

DEÏS

ATHENIAN SKYLINE



Εάν αποσυνθέσεις την Ελλάδα,
στο τέλος θα δείς
να σου απομένουν
μια ελιά, ένα αμπέλι κι ένα καράβι....
Που σημαίνει:
με άλλα τόσα την ξαναφτιάχνεις....

Οδυσσέας Ελύτης
Βραβείο Νόμπελ Λογοτεχνίας, 1979

*If you take Greece apart,
In the end you will be left with
an olive tree, a vineyard and a boat...
which means that with these items
you can rebuild Greece...*

Odysseas Elytis
Nobel Prize for Literature, 1979



OPERATIONAL HOURS

18.00 - 01.00

BREAD AND DIP OF THE DAY 3,00€
ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ | SOUP OF THE DAY

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

BURRATA  18,00€

Πολύχρωμες τομάτες, γκασπάτσο κόκκινης τομάτας, πέστο φυστικιού Αιγίνης, παξιμάδι χαρουπιού, λάδι βασιλικού

Multicolored tomatoes, red tomato gazpacho, Aegina pistachio pesto, carob rusk, basil oil

ΠΑΝΤΖΑΡΟΣΑΛΑΤΑ | BEETROOT  16,00€

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

Yellow and red beetroot carpaccio, roasted pecans, grapefruit fillet, beet greens, Katiki Domokou cheese, vinaigrette with fermented Japanese vinegar, forest fruits pomegranate and beet crumble

ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ | SANTORINI CHERRY TOMATOES  15,00€

Καπαρόφυλλα, ξινοτύρι 'Ιου, vinaigrette περγαμόντου, ρίγανη Κρήτης

Caper leaves, los "xinytyri" cheese, bergamot vinaigrette, Cretan oregano

ΠΡΑΣΙΝΗ | GREEN SALAD  16,50€

Φλαμπουρίτσα, vinaigrette ρακόμελου, πίκλα φινόκιο, αποξηραμένο σύκο, κάσιους, αχλάδι ποσέ

Lamb's lettuce, rakomelo vinaigrette, pickled fennel, dried fig, cashews, poached pear

ΑΘΗΝΑΪΚΗ | ATHENIAN 22,00€

Baby λαχανικά, μαγιονέζα καρότου, τσιπούρα, πέρλες λεμονιού, φρέσκο αυγοτάραχο

Baby vegetables, carrot mayonnaise, seabream, lemon pearls, fresh bottarga (cured fish roe)

ΩΜΑ | RAW

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΜΟΣΧΑΡΙ | BEEF CARPACCIO

24,00€

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

Black Angus beef, baby arugula, forest fruits, Amfilochia pecorino cheese, truffle caviar, aged mustard, aji rocoto mayonnaise

Επιπλέον φρέσκια τρούφα | Extra fresh truffle

ΤΑΡΤΑΡ ΜΟΣΧΑΡΙ "ΜΟΥΣΑΚΑ" | "MOUSSAKA" BEEF TARTARE

26,00€

Νιόκι πατάτας, βούτυρο μουσακά, κρέμα καπνιστής μελιτζάνας, flakes τομάτας, chips μελιτζάνας, εσπούμα Μετσοβόνη

Potato gnocchi, moussaka butter, smoked eggplant cream, tomato flakes, eggplant chips, Metsovone espuma

ΤΑΡΤΑΡ ΤΟΝΟΥ | TUNA TARTARE

22,00€

Αβοκάντο wasabi, yuzu truffle, kimchi σουσάμι, φρέσκα flakes τρούφας

Avocado wasabi, yuzu truffle, kimchi sesame, fresh truffle flakes

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΛΑΥΡΑΚΙ | SEABASS CARPACCIO



17,00€

Σαλικόρνια, σάλτα γαστρική πορτοκαλιού, καπνιστός ταραμάς, vinaigrette εσπεριδοειδών, αυγά ρέγκας, μαγιονέζα DEOS

Samphire, orange gastrique, smoked fish roe, citrus vinaigrette, mullet roe, DEOS mayonnaise



ΟΡΕΚΤΙΚΑ | STARTERS

SPREAD SELECTION	17,00€
Καπνιστός ταραμάς, χούμους, μελιτζανοσαλάτα, τραγανή pinza χαρουπιού, ρίγανη Κρήτης	
Smoked fish roe dip, hummus, eggplant salad, crispy carob pinza, Cretan oregano	
BBQ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ BBQ VEGETABLES 	16,00€
Κόκκινη μιζούνα, αμύγδαλο φιλέ, ντρέσινγκ γιαουρτιού με μέλι, κύμινο και λάιμ, μπροκολίνι σχάρας, σπαράγγια πράσινα	
Red mizuna, sliced almonds, yogurt dressing with honey, cumin, and lime, grilled broccolini, green asparagus	
ΩΔΗ ΣΤΗ ΝΑΞΟ ODE TO NAXOS	28,00€
Λευκό σαγανάκι γαρίδας, χτένια, μπροκολίνι σχάρας, κρόκος Κοζάνης, αρσενικό Νάξου, λάδι αστακού	
White shrimp saganaki, scallops, grilled broccolini, Kozani saffron, Naxos "arseniko" cheese, lobster oil	
ΑΡΝΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ MILK-FED LAMB	18,00€
Καραμελωμένη μελιτζάνα, χούμους, αρνί χεράκι μπρεζέ, σάλτσα αρνιού με μαύρη μπίρα, πουρές καμμένου πράσου, μορνέ γραβιέρας	
Caramelized eggplant, hummus, lamb shoulder braised in lamb jus with dark beer, burnt leek purée, graviera mornay	
ΧΤΑΠΟΔΙ OCTOPUS	16,50€
Πουρές γλυκοπατάτας, πουρές σελινόριζας, ραπανάκι, καπνιστός ταραμάς με μελάνι σουπιάς, σάλτσα χταποδιού, chips χταποδιού	
Sweet potato purée, celery root purée, radish, smoked tarama with squid ink, octopus sauce, octopus chips	
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΕΠΟΧΗΣ SEASONAL MUSHROOMS 	18,00€
Πουρές αγκινάρας Ιερουσαλήμ, βασιλομανίταρα, flakes μανιταριών "champignon", από λευκό shimeji, λάδι τρούφας	
Jerusalem artichoke purée, king oyster mushrooms, mushroom flakes ('champignon'), pickled white shimeji, truffle oil	
BREAD & BEEF	24,00€
Strip loin black angus, γαλατόψωμο μαγειρεμένο σε λίπος wagyu, σάλτσα από σκόρδο, chips πατάτας με καπνιστή πάπρικα	
Black Angus strip loin, milk bread cooked in wagyu fat, parsley-garlic sauce, smoked paprika potato chips	
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΣΝΙΤΣΕΛ BEEF SCHNITZEL	22,00€
Φιλέτο Black Angus, άχυρο πράσου, σάλτσα béarnaise	
Black Angus fillet, leek straw, Béarnaise sauce	

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSE

ΜΑΝΕΣΤΡΑ ΜΕ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ | ORZO WITH CHICKEN FILLET 19,00€

Σάλτσα ψητής τομάτας, κινέζικο λάχανο 'bok choy', σπιτική καπνιστή BBQ, πολύχρωμο σουσάμι

Roasted tomato sauce, Chinese cabbage (pok choy), homemade smoked BBQ, multicolored sesame

ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ | SALMON FILLET 22,00€

Σάλτσα bianco, σαλάτα φινόκιο με μυρώνια, baby καρότα

Bianco sauce, fennel salad with aromatic greens, baby carrots

IBERICO 27,00€

Πουρές αγκινάρας Ιερουσαλήμ με ψητά κάσιους, chips αγκινάρας, baby φινόκιο sous vide, σάλτσα asado (Ιαπωνική σάλτσα), ψητή αγκινάρα

Jerusalem artichoke purée with roasted cashews, artichoke chips, baby fennel sous-vide, asado sauce, grilled artichoke

"DEOS SPECIAL" BEEF WELLINGTON 47,00€

Φιλέτο Ουρουγουάης 200γρ, πάστα από μανιτάρια εποχής, προσούτο, σάλτσα madeira

Uruguayan fillet 200gr, seasonal mushroom paste, prosciutto, madeira sauce

"ΜΠΡΙΖΟΛΑ" ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙΟΥ | CAULIFLOWER "STEAK" 16,00€

Γκρεμολάτα, κους κους, μοβ κουνουπίδι, κρέμα ψητού κουνουπιδιού, καπνιστά λαχανικά, σάλτσα yuzu hoisin

Gremolata, couscous, purple cauliflower, roasted cauliflower cream, smoked vegetables, yuzu hoisin sauce

ΡΙΖΟΤΟ ΓΛΥΚΟΚΟΛΟΚΥΘΑΣ ΜΕ ΓΑΡΙΔΑ | PUMPKIN RISOTTO WITH SHRIMP 25,00€

Κράκερ φέτας Π.Ο.Π., αυγά ρέγκας, γλυκό κρασί Λημνίου, ψητή γλυκοκολοκύθα

Feta P.D.O. crackers, mullet roe, Limnio sweet wine, roasted pumpkin

ΠΑΠΑΡΔΕΛΑ ΜΕ ΟΥΡΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ | PAPPARDELLE WITH OXTAIL 24,00€

Μανιτάρια εποχής, Σαν Μιχάλη Σύρου, μαύρη χειμερινή τρούφα

Seasonal mushrooms, Syros "San Michali" cheese, black winter truffle

ΦΙΛΕΤΟ ΠΑΠΙΑΣ | DUCK FILLET 42,00€

Κρέμα κόκκινου παντζαριού, crumble παντζαριού, πίκλα κουμκουάτ, μακαντέμια, kale, σάλτσα πουλερικών, κονφί παντζαριού

Red beet cream, beet crumble, pickled kumquat, macadamia, kale, poultry sauce, beetroot confit

ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΟΤΣΙ | LAMB SHANK 38,00€

Σέσκουλα, σάλτσα λεμόνι-άνηθο, μυρωδικά

Chard, lemon-dill sauce, herbs

ΣΚΟΡΠΙΝΑ ΣΑΒΟΡΟ | SCORPION FISH SAVORY 33,00€

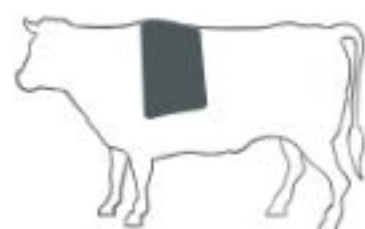
Κίτρινο κολοκύθι, πουρές καρότου, σάλτσα σαβόρο, πίκλα μαύρης σταφίδας,σαλικόρνια

Yellow zucchini, carrot purée, savory sauce, pickled black currant, samphire

ΚΟΠΕΣ PRIME | PREMIUM CUTS

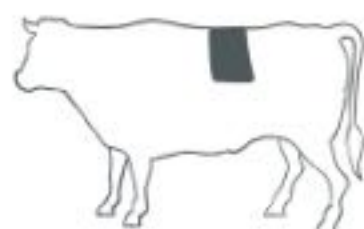
**RIB EYE BLACK ANGUS
USA OMAHA 300GR**

55,00€



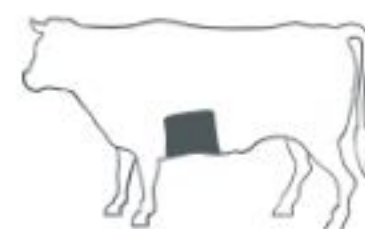
**STRIPLOIN BLACK ANGUS
USA OMAHA 250GR**

42,00€



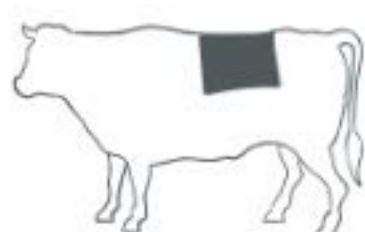
**INSIDE SKIRT BLACK ANGUS
USA OMAHA 250GR**

38,00€



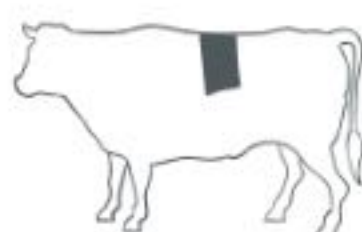
**TENDERLOIN BLACK ANGUS
URUGUAY 250GR**

48,00€



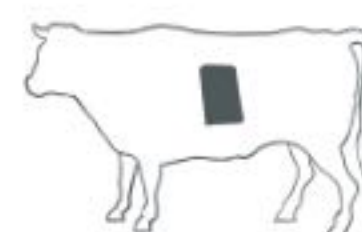
TOMAHAWK USA BLACK ANGUS

180,00€/kg



T-BONE USA BLACK ANGUS

165,00€/kg



ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ | SIDES

Τηγανιτές πατάτες με γραβιέρα Κρήτης +6,00 €

Fries with "Graviera" cheese

BBQ λαχανικών (κολοκύθι, καρότο, καλαμπόκι, baby πατάτα) +7,00 €

BBQ vegetables (zucchini, carrot, corn, baby potato)

Μαύρο ρύζι αρωματικό +6,50 €

Aromatic black rice

Πουρές γλυκοπατάτας αρωματισμένος με κύμινο +6,00 €

Cumin-Infused Sweet Potato Purée

ΣΑΛΤΣΕΣ | SAUCES

Béarnaise +4,00 €

Madeira +4,50 €

Pepper Sauce +4,00 €

Homemade BBQ Sauce +4,50 €

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

DEOS

15,00€

Κρέμα bitter σοκολάτας, καραμελωμένο φουντούκι, namelaka σοκολάτα γάλακτος και πραλίνα πεκάν

Dark chocolate cream, caramelized hazelnut, milk chocolate namelaka, pecan praline

CHEESECAKE (FOR2)

22,00€

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

Cream cheese, almond butter crust, red fruit caramel, rose ice cream

LEMON

12,00€

Κρέμα λεμόνι, κομποτε κόκκινα φρούτα, σαμπλέ αλατιού, gel lime, σορμπέ raspberry

Lemon cream, red fruit compote, salted sable, lime gel, raspberry sorbet

MONT BLANC

13,00€

Vermicelli κάστανο, παγωτό βανίλια, σπόρους κακάο, κράμπλ φουντούκι, μαρμελάδα μανταρίνι

Chestnut vermicelli, vanilla ice cream, cocoa nibs, hazelnut crumble, mandarin marmalade



DEŌS

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: Αναστάσιος Άκουρος
Person responsible upon market inspection: Anastasios Akouros