DOOR IN ATHENS

Ποικιλία από mini κουβέρ 2.50€

Appetizers

Χορτόπιτα με χωριάτικο φύλλο, φρέσκα μυρωδικά
σερβίρεται με γιαούρτι (1-3-7-11) 11.00€

Καλαμάρι τηγανιτό με dip βασιλικού, μπούκοβο
και μοσχολέμονο (2- 12- 4) 14.00€

Καπνιστό τυρί Μετσοβόνε “Τοσίτσα” τηγανητό σε
κρούστα προζυμένιου ψωμιού και σάλτσα από κρασί Ζίτσα (7-1-12) 11.00€

Ταρτάρ κόκκινης γαρίδας “ Κοιλάδας”, μαριναρισμένες
με βινεγκρέτ εσπεριδοειδών (2) 20.00€

Ταρτάρ μοσχαρίσιο με μπισκότο από πεκορίνο Αμφιλοχίας,
κρέμα ταρτούφο και καβουρντισμένο Ελληνικό φουντούκι (7-1-8) 20.00€

Salads

Ελληνική σαλάτα με ντοματίνια, αγγούρι, πολύχρωμες πιπεριές,
καπαρόμηλα, κρίταμο, ελιές Καλαμών, και μους φέτα-μαντζουράνα (7) 15.00€

Σαλάτα πανδαισία με αποξηραμένο προσούτο Ευρυτανίας,
αποξηραμένα σύκα, ψητές πιπεριές Φλωρίνης, φινόκιο και βινεγκρέτ
από παλαιωμένο βαλσάμικο και κρασί Βινσάντο Σαντορίνης (12-8) 14.00€

Σαλάτα με ψητά πολύχρωμα παντζάρια, τυρί ανιβατό,
καβουρντισμένα φουντούκια, αποξηραμένο προσούτο
και βινεγκρέτ παντζάρι και φράουλα (7-8) 16.00€

Main Dishes

Ριζότο με δημητριακά, μαύρο σκόρδο, σπαράγγια (12) 14.00€

Πέτουρα ζυμαρικά με σάλτσα γλυκιάς κολοκύθας,
κολοκύθι και καβουρντισμένο πασατέμπο (1-3-7) 16.00€

Σφυρίδα φιλέτο με κρέμα μουσελίν σπανάκι και σελινόριζα,
ντοματίνια, ελιές κονφί και σάλτσα με αμπελόφυλλα (4-1) 39.00€

Κοτόπουλο στήθος με σάλτσα φασκόμηλο και νιόκι πατάτας σωτέ
με μαύρο και άσπρο σουσάμι (12-1-11) 18.00€

Αρνίσιο παϊδάκι γάλακτος Γαλλικής κοπής με φρέσκα βότανα,
συνοδεύεται με γεμιστούς κολοκυθοανθούς,
μανουρομυζήθρα και σάλτσα μπριάμ (7-1) 36.00€

Flap steak “ωρίμανσης” πουρέ πατάτας, μανιτάρια σωτέ με
σκορδόλαδο και αρωματικό βούτυρο τρούφας (7) 41.00€

Rib eye Αυστραλίας 300 γρ. ωρίμανσης με ψητά λαχανικά,
baby πατάτες και σάλτσα από κρασί vinsanto (1-12-7) 49.00€

Desserts

Τάρτα financier φυστίκι Αιγίνης με cremeux
βανίλια Μαδαγασκάρης και sauce framboise (7-1-3) 12.00€

Σπασμένη μπουγάτσα με κρέμα βανίλιας,
κανέλα και παγωτό καϊμάκι (7-1-3) 9.00€

Σαβαρέν Moelleux Valhrona με κρέμα σοκολάτα κανέλα
και compote με αποξηραμένα φρούτα (7-1-3) 12.00€

Αλλεργιογόνα

1. Γλουτένη 2. Καρκινοειδή 3. Αυγά 4. Ψάρια 5. Αραχίδες 6. Σόγια 7. Γάλα 8. Ξηροί καρποί
9. Σέλινο 10. Μουστάρδα 11. Σουσάμι 12. Διοξείδιο του Θείου και Θειώδη 13. Λούπινο 14. Μαλάκια

Assortment of mini bread rolls 2.50€

Appetizers

Green's pie, pie with rustic phyllo,
fresh herbs served with yogurt (1-3-7-11) 11.00€

Fried Calamari with basil, red chilli pepper and Lemon Dip (2- 12- 4) 14.00€

Smoked metsovone cheese "Tositsa" fried in
sourdough bread crust and Zitsa wine sauce (7-1-12) 11.00€

Greek red shrimps tartare, marinated with citrus vinaigrette (2) 20.00 €

Beef tartare with amfilochia pecorino biscuit,
truffle cream and roasted Greek hazelnut (7-1-8) 20.00€

Salads

Greek salad with cherry tomatoes, cucumber, colorful peppers,
capers, Kritamo, Kalamata olives, and feta cheese marjoram mousse (7) 15.00€

Colorful salad with dried Evrytania prosciutto, dried figs,
roasted Florina peppers, fennel, with a vinaigrette of
aged balsamic and Santorini Vinsanto wine (12-8) 14.00€

Salad with roasted colorful beets, anivato cheese, roasted hazelnuts,
dried prosciutto and beetroot and strawberry vinaigrette (7-8) 16.00€

Main Dishes

Risotto with cereals, black garlic, asparagus (12) 14.00€

Traditional Pappardelle pasta with sweet pumpkin sauce,
zucchini and roasted pumpkin seeds (1-3-7) 16.00€

Grouper fillet with spinach and celeriac mousseline cream,
cherry tomatoes, olives confit and vine leaf sauce 39.00€

Chicken breast with sage sauce, sauted potato gnocchi
with black and white sesame (12-1-11) 18.00€

Lamb chops french cut with fresh herbs accompanied
by stuffed zucchini flowers,
manouromizithra cheese and briam sauce (7-1) 36.00€

Flap steak "Aging" , tagliatelle, mashed potatoes,
sautéed mushrooms with garlic and aromatic truffle (7) 41.00€

Aged Australian rib eye 300 gr. served with grilled vegetables,
baby potatoes and vinsanto wine sauce (1-12-7) 49.00€

Desserts

Aegina pistachio financier tart with Madagascar
vanilla cremeux and framboise sauce (7-1-3) 12.00€

Broken bougatsa with vanilla cream,
cinnamon and kaimaki ice cream (7-1-3) 9.00€

Savarin moelleux chocolate Valhrona, chocolate cremeux
with cinnamon served with compote of dried fruits (7-1-3) 12.00€

Allergens

1. Gluten 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soybeans 7. Milk 8. Nuts 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame seeds 12. Sulphur dioxide and Sulphites 13. Lupin 14. Molluscs

MARKET INSPECTION MANAGER: GEORGE PAPADAKIS
PRICES INCLUDE VAT AND ALL LEGAL CHARGES. THE BUSINESS HAS CERTIFIED POINT
OF SALES TERMINALS FOR PAYMENT WITH CARDS.
COMPLAINT SHEETS ARE AVAILABLE WITHIN A SPECIAL BOX AT THE RESTAURANT'S EXIT.
THE CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY, IF THE NOTICE OF PAYMENT IS NOT RECEIVED (RECEIPT-INVOICE).