

ATLANTIS

DINNER



ΣΝΑΚΣ | SNACKS

- Ομελέτα με ασπράδια αυγού** **V** €14
σπαράγγια | baby σπανάκι | cottage cheese
Omelette with egg whites
asparagus | baby spinach | cottage cheese
- 3 Αυγά τηγανητά ή ομελέτα** | συνοδεύεται από φρέσκες πατάτες τηγανητές **V** €12
3 Fried eggs or omelette | served with French fries

ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ | ADD

- μανιτάρια | baby σπανάκι | πιπεριές | κρεμμύδι | τοματίνια
mushrooms | baby spinach | peppers | onion | cherry tomatoes (+ €0,5 per item)
- ζαμπόν καπνιστό | μπέικον | λουκάνικο | γραβιέρα | φέτα | σπαράγγια
smoked ham | bacon | sausage | gruyere cheese | feta | asparagus (+ €1 per item)

- Τοστ** | ζαμπόν ή γαλοπούλα | γραβιέρα | τομάτα €12
Toasted sandwich | ham or turkey | gruyere cheese | tomato

- Κλαμπ σάντουιτς** €19
κοτόπουλο σχάρας | μπέικον | ζαμπόν | τυρί | τομάτα | μαρούλι
Club sandwich
grilled chicken | bacon | ham | cheese | tomato | lettuce

- Μοσχαρίσιο Burger Black Angus** €26
πικάντικη μαγιονέζα | τομάτα | μαρούλι | πατάτες country | σαλάτα coleslaw
Black Anger beef burger
spicy mayo | tomato | lettuce | country potatoes | coleslaw salad

ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ | ADD

- καραμελωμενα κρεμμύδια (+ €0,5 per item)
caramelized onions
- τσένταρ | μπέικον | μανιτάρια king oyster | αυγό τηγανητό
cheddar cheese | bacon | king oyster mushrooms | fried egg (+ €1 per item)

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | TO START

- Καλάθι με ποικιλία από σπιτικά αρτοσκευάσματα** | ντιπ ημέρας **V** €7
Homemade bread basket | dip of the day

- Τυριά από τα Κυκλαδονήσια** **V** €22
γραβιέρα Τήνου | λαδοτύρι Πάρου | βολάκι Ανδρου | σκοτύρι Ίου
Cheese from the Cyclades islands
Tinos gruyere | Paros ladotyri | Ios skotyri | Andros volaki

- Πιάτο ελληνικών αλλαντικών** €23
λούντζα Μυκόνου | σαλάμι Λευκάδος | νούμπουλο Κερκύρας | μοσχαρίσιο προσούτο
Cold cuts from the islands
Mykonos lountza | Lefkada salami | Corfu nubulo | beef prosciutto

- Τριλογία από "dip"** €12
φάβα | ταραμάς | γαλοτύρι
Trio of dips
fava | taramas | milkcheese

- Λαβράκι καρπάτσιο** €30
μαριναρισμένο σε τσίλι | κόλιανδρο | ελαιόλαδο | φύκια wakame
Seabass carpaccio
marinated in chili | coriander | olive oil | wakame

- Πράσινη φάβα** | ψητές γαρίδες κοιλάδας | kale τσιπς €30
Green Fava | grill local shrimp | kale chips

- Αβोकάντο τζατζίκι** | τραγανά Ροδίτικα λαδοπιτάκια **V** €16
Tzatziki avocado | crunchy pita from Rhodes

- Καλαμάρι** | ρεβυθάδα | πικάντικο λεμόνι €26
Calamari | baked chickpeas | piquant lemon dressing

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Αθηναϊκή Ριβιέρα σφυρίδα καβούρι τρίμα αυγοτάραχο λεμονάτη μαγιονέζα προζυμενιο ψωμί Athenian Riviera grouper crab bottarga lemon mayo sourdough bread	€28
Ελληνική ✓ ντομάτα αγγούρι φέτα πιπεριές κρεμμύδια ελιές Καλαμάτας ρίγανη παξιμαδάκια χαρουπιού τραγανή φέτα μυρωδικών κρίταμο βινεγκρέτ βασιλικού Greek tomato cucumber feta cheese peppers onions olives oregano carob rusks crunchy feta cheese samphire basil vinaigrette	€15
Καραβιδοσαλάτα πράσινη σαλάτα καραβιδόψυχα πικάντικο λαδολέμονο τζίντζερ Langoustine green salad fried langoustine piquant olive oil ginger	€27

ΖΥΜΑΡΙΚΑ | PASTA & RISOTTO

Πέτουρα με κολοκύθα ✓ σάλτσα κολοκύθας μαριναρισμένο κολοκυθι κρέμα γραβιέρας Τήνου πασατέμπος Pumpkin papardele pumpkin sauce marinated zucchini gruyere cheese cream pumpkin seed	€18
Γιουβέτσι καραβίδας σάλτσα φρέσκιας τομάτας ούζο “ Giouvetsi ” traditional pasta with crayfish fresh tomato ouzo sauce	€32
Λιγκουίνι αλ Πέστο φιστίκια Αιγίνης ✓ Linguini al pesto pistachio from Aegina	€22
Ελληνική σπαγγέτι Καρμπονάρα σύγκλινο Μάνης γραβιέρα φρεσκοτριμμένο πιπέρι κρόκος αυγού Greek spaghetti Carbonara traditional smoked pork gruyere cheese fresh black pepper fresh egg yolk	€18
Ριζότο τοματίνια ελιές φέτα λάδι βασιλικού ✓ Risotto cherry tomatoes olives feta cheese basil oil	€18

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

Γαρίδα “Jumbo” στη σχάρα (Τιμή με το κιλό) τσίλι λάιμ μάνγκο σαλσα Grilled Jumbo shrimp (price by kg) chilli lime mango salsa	€105
Μπουρδέτο φρέσκου Μπακαλιάρου πάπρικα ελαιόλαδο πατάτα λεμόνι Cod “bourdeto” red pepper olive oil potato lemon	€28
Φρέσκο φιλέτο σφυρίδας “αλα πολίτα” λάδι βασιλικού Fresh white grouper fillet steam vegies potatoes dill basil oil	€35
Κατσικάκι λεμονάτο σκιουφιχτά μακαρόνια Baby goat “skoufikta greek pasta”	€29
Κοτόπουλο γεμιστό* κατσικίσιο τυρί ελληνικό προσούτο Chicken goat cheese Greek prosciutto	€28
Βοδινό rib eye Black Angus* αρωματικά βότανα Black Angus rib eye steak Greek spices	€36

*Συνοδεύονται από πατάτες τηγανητές ή πουρέ παστινάκι ή πατάτες βουτύρου ή ψητά λαχανικά ή ποικιλία άγριων μανιταριών

*As a side dish you may choose between French fries or parsnip purée or buttered potatoes or grilled vegetables or wild mushroom variety

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERT

Φρέσκα φρούτα εποχής V Fresh seasonal fruits	€11
Μπακλαβάς καρύδι παγωτό βανίλια γλυκό του κουταλιού βύσσινο Baklava walnut vanilla ice cream sour cherry Greek spoon sweet	€12
Προφιτερόλ παγωτό σοκολάτας αφράτη κρέμα βανίλιας Profiteroles chocolate ice cream fluffy vanilla cream	€12
Ελληνικό cheesecake ανθότυρο κριθαρένιο μπισκότο άγρια φρούτα του δάσους Greek cheesecake anothiro cheese barley biscuit wild forest fruits	€ 12
Παγωτά (2 μπάλες) Ice cream (2 scoops)	€12

V



Πιάτο για χορτοφάγους | Vegetarian dish

Πιάτο υγιεινής διατροφής | Healthy dish

Χρησιμοποιήθηκαν κατεψυγμένα υλικά | Frozen ingredients have been used

Στις σαλάτες χρησιμοποιείται παρθένο ελαιόλαδο, στα τηγανητά φυτικό λάδι και η φέτα είναι Ελληνική
Extra virgin olive oil used in salads, vegetable oil in fried items and Feta cheese is Greek

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice)

Οι τιμές παρουσιάζουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις | All prices are inclusive of taxes



