

DEŌS

ATHENIAN SKYLINE

OPERATIONAL HOURS

13.00 - 01.00

BREAD AND DIP OF THE DAY

3,00€

SALADS

BURATTA 

17,50€

Πολύχρωμες τομάτες, γκασπάτσο πράσινης τομάτας, λάδι βασιλικού, φιστίκι Αιγίνης, κρουτόν χαρουπόψωμου

Colorful tomatoes, green tomato gaspazio, basil oil, Aegina pistachio, carob bread croutons

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ / GREEN CHICKEN SALAD

15,00€

Baby φύλλα, ψητό ροδάκινο, καρύδια, λιαστή τομάτα, ψητό βιολογικό κοτόπουλο με γλάσο από ταχίνι & miso, τσαλαφούτι vinegraitte

Baby leaves, grilled peach, walnuts, sun-dried tomato, grilled organic chicken with tahini & miso glaze, tsalafouti cheese vinegraitte

ΟΣΠΡΙΑΔΑ ΜΕ ΤΟΝΟ /TUNA LEGUMES

19,00€

Οσπριάδα, πεπόνι, αμπελοφάσουλα, Κερκυραϊκό νούμπουλο, τόνος σε φύλλο κρούστας, μέντα, φασκόμηλο, βασιλικός, σόγια λάιμ vinegraitte

Legumes, melon, string beans, Corfu numbulo, tuna in a crust sheet, mint, sage, basil, soy lime vinaigrette

ΠΑΝΤΖΑΡΟΣΑΛΑΤΑ / BEETROOT SALAD 

14,50€

Καρπάτσιο κίτρινου και κόκκινου παντζαριού, καβουρδισμένα πεκάν, φιλέτο grapefruit, παντζαρόχορτα, κατίκι Δομοκού, vinaigrette από Ιαπωνικό μαύρο ξύδι σε ζύμωση με φρούτα του δάσους και crumble παντζαριού

Yellow and red beetroot carpaccio, roasted pecans, grapefruit fillet, beetroot greens, Domokos katiki cheese, vinaigrette from Japanese black vinegar fermented with forest fruits and beetroot crumble

ΝΙÇΟΙΣΕ

19,00€

Αυγά ορτυκιού, καπνιστό χέλι, πολύχρωμα τοματίνια, εσκαρόλ, baby πατάτα, πράσινη ελιά, πίκλα watermelon radish, φασόλια haricot, αυγοτάραχο, dressing βερίκοκο, λουίζα

Quail eggs, smoked eel, colorful cherry tomatoes, escarole, baby potato, green olive, pickled watermelon radish, haricot beans, bottarga, apricot dressing, verbena

RAW

ΤΑΤΑΚΙ ΤΟΝΟΥ / TUNA ΤΑΤΑΚΙ 24,00€

Τόνος τατάκι, καπνιστός ταραμάς, ζωμός από φρούτα του δάσους, γρανίτα jalapeno

Tuna tataki, smoked fish roe mousse, forrest berries broth, jalapeno granita

ΤΑΡΤΑΡ ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙ / RED MULLET TARTARE 22,00€

Καρπούζι, χιόνι αγγουριού, μέντα, σχοινόπρασο, τσίλι, λεμονοπίπερο

Watermelon, cucumber snow, mint, chives, chili, fruit lemonpepper

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΜΟΣΧΑΡΙ / BEEF CARPACCIO 28,00€

Μοσχάρι Black Angus, baby ρόκα, φρούτα του δάσους, πεκορίνο Αμφιλοχίας, χαβιάρι τρούφας, παλαιωμένη μουστάρδα, μαγιονέζα rocoto

Fish of the day, tiger milk, avocado cream, grilled corn, rocoto mayonnaise, salmon roe, chives, chili

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΛΑΥΡΑΚΙ / SEA BASS CARPACCIO 19,00€

Σαλικόρνια, μαγιονέζα κουρκουμά, vinegraitte από yuzu και κάρδαμο

Salicornia, turmeric mayo, yuzu cardamom vinegraitte

"ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ" ΤΑΡΤΑΡ ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ / "RED" BEEF TARTARE 25,00€

Σχοινόπρασο, παρμεζάνα, πίκλα αγγουριού, λευκό κρεμμύδι

Chives, parmesan, pickled cucumber, white onion



STARTERS

SPREAD SELECTION  17,00€

Καπνιστός ταραμάς, χούμους, μελιτζανοσαλάτα, τραγανή pinsa με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ρίγανη Κρήτης

Smoked fish roe mousse, hummus, eggplant mousse, crispy pinsa, extra virgin olive oil, Cretan oregano

ΩΔΗ ΣΤΗΝ ΝΑΞΟ / ODE TO NAXOS 26,00€

Λευκό σαγανάκι γαρίδας, χτένια, μπροκολίνι σχάρας, εστραγκόν, κρίκος Κοζάνης, Αρσενικό Νάξου, λάδι αστακού

White shrimp "saganaki", scallops, grilled broccolini, tarragon, Kozani crocus sativus, Naxos "arseniko" cheese, lobster oil

"ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΗ" ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ / "JOURNEY TO TRADITION" SEAFOOD SPHERES 18,00€

Σάλτσα Αμερικαίν, αυγά ρέγκας, λάχανο σαβοΐας

Sauce Américaine, herring eggs, savoy cabbage

BREAD & BEEF 24,00€

Strip Loin ΗΠΑ, γαλατόψωμο μαγειρεμένο σε λίπος από Wagyu, σάλτσα από μαιντανό και σκόρδο, τσιπς πατάτας με καπνιστή πάπρικα

USA Strip Loin, milk bread cooked in Wagyu fat, parsley and garlic sauce, potato chips with smoked paprika

BBQ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ / BBQ VEGETABLES  17,00€

Κόκκινη μιζούνα, φιλέ αμύγδαλο, ντρέσσινγκ από γιαούρτι φυσιτικοβούτυρο και μελάσα, μπροκολίνι, σπαράγγια

Red mizuna, almond fillet, yogurt, peanut butter and molasses dressing, broccolini, asparagus

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΣΝΙΤΣΕΛ / BEEF SCHNITZEL 19,00€

Άχυρο πράσσου, σάλτσα béarnaise

Leek, béarnaise sauce

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΕΠΟΧΗΣ / MUSHROOMS OF THE SEASON  17,00€

Πουρές αγκινάρας Ιερουσαλήμ, βασιλομανίταρα, flakes μανιταριών "champignon", πίκλα από λευκό shimenji, λάδι τρούφας

Προσθέστε φρέσκια τρούφα 8,00

Jerusalem artichoke puree, king mushrooms, "champignon" mushroom flakes, white shimenji pickle, truffle oil

Add fresh truffle 8,00

FAGOTTI ΑΧΛΑΔΙ / PEAR FAGOTTI  22,00€

Κρέμα από gorgonzola, αχλάδι



Gorgonzola cream cheese, pear

ΑΡΝΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ / LAMBKIN 18,00€

Καραμελωμένη μελιτζάνα, χούμους, αρνί χεράκι, μπρεζέ σάλτσα αρνιού με μαύρη μπίρα, πουρέ καμένου πράσου, μπεσαμέλ γραβιέρας

Caramelized eggplant, hummus, leg of lamb, dark beer braised lamb sauce, burnt leek puree, graviera cheese bechamel

MAIN COURSE

ΜΑΝΕΣΤΡΑ ΜΕ BABY CHICKEN / ORZO WITH BABY CHICKEN	19,00€
Σάλτσα ψητής τομάτας, Κινέζικο λάχανο "pok choy", σπιτική καπνιστή bbq, σουσάμι Roasted tomato sauce, Chinese cabbage "pok choy", homemade smoked bbq, sesame	
ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ/ SALMON FILLET	22,00€
Σάλτσα bianco, σαλάτα φινόκιο με μυρώνια, baby καρότα Bianco sauce, fennel with fresh herbds, baby carrots	
IBERICO	27,00€
Πουρές αγκινάρας Ιερουσαλήμ με ψητα κάσιους, τσιπς αγκινάρας, baby φινόκιο sous vide, σάλτσα asado (Japanese sauce), ψητή αγκινάρα Jerusalem artichoke purees with roasted cashews, baby fennel sous vide ,artichoke chips, asado sauce (Japanese sauce), roasted artichoke	
ΡΙΖΟΤΟ ΣΥΚΟ / FIG RISOTTO 	18,00€
Ριζότο με κρέμα σύκου, gorgonzola, καβουρδισμένα φουντούκια, λάδι από φύλλα σύκου Risotto with fig cream, "gorgonzola" cheese, roasted hazelnuts, fig leaves oil	
ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΑΧΙΝΟΥ / SPAGHETTI WITH SEA URCHIN (upon availability)	26,00€
Σπαγγέτι, νερό αχινού, ζωμός μυδιών, αχινός, τσίλι μαϊντανός, τρίμα αυγοτάραχου "Τρικαλινός", σκορδόλαδο Spaghetti, sea urchin water, mussel broth, sea urchin, chili, parsley, bottarga flakes "Trikalinos", garlic oil	
ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ / BEEF FILLET	45,00€
Σάλτσα Bordelaise, κρέμα γλυκοπατάτας, αρσενικό Νάξου, φρέσκια τρούφα Bordelaise sauce, sweet potato cream, Naxos "Arseniko" cheese, fresh truffle	
ΣΦΥΡΙΔΑ Α ΛΑ ΣΠΕΤΣΙΩΤΑ 200ΓΡ / GROUPEL A LA SPETSIOΤΑ 200GR	38,00€
Καρπάτσιο πατάτας, μαγιονέζα μυδιών, σάλτσα α λα Σπετσιώτα, δροσουλίτες Potato carpaccio, mussel mayonnaise, sauce a la Speciota, ice plant	
ΡΑCCHERΙ ΜΕ ΚΑΛΑΜΑΡΙ / PACCHERI WITH SQUID	34,00€
Καλαμάρι σχάρας, πέστο από φυλλα άγριου σκόρδου, ζωμός οστρακοειδών, φρέσκα μυρωδικά Grilled squid, wild garlic leaf pesto, shellfish broth, fresh herbs	
BEEF WELLINGTON	47,00€
Φιλέτο Ουρουγουάης 200γρ, πάστα από μανιτάρια εποχής, σάλτσα Bordelaise URU fillet 200gr, mouche from mushrooms of the season, Bordelaise sauce	
FREGOLA ΜΕ ΓΑΡΙΔΑ JUMBO / FREGOLA WITH JUMBO SHRIMP	34,00€
Φρέγκολα με γαρίδα, σαλάμι Λευκάδος, κουμκουάτ Fregola with shrimp, Lefkada salami, kumquat	
"ΜΠΡΙΖΟΛΑ" ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙΟΥ / CAULIFLOWER "STEAK" 	16,00€
Γκρεμολάτα, κους κους, μωβ κουνουπίδι, κρέμα ψητού κουνουπιδιού, καπνιστά λαχανικά, σάλτσα yuzu hoisin Gremolata, couscous, purple cauliflower, roasted cauliflower cream, smoked vegetables, yuzu hoisin sauce	

PREMIUM CUTS

STRIPLOIN WAGYU A5+ 100GR	80,00€
STRIPLOIN USA BLACK ANGUS 250GR	42,00€
TENDERLOIN URU BLACK ANGUS 250GR	48,00€
TOMAHAWK USA CREEKSTONE BLACK ANGUS	180,00€/kg
PORTERHOUSE STEAK USA CREEKSTONE	165,00€/kg
RIBEYE USA BLACK ANGUS OMAHA 250GR	55,00€
PICANHA USA 250GR	38,00€

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ / GARNISH

Τηγανιτές πατάτες με γραβιέρα Π.Ο.Π	+6,00
French fries with "Graviera" cheese P.D.O.	
BBQ λαχανικά (μπροκολίνι, ρομανέσκο, καρότο, καλαμπόκι)	+6,50
BBQ veggies (broccolini, romanesco, baby carrot, corn)	
Ρύζι jasmine με φρέσκα μυρωδικά και αρωματικό βούτυρο	+5,50
Jasmine rice with fresh herbs and aromatic butter	
Πουρές γλυκοπατάτας αρωματισμένος με κύμινο	+5,50
Sweet potato puree with cumin	

ΣΑΛΤΣΕΣ / SAUCES

Béarnaise	+4,00
Bordelaise	+4,50
Pepper Sauce	+4,00
Homemade BBQ Sauce	+4,50

DESSERTS

ΔΕΟΣ / DEOS

15,00€

Κρέμα μπίτερ σοκολάτας, καραμελωμένο φουντούκι, ναμελάκα σοκολάτα γάλακτος και πραλίνα πεκάν

Chocolate bitters, caramelized hazelnuts, soft milk chocolates and pecan pralines

CHEESECAKE (FOR 2)

22,00€

Κρέμα τυρί, βάση βουτύρου με αμύγδαλο, καραμέλα κόκκινα φρούτα και παγωτό τριαντάφυλλο

Cream cheese, almond butter base, red fruit caramel and rose ice cream

BLACK FOREST

13,00€

Κρέμα βανίλια με Kirsch, φινανσιέ σοκολάτας, σορμπέ κεράσι, βάση κακάο, αμαρένα

Vanilla cream with Kirsch, chocolate financier, cherry sorbet, cocoa base, amarena

PISTACHIO

14,00€

Αφράτη κρέμα φυστίκι, σαμπλε αμύγδαλο, ελαιόλαδο, κρέμα λεμόνι, σορμπέ από φρούτο εποχής

Fluffy pistachio cream, almond sable, olive oil, lemon cream, fruit of the season sorbet



DEOS

ATHENIAN SKYLINE

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ
ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).
CUSTOMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED
(RECEIPT - INVOICE).

Για το μαγείρεμα και για τα dressings χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο.
Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.
In our salads and dishes we use virgin olive oil. For frying we use sunflower oil.

Κατεψυγμένα προϊόντα σημειώνονται με αστερίσκο (*).
Frozen products are marked with an asterisk (*).

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ
ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ.
THE ESTABLISHMENT IS OBLIGED TO HAVE PRINTED FORMS AVAILABLE IN A SPECIAL LOCATION
NEAR THE EXIT FOR THE REGISTRATION OF COMPLAINTS.

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ ΠΟΤΩΝ
ΑΠΟ ΑΤΟΜΑ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 17 ΕΤΩΝ ΠΟΥ ΔΕΝ ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ
ΑΠΟ ΓΟΝΕΙΣ Ή ΚΗΔΕΜΟΝΕΣ (Ν. 3730/2008 & Π.Δ 350/2003).
THE CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IS PROHIBITED FOR INDIVIDUALS UNDER
17 YEARS OLD WHO ARE NOT ESCORTED BY PARENTS OR GUARDIANS (LAW 3730/2008
PRESIDENTIAL DECREE 350/2003).

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ: Το κατάστημα διαθέτει κατάλογο με τα αλλεργιογόνα συστατικά που υπάρχουν
στα προϊόντα μας. Σε περίπτωση που είστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό παρακαλούμε να
μας ενημερώσετε.

Allergenic Ingredients: The store has a list of allergenic ingredients in our products. In case you are
allergic to any ingredient in please let us know.

Στις τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνονται
όλοι οι νόμιμοι φόροι και επιβαρύνσεις.
Prices are all inclusive of all taxes and duties.

Οι τιμές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.
Prices can change without prior notice.

Executive Chef: Κωνσταντίνος Άκουρος | Chef De Cuisine: Αρίστος Γιάννης
Executive Chef: Konstantinos Akouros | Chef De Cuisine: Aristos Giannis
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ιωάννα Τσάκαλου
Person responsible upon market inspection: Ioanna Tsakalou