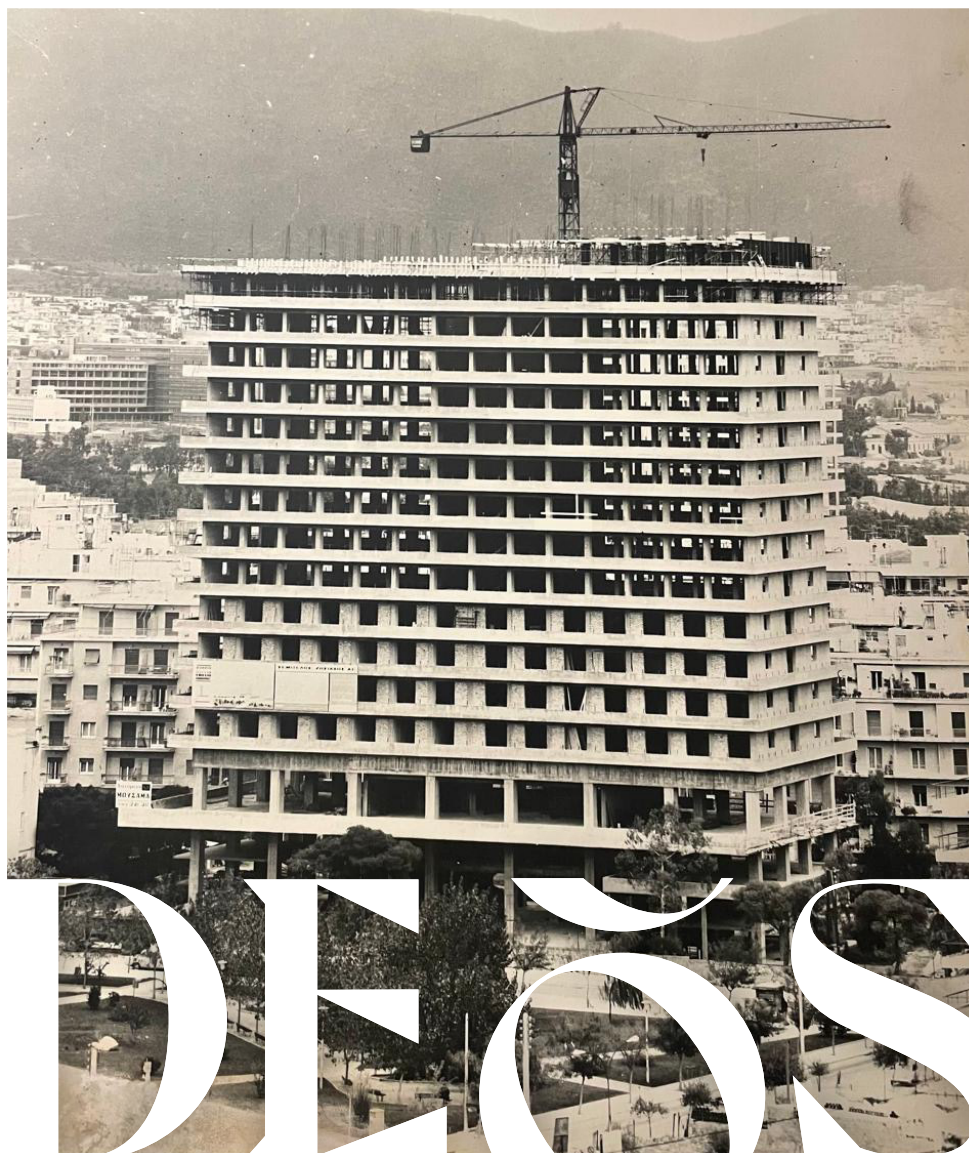


DEOS

ATHENIAN SKYLINE



OPERATIONAL HOURS

18.00 - 01.00

FRESHLY BAKED
SOURDOUGH BREAD
WITH GREEN OLIVE AND ROSEMARY

3.00€

Served with premium extra virgin olive oil
from Ancient Olympia

RAW

BEEF TARTARE

22.00€

Greek spice blend, tomato coulis,
olive oil pastry fylo, Sitia xygalo cheese

VALLEY SHRIMP TARTARE

27.00€

Smoked feta cream, ouzo-scented shrimp sauce,
sweet paprika oil, golden herring roe

SEA BREAM CARPACCIO

20.00€

Bergamot, avocado cream, basil,
kritamo, peach, bonito flakes

SALADS

CORFU BLUE CRAB

22.00€

Bulgur wheat, grape, broccolini,
fresh herbs, tahini-orange vinaigrette

BURRATA WATERMELON

18.00€

Strawberry vinegar, compressed watermelon,
cherry tomatoes, watermelon gazpacho, mint oil

SPINACH & RAKOMELO

16.00€

Poached fig, hazelnut, pear,
"talagani" cheese

GREEK SALAD

14.00€

Summer tomatoes, carob rusks, cucumber, spring onion, caper berries,
caper leaves, green pepper, tomato vinegar, Cretan "ksinotiro" cheese



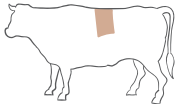
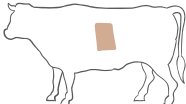
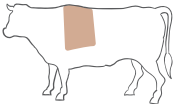
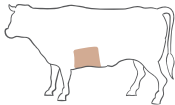
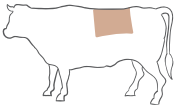
APPETIZERS

"KALOYEROS"	19.00€
Caramelized eggplant, slow-cooked brisket in tomato sauce, gruyere cream	
ODE TO NAXOS	28.00€
White shrimp saganaki, scallops, grilled broccolini, Kozani saffron, Naxos "arseniko" cheese, lobster oil	
MADAGASCAR LANGOUSTINE	20.00€
Charcoal black tortilla, pickled red onion, lemon pearls, vanilla sous vide langoustine, jalapeño, langoustine hollandaise, carrot puree	
WATERMELON & FOIE GRAS	17.00€
Pickled fennel, foie gras, hemp seeds, watermelon confit, strawberry ponzu	
SALT-CRUSTED CELERIAC 	14.00€
Coconut, orange oil, fennel	
LAMB MEATBALLS	16.00€
Rosemary Naxos potato cream, galeni cheese, pickled mustard seeds, tomato tartare	
ASPARAGUS EGG LEMON SAUCE	16.00€
Asparagus, avgolemono sauce, kaffir lime, smoked pancetta powder	
SMOKED TUNA	18.00€
Pea fava, pickled shallots, dried peas, fennel salad, fried fava	

MAIN COURSES

PASTA TONNARELLO PISTACHIO E PEPE 	18.00€
Aegina pistachio cream, lemon, fennel, tsalafouti cheese	
VALLEY SHRIMP RAVIOLACCI	26.00€
Americaine sauce, Lefkada salami, roasted kale	
"SOFEGADO"	28.00€
Beef cheeks, roasted potato espuma, quince, shallots, beef gravy with grape molasses and thyme	
ANGLERFISH "ALA POLITA"	22.00€
Musk pea purée, dried peas, roasted artichoke, carrot, lemon-dill sauce	
BLACK PORK	29.00€
Jerusalem artichoke purée with roasted cashews, artichoke chips, sous vide baby fennel, Japanese asado sauce, roasted artichoke	
SEA URCHIN SPAGHETTI <i>(upon availability)</i>	25.00€
Shellfish broth, sea urchin water, bottarga, garlic oil, herbs	
LAMB RACK WITH GLAZED OKRA	32.00€
Glazed okra purée, pickled okra, Domokos katiki cheese, lamb jus	
CHICKEN BOK CHOY	16.00€
Roasted tomato sauce, homemade smoked BBQ sauce, sesame	

PRIME CUTS

TOMAHAWK 180.00€/KG 	T-BONE 165.00€/KG 	RIBEYE 55.00€ BLACK ANGUS 300GR 
INSIDE 33.00€ BLACK ANGUS 250GR 	TENDERLOIN 48.00€ BLACK ANGUS 250GR 	All meats are premium Black Angus

SEAFOODS

CATCH OF THE DAY

Depending on availability



65.00€/KG

LOBSTER

Grilled or with orzo "giouvetsi"
- depending on availability



95.00€/KG

GRILLED JUMBO SHRIMPS



18.00€/PC

SIDES

FRENCH FRIES

5.00€

GRILLED CORN WITH SRIRACHA BUTTER

8.00€

BLACK RICE WITH FRESH HERBS

6.00€

SAUCES

BÉARNAISE

5.00€

WHITE PEPPER

4.00€

PORTO WINE

5.00€



DESSERTS

DEOS

Dulcey namelaka, bitter chocolate cream,
passion fruit caramel, honeycomb

15.00€

CHIOS SAVARIN BABA

Anthotyro ganache monte,
Chios mastiha, mandarin sorbet

12.00€

TIRAMISU GREEK STYLE

Mascarpone mousse,
Greek coffee, carob cake, bitter cream,
carob & brown sugar crumble,
kaimaki ice cream

13.00€

DEOS

ATHENIAN SKYLINE

CUSTOMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED
(RECEIPT – INVOICE).

In our salads and dishes we use virgin olive oil. For frying we use sunflower oil.

Frozen products are marked with an asterisk (*).

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).

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.

Prices are all inclusive of all taxes and duties.

Prices can change without prior notice.

Executive Chef: Konstantinos Akouros | Chef De Cuisine: Aristos Giannis
Person responsible upon market inspection: Anastasios Akouros

GR

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ
ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ

GER

DAS GESCHÄFT IST VERPFLICHTET BESCHWERDEFORMULARE
FÜR DIE KUNDEN AN BESONDERER STELL AM AUSGANG ZUS VERFÜGUNG NÄHE DER EXIT

FR

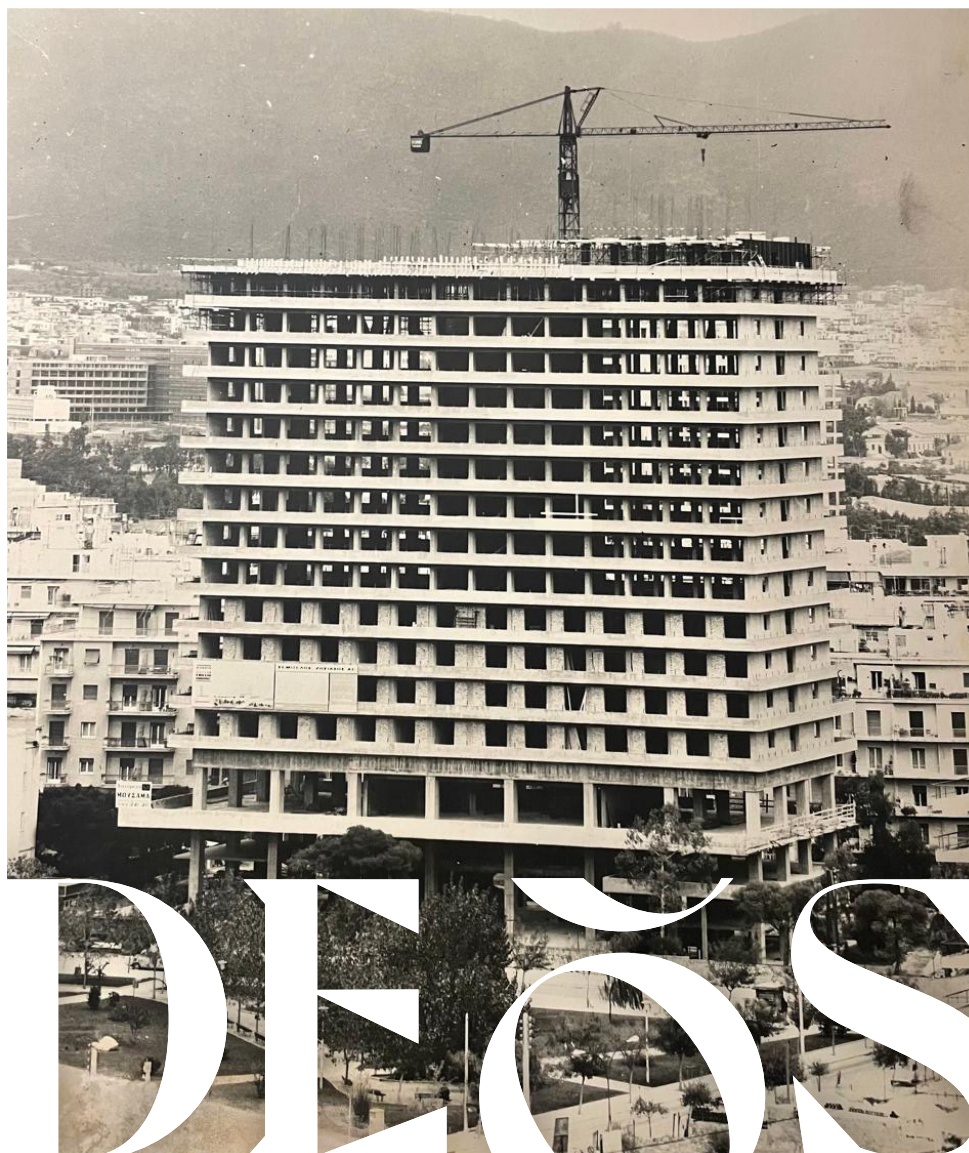
L' ETABLISSEMENT EST TENU DE DISPOSER DES FORMULAIRES DE PLAINTES
POUR LES DIENTS DANS UNE CAISSE SPÉCIALE PRÈS DE LA SORTIE

ENG

THE STORE IS OBLIGED TO HAVE COMPLAINT FORMS AVAILABLE TO CUSTOMERS
IN THE SPECIAL CASE BY THE EXIT

DEOS

ATHENIAN SKYLINE



OPERATIONAL HOURS

18.00 - 01.00

ΦΡΕΣΚΟΨΗΜΕΝΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΨΩΜΙ
ΜΕ ΠΡΑΣΙΝΗ ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ

3.00€

Συνοδεύεται με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
Αρχαίας Ολυμπίας

ΩΜΑ

ΤΑΡΤΑΡ ΜΟΣΧΑΡΙ

22.00€

Μείγμα ελληνικών μπαχαρικών, κουλί τομάτας,
τραγανό φύλλο ελαιόλαδου, ξύγαλο Σητείας

ΤΑΡΤΑΡ ΓΑΡΙΔΑ ΚΟΙΛΑΔΟΣ

27.00€

Κρέμα καπνιστής φέτας, σάλτσα γαρίδας με άρωμα ούζου,
λάδι γλυκιάς πάπρικας, αυγά χρυσής ρέγγας

ΦΑΓΚΡΙ CARPACCIO

20.00€

Περγαμόντο, κρέμα αβοκάντο, βασιλικός,
κρίταμο, ροδάκινο, νιφάδες παλαμίδας

SALADS

ΜΠΛΕ ΚΑΒΟΥΡΙ ΚΕΡΚΥΡΑΣ

22.00€

Πλιγούρι, σταφύλι, ραμπέ, φρέσκα μυρωδικά,
βινεγκρέτ ταχίνι-πορτοκάλι

ΜΠΟΥΡΑΤΑ ΚΑΡΠΟΥΖΙ

18.00€

Ξίδι φράουλας, καρπούζι "compressed", τοματίνια,
gazpacho καρπουζιού, λάδι δυόσμου

ΣΠΑΝΑΚΙ & ΡΑΚΟΜΕΛΟ

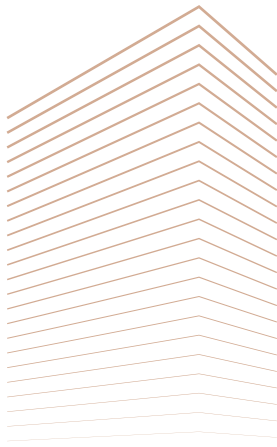
16.00€

Ποσέ σύκο, φουντούκι, αχλάδι, ταλαγάνι

ΕΛΛΗΝΙΚΗ

14.00€

Γλυκιά τομάτα, ντακάκια με χαρούπι, αγγούρι, φρέσκο κρεμμύδι, καπαρόμηλα,
καπαρόφυλλα, πράσινη πιπεριά, ξίδι τομάτας, ξινότυρο Κρήτης



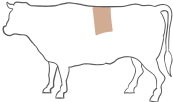
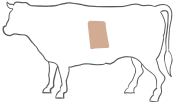
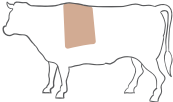
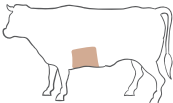
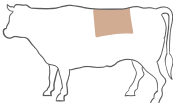
ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΚΑΛΟΓΕΡΟΣ Μελωμένη μελιτζάνα, σιγομαγειρεμένο brisket σε σάλτσα τομάτας, κρέμα γραβιέρας	19.00€
ΩΔΗ ΣΤΗ ΝΑΞΟ Λευκό σαγανάκι γαρίδας, χτένια, μπροκολίνι σχάρας, κρόκος Κοζάνης, αρσενικό Νάξου, λάδι αστακού	28.00€
ΚΑΡΑΒΙΔΑ ΜΑΔΑΓΑΣΚΑΡΗΣ Μαύρη τортίγια άνθρακα, πίκλα κόκκινου κρεμμυδιού, πέρλες λεμονιού, sous vide καραβίδα με βανίλια Μαδαγασκάρης, jalapeño, hollandaise καραβίδας, πουρέ καρότου	20.00€
ΚΑΡΠΟΥΖΙ ΦΟΥΑ ΓΚΡΑ Πίκλα μάραθου, φουά γκρα, σπόροι κάνναβης, romzu φράουλας	17.00€
ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑ  Σελινόριζα σε κρούστα αλατιού, σούπα καρύδας, λάδι πορτοκαλιού, φινόκιο	14.00€
ΑΡΝΙΣΙΑ ΜΕΑΤΒΑΛΛS Κρέμα πατάτας Νάξου αρωματισμένη με δενδρολίβανο, γαλένι, πίκλα σινάπι, ταρτάρ τομάτας	16.00€
ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ Σπαράγγια, αυγολέμονο, καφίρ λάιμ, πούδρα καπνιστής πανσέτας	16.00€
ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΤΟΝΟΣ Φάβα αρακά, πίκλα εσαλότ, αποξηραμένος αρακάς, σαλάτα φινόκιο, τηγανητή φάβα	18.00€

ΚΥΡΙΩΣ

PASTA TONNARELLO PISTACHIO E PEPE 	18.00€
Κρέμα φυστικιού Αιγίνης, λεμόνι, μάραθος, τσαλαφούτι	
ΡΑΒΙΟΛΑΤΣΙ ΓΑΡΙΔΑ ΚΟΙΛΑΔΟΣ	26.00€
Αμερικέν, σαλάμι Λευκάδος, ψητή λαχανίδα	
ΣΟΦΙΓΑΔΟ	28.00€
Μοσχαρίσια μάγουλα, εσπούμα ψητής πατάτας, κυδώνι, εσάλोट, μοσχαρίσια gravy με πετιμέζι και θυμάρι	
ΠΕΣΚΑΝΔΡΙΤΣΑ ΑΛΑ ΠΟΛΙΤΑ	22.00€
Πουρές μοσχομπίζελου, αποξηραμένος αρακάς, ψητή αγκινάρα, καρότο, σάλτσα λεμόνι - άνηθος	
ΜΑΥΡΟΣ ΧΟΙΡΟΣ	29.00€
Πουρές αγκινάρας Ιερουσαλήμ με ψητά κάσιους, chips αγκινάρας, baby φινόκιο sous vide, Ιαπωνική σάλτσα asado, ψητή αγκινάρα	
ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΑΧΙΝΟΥ	25.00€
Ζωμός οστρακοειδών, νερό αχινού, αυγοτάραχο, σκορδόλαδο, μυρωδικά	
ΚΑΡΕ ΑΡΝΙΟΥ ΟΚΡΑ	32.00€
Πουρές μελωμένης μπάμιας, πίκλα μπάμια, κατίκι Δομοκού, ζου αρνιού	
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΒΟΚ CHOY	16.00€
Σάλτσα ψητής τομάτας, σπιτική καπνιστή BBQ sauce, σουσάμι	

PRIME CUTS

TOMAHAWK 180.00€/KG 	T-BONE 165.00€/KG 	RIBEYE 55.00€ BLACK ANGUS 300GR 
INSIDE 33.00€ BLACK ANGUS 250GR 	TENDERLOIN 48.00€ BLACK ANGUS 250GR 	Όλα τα κρέατα είναι premium κοπές Black Angus

SEAFOODS

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ

Βάσει διαθεσιμότητας

65.00€/KG

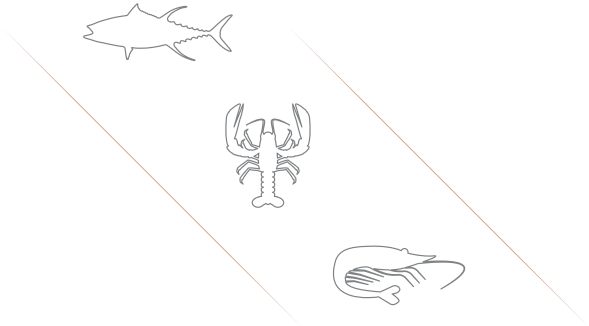
ΑΣΤΑΚΟΣ

Ψητός ή Γιουβέτσι
- αναλόγως διαθεσιμότητας

95.00€/KG

ΓΑΡΙΔΕΣ JUMBO ΨΗΤΕΣ

18.00€/PC



ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ

5.00€

ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΨΗΤΟ ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ ΣΙΡΑΤΣΑ

8.00€

ΜΑΥΡΟ ΡΥΖΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ

6.00€

ΣΑΛΤΣΕΣ

ΒÉARNAISE

5.00€

WHITE PEPPER

4.00€

PORTO WINE

5.00€



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

DEOS

Ναμελάκα Dulcey, κρέμα σοκολάτας bitter,
καραμέλα passion fruit, honeycomb

15.00€

SAVARIN BABA ME APΩMA XIOY

Ganache monte με ανθότυρο,
μαστίχα Χίου, σορμπέ μανταρίνι

12.00€

TIRAMISU GREEK STYLE

Μους μασκαρπόνε,
ελληνικός καφές, κέικ χαρουπιού, κρέμα bitter,
crumble χαρουπιού με καστανή ζάχαρη,
παγωτό καϊμάκι

13.00€

DEOS

ATHENIAN SKYLINE

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ
ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).

Για το μαγείρεμα και για τα dressings χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο.
Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.

Κατεψυγμένα προϊόντα σημειώνονται με αστερίσκο (*).

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).

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.

Στις τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνονται
όλοι οι νόμιμοι φόροι και επιβαρύνσεις.

Οι τιμές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

Executive Chef: Κωνσταντίνος Άκουρος | Chef De Cuisine: Αρίστος Γιάννης
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αναστάσιος Άκουρος

GR

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ
ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ

GER

DAS GESCHÄFT IST VERPFLICHTET BESCHWERDEFORMULARE
FÜR DIE KUNDEN AN BESONDERER STELL AM AUSGANG ZUS VERFÜGUNG NÄHE DER EXIT

FR

L' ETABLISSEMENT EST TENU DE DISPOSER DES FORMULAIRES DE PLAINTES
POUR LES DIENTS DANS UNE CAISSE SPÉCIALE PRÈS DE LA SORTIE

ENG

THE STORE IS OBLIGED TO HAVE COMPLAINT FORMS AVAILABLE TO CUSTOMERS
IN THE SPECIAL CASE BY THE EXIT

