurri, French fries

Wine pairing – Ktima Gerovassiliou Erythros, Red Wine 9,50
P.G.I. Epanomi, Syrah, Limnio, Merlot

Tuna Fillet

Tuna fillet, truffle yuzu, edamame, carrot, wild rice

Wine pairing – By OTT 10,00
Côtes de Provence, Grenache, Cinsault, Syrah

Sides

Cous-cous salad

Basmati rice

French fries

Green salad

Desserts

Chessecake

Mascarpone cream, biscuit, ginger, fresh seasonal fruit

Chocolate soufflé

Bitter chocolate, caramelized hazelnut

Ice cream

13

14

18

24

21

3

3

3

3

7

7

3

Wines

White Wines

150ml 750ml

Paraga Kyr Yianni

P.G.I. Macedonia, Roditis, Malagouzia

7,00 28,00

Emeis Markou Vineyards

P.G.I. Nemea Peloponnesos, Assyrtiko, Moschofilero

8,00 32,00

Campagnola Delle Venezie

Veneto, Italy, Pinot Grigio

28,00

Kydonitsa Tsimpidis Estate

P.G.I. Lakonia, Kydonitsa

29,00

Ktima Biblia Chora

P.G.I. Mount Pangaios, Sauvignon Blanc, Assyrtiko

36,00

Four Lakes Kyr Yiannis

P.G.I. Macedonia, Chardonnay, Gewurztraminer

36,00

Côtes-du-Rhône Delas Frères

Rhone, France, Bourboulenc, Clairette, Grenache Blanc, Viognier

39,00

Malagouzia Ktima Gerovassiliou

P.G.I. Epanomi, Malagouzia

41,00

Red Wines

150ml 750ml

Red To Black Ktima Mitravela

POP Nemea, Peloponnesos, Agiorgitiko

7,00 28,00

Ktima Gerovassiliou Erythros

P.G.I. Epanomi, Syrah, Limnio, Merlot

9,50 40,00

Naoussa Kyr Yianni

P.G.I. Naoussa, Xinomavro

31,00

MM Ktima Sigala Santorini, Mandilaria, Mavrotragano	38,00
Côtes-du-Rhône Delas A.C Rhone France, Grenache Rouge, Syrah	39,00
Megas Oenos P.G.I. Nemea Peloponnesos, Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko	50,00

Rose Wines

	150ml	750ml
Fortant de France Languedoc, Southern France, Merlot	7,00	28
Three Witches Barafaka Estate P.G.I. Peloponnesos, Agiorgitiko, Moschofilero, Syrah	7,50	30,00
Lenga Avantis Estate P.G.I. Evoia, Mavrokoudoura, Gewurztraminer		31,00
Idylle d' Achinos La Tour Melas P.G.I. Central Greece, Agiorgitiko, Syrah, Grenache Rouge		42,00
By OTT Côtes de Provence, Grenache, Cinsault, Syrah	10,00	43,00

Orange Wine

Clear Skies Fear No Bolt Ktima Kontozisi P.G.I. Karditsa Thessaly, Assyrtiko, Malagouzia, Xinomauro	38,00
---	-------

EXECUTIVE CHEF
GEORGIOS GIANNOULIS

 .Vegetarian

 .Vegan

 .Gluten Free

ATISBAR

EAT • DRINK • DANCE



T: 210 6180025

A: Φραγκοκκλησιάς 3Α, Μαρούσι 151 25

E: atisbarrestaurant@gmail.com

BY.OTT

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