

PASITHEA

Rooftop Bar Restaurant

M E N U



Appetizers & Salads | Ορεκτικά & Σαλάτες

Tomato Soup

Summer vegetables with Greek feta cheese, mint & sourdough bread.....12.00€**

Σούπα ντομάτας

Καλοκαιρινά λαχανικά με φέτα**, δυόσμο & προζυμένιο ψωμί

Greek Salad

Cherry tomatoes, cucumber, peppers, capers, Kalamata olives, onion & feta cheese..... 14.00€**

Ελληνική σαλάτα

Ντοματίνια, αγγούρι, πιπεριές, κάπαρη, ελιές Καλαμών**, κρεμμύδι & φέτα

Seasonal Salad

Goat cheese, dried apricots, pickled onion, sunflower seeds & lemon verbena vinaigrette.....13.00€

Σαλάτα εποχής

Κατσικίσιο τυρί, αποξηραμένα βερίκοκα, πίκλα κρεμμυδιού, ηλιόσπορος & vinaigrette λουίζας

Athenian Salad

Sea bass, smoked eel, vegetables, capers & herb sauce.....16.00€

Αθηναϊκή σαλάτα

Λαβράκι, καπνιστό χέλι, λαχανικά, κάπαρη & σάλτσα βοτάνων

«Bouyiourdi»

Greek cheeses, peppers, roasted cherry tomatoes & spiced oil..... 14.00€

Μπουγιουρντί

Ελληνικά τυριά, πιπεριές, ψητά ντοματίνια & λάδι μπαχαρικών

Zucchini Fritters

Barrel-aged feta mousse, Aegina pistachio & aged lemon.....12.00€**

Κολοκυθοκεφτέδες

Μους βαρελίσιας φέτας, φιστίκι Αιγίνης** & παλαιωμένο λεμόνι

«Imam»

Smoked eggplant cream, roasted cherry tomatoes, fried onion, coriander & fresh herbs.....13.00€

Ιμάμ

Κρέμα καπνιστής μελιτζάνας, ψητά ντοματίνια, τηγανητό κρεμμύδι, κόλιανδρο & μυρωδικά

Appetizers & Salads | Ορεκτικά & Σαλάτες

Octopus*

Sautéed green beans, taramas with harissa & almond.....19.00€

Χταπόδι*

Φασολάκια τσιγαρέλι, ταραμάς με harissa & αμύγδαλο

Mini Pita with Beef Eye of Round

Garlic mayonnaise, onions, aged tomato, parsley sauce & fresh oregano.....16.00€

Πιτάκι με μοσχάρι νουά

Μαγιονέζα σκόρδου, κρεμμύδια, παλαιωμένη ντομάτα, σάλτσα μαϊντανού & φρέσκια ρίγανη

Kebab

Roasted Florina pepper cream with tomato and yogurt & corn pita..... 15.00€

Κεμπάπ

Κρέμα ψητής πιπεριάς Φλωρίνης με ντομάτα και γιαούρτι & πιτάκι καλαμποκιού

Pasta & Risotto | Ζυμαρικά & Ριζότο

Spaghetti with Shrimps*

Cream, egg & citrus notes.....23.00 €

Σπαγγέτι με γαρίδες*

Κρέμα, αυγό & εσπεριδοειδή

Artichoke* Risotto

Artichoke purée*, peas*, carrot, Krokos Kozanis saffron & aged bergamot.....19.00 €**

Ριζότο με αγκινάρα*

Πουρές αγκινάρας*, αρακάς*, καρότο, κρόκος Κοζάνης** & παλαιωμένο περγαμόντο

Vegetable «Giouvetsi»

Roasted eggplant, cherry tomatoes, Melichloro cheese from Lemnos & truffle oil.....19.00 €

Γιουβέτσι λαχανικών

Ψητές μελιτζάνες, ντοματίνια, Μελίχλωρο Λήμνου & λάδι τρούφας

Main Courses | Κυρίως Πιάτα

Chicken Fillet

Savoro okra, corn purée & flaxseed.....21.00 €

Φιλέτο κοτόπουλο

Μπάμιες σαβόρο, πουρές καλαμποκιού & λιναρόσπορος

Lamb Leg

Smoked potato cream, Amfilochia kefalograviera cheese chips, red pepper & sumac sauce..27.50 €**

Αρνί μπούτι

Κρέμα καπνιστής πατάτας, chips από κεφαλογραβιέρα Αμφιλοχίας**, κόκκινη πιπεριά & σάλτσα σουμάκ

Pork Souvlaki

Herb mayonnaise, corn pitas & onion.....22.00 €

Σουβλάκι χοιρινό

Μαγιονέζα με αρωματικά βότανα, πιτάκια καλαμποκιού & κρεμμύδι

Beef Fillet

Onion purée with aromatic pepper, fried onion, mushrooms & pepper sauce.....36.00 €

Μοσχαρίσιο φιλέτο

Πουρές κρεμμυδιού με αρωματικό πιπέρι, τηγανητό κρεμμύδι,μανιτάρια & πιπεράτη σάλτσα

Sea Bass Fillet

Crayfish mayonnaise, mussels «bourdeto» & braised fennel with marjoram.....25.00 €

Φιλέτο λαβράκι

Μαγιονέζα καραβίδας, μύδια μπουρδέτο & φινόκιο μπρεζέ με μαντζουράνα

Desserts | Επιδόρπια

Dark Chocolate Mousse

Cardamom, Greek coffee biscuit with almonds.....12.50 €

Μους μαύρης σοκολάτας

Κάρδαμο, μπισκότο ελληνικού καφέ με αμύγδαλα

Orange Pie

Orange cream, white chocolate with nutmeg & vanilla ice cream.....12.00 €

Πορτοκαλόπιτα

Κρέμα πορτοκαλιού, λευκή σοκολάτα με μοσχοκάρυδο & παγωτό βανίλια

Kantaifi

Roasted peaches scented with rosemary and cinnamon, vanilla cream & kaimaki ice cream.....12.00 €

Κανταΐφι

Ψητά ροδάκινα αρωματισμένα με δεντρολίβανο και κανέλα, κρέμα βανίλιας & παγωτό καϊμάκι

Fruit Platter, for 2 persons

Selection of fresh seasonal fruits.....18.00 €

Ποικιλία φρούτων, για 2 άτομα

Επιλογή από φρέσκα φρούτα εποχής

Ice Cream, choice of flavour

Kaimaki, vanilla, chocolate.....3.50 €

Παγωτό, επιλογή γεύσης

Καϊμάκι, βανίλια, σοκολάτα

Sorbet

Lemon.....3.50 €

Sorbet

Λεμόνι



- Please note that some of these products may contain nuts or other common allergens.
If you have any food allergy or intolerance, please ask our staff, who will be more than pleased to address any request.
- This establishment is obliged by Greek law to issue legalization checks.
- The guest is not obligated to pay if the notice of payment, has not been received (receipt – invoice).
- Questionnaires are available for any complaints you would like to place.
- Registered manager Christos Vasilakis

*Deep frozen product

**PDO (Protected Designation of Origin)

- Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι κάποια από τα προϊόντα ενδέχεται να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή άλλα αλλεργιογόνα. Αν έχετε κάποια διατροφική αλλεργία ή ευαισθησία, παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας, το οποίο θα χαρεί να σας εξυπηρετήσει.
- Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση διπλότυπων αποδείξεων θεωρημένων από τη Δ.Ο.Υ
- Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη – τιμολόγιο).
- Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας
- Αγορανομικός υπεύθυνος Χρήστος Βασιλάκης

*προϊόν βαθιάς κατάψυξης.

** ΠΟΠ (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης)

www.theathenaeum.com.gr

www.pasithearestaurant.com.gr