

DEOS

ATHENIAN SKYLINE



OPERATIONAL HOURS

18.00 - 01.00

ΑΡΤΟΣ & ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

3.50€

Φρεσκοψημένο προζυμένιο ψωμί, συνοδευόμενο από εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Μάνης.

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΜΠΟΥΡΑΤΑ & ΚΑΡΠΟΥΖΙ

18.00€

Ξίδι φράουλας, συμπιεσμένο καρπούζι στους χυμούς του, τοματίνια, gazracho καρπουζιού και λάδι δυόσμου.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

14.00€

Γλυκιά τομάτα, ντακάκια χαρουπιού, αγγούρι, φρέσκο κρεμμύδι, καπαρόμηλα, καπαρόφυλλα, πράσινη πιπεριά, ξίδι τομάτας και ξύγαλο Σητείας.

ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

16.00€

Πράσινα φυλλώματα, λιαστή τομάτα, ροδάκινο, καρύδι, φιλέτο κοτόπουλο και βινεγκρέτ τσαλαφούτι.

ΑΘΗΝΑΪΚΗ

19.00€

Baby πατάτες, μαγιονέζα καρότου, αρακάς, φιλέτο λαυράκι, τρίμμα αυγοτάραχου και αυγά ρέγγας.

ΩΜΟΦΑΓΙΑ

ΦΑΓΚΡΙ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ

20.00€

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

TARTAR ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ BLACK ANGUS

22.00€

Φιλέτο Black Angus Γαλλίας, παστός κρόκος αυγού, πίκλα shimeji, κορνισόν, σιναπόσπορος, σχοινόπρασο, παρμεζάνα 24μηνος ωρίμανσης και καλοκαιρινή μαύρη τρούφα.

ΓΑΡΙΔΑ & ΦΡΑΟΥΛΑ

27.00€

Καπνιστός ταραμάς, ζωμός φράουλας, λάδι βασιλικού, γρανίτα jalapeño και φινόκιο.

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΤΑΡΑΜΑΣ

Κρέμα ταραμά, τρίμμα αυγοτάραχου, λάδι πορτοκαλιού και λιαστή τομάτα.

12.00€

ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ ΜΥΚΟΝΟΥ

Πιπεριά Φλωρίνης, γλυκό μπούκοβο και crumble θυμάρι-μέλι.

13.00€

ΚΑΛΑΜΑΡΙ

Χούμους με πιπεριά Φλωρίνης, τσιγαριστά χόρτα, βινεγκρέτ καλαμάνσι και μαϊντανού και ψητό καλαμάρι.

18.00€

ΑΡΝΙΣΙΑ ΜΕΑΤBALLS

Κρέμα πατάτας Νάξου αρωματισμένη με δενδρολίβανο, γαλένι, πίκλα σιναπιού και ταρτάρ τομάτας.

16.00€

ΧΑΛΟΥΜΙ

Μαρμελάδα σταφυλιού, πουρές λεμονιού, μαριναρισμένα σταφύλια και τηγανητό χαλούμι.

14.00€

ΚΑΡΠΟΥΖΙ & ΦΕΤΑ

Τατάκι καρπουζιού, αφρός φέτας ΠΟΠ, λάδι δυόσμου, τραγανή κινόα και σουσάμι.

13.00€

ΚΑΛΟΓΕΡΟΣ

Μελωμένη μελιτζάνα, σιγομαγειρεμένο brisket σε σάλτσα τομάτας και κρέμα γραβιέρας.

17.00€

ΤΑΡΤΑΡ ΠΑΝΤΖΑΡΙΟΥ

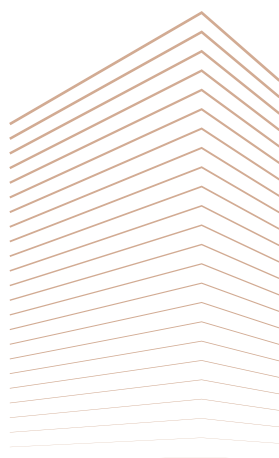
Μους γιαουρτιού με χαμομήλι, ξίδι μαύρου κερασιού, crumble παντζαριού και πίκλα watermelon radish.

16.00€

ΝΙΟΚΙ ΜΟΥΣΑΚΑ

Μοσχαρίσια ουρά, βούτυρο μουσακά, κρέμα καπνιστής μελιτζάνας και μπεσαμέλ γραβιέρας.



15.00€



 vegetarian

  vegan

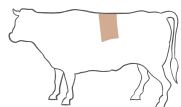
ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	16.00€
Βιολογικό κοτόπουλο, σάλτσα ψητής τομάτας και σπιτική καπνιστή BBQ sauce.	
ΓΑΡΙΔΑ ΠΑΠΑΡΔΕΛΑ ΣΑΓΑΝΑΚΙ	24.00€
Γαρίδα black tiger, σάλτσα σαγανάκι, βολάκι Άνδρου και φρέσκος βασιλικός.	
ΟΥΡΑ ΜΟΣΧΟΥ ΠΑΣΤΙΤΣΑΔΑ	20.00€
Ζυμαρικό mafadine, σάλτσα μόσχου, χυμός τομάτας, σπετσερικό και γραβιέρα Κάσου.	
ΡΙΖΟΤΟ ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙ	32.00€
Κρόκος Κοζάνης, πίκλα καρότου, μαγιονέζα λεμονιού και αυγοτάραχο.	
ΜΑΥΡΟΣ ΧΟΙΡΟΣ	23.00€
Πουρές αγκινάρας Ιερουσαλήμ, ψητά κάσιους, chips αγκινάρας, φινόκιο sous vide, ιαπωνική σάλτσα asado και ψητή αγκινάρα.	
ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΑΛΑ ΠΟΛΙΤΑ	22.00€
Πουρές μοσχομπίτζελου, αποξηραμένος αρακάς, ψητή αγκινάρα, καρότο και σάλτσα λεμονιού με άνηθο.	
ΡΑCCHERΙ ΜΕ ΚΑΝΘΑΡΕΛΕΣ & ΤΡΟΥΦΑ	22.00€
Ζυμαρικά raccheri, ζωμός πορτσίνι, μαύρη τρούφα.	
ΣΟΛΟΜΟΣ	21.00€
Φιλέτο σολομού, πλιγούρι, κρέμα αβοκάντο, φρέσκα μυρωδικά και βινεγκρέτ ταχινιού-πορτοκαλιού.	
ΣΟΦΙΓΑΔΟ	24.00€
Χοιρινά μάγουλα, κρέμα ψητής πατάτας, κυδώνι, εσαλότ και gravy με πετιμέζι και θυμάρι.	
ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΑΧΙΝΟΥ	27.00€
Ζωμός μυδιών, νερό αχινού, τομάτα καρέ, πιπεριά τσίλι, σκορδόλαδο και μυρωδικά.	
ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ  	14.50€
Χαρίσα, ταχίνι, πουρές κουνουπιδιού, αμύγδαλο και ροδάκινο.	

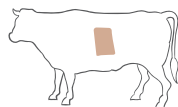
PRIME CUTS

Όλα τα κρέατα είναι premium κοπές Black Angus.

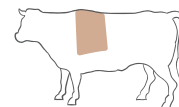
TOMAHAWK 180.00€/KG



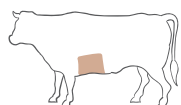
T-BONE 165.00€/KG



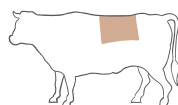
RIBEYE 55.00€
300gr



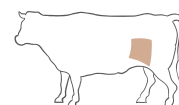
INSIDE SKIRT 32.00€
250gr



TENDERLOIN 42.00€
250gr



FLAP STEAK 38.00€
250gr



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ

Ανάλογα με τη διαθεσιμότητα.

ΑΣΤΑΚΟΣ

Ψητός ή με ζυμαρικά,
ανάλογα με τη διαθεσιμότητα.



65.00€/KG - 85.00€/KG

Από - Έως

110.00€/KG

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ

5.00€

ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΨΗΤΟ

με Βούτυρο Sriracha

9.00€

ΜΑΥΡΟ ΡΥΖΙ

με Φρέσκα Μυρωδικά

6.00€

ΣΑΛΤΣΕΣ

ΒÉARNAISE

5.00€

WHITE PEPPER

4.00€

PORTO WINE

4.00€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

CHEESECAKE TRILOGY

Φιστίκι Αιγίνης, αλμυρή καραμέλα, μάνγκο και φρούτο του πάθους.

25.00€

DEOS

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

15.00€

PARIS BREST ΦΙΣΤΙΚΙ

Κρέμα φυστικιού, πραλίνα φυστικιού, κομποτέ κόκκινων φρούτων και παγωτό αλατισμένου φυστικιού.

13.00€

ΤΑΡΤΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ

Κρέμα lime, καραμελωμένος ανανάς, σαμπλέ αμυγδάλου και σορμπέ μάνγκο.

12.00€



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