



# DINE ATHENS

BY ALPHA BANK

THE ATHENS RESTAURANT WEEK

|  
MENU  
|



ALPHA BANK

|  
MENU  
60€  
|

Amuse bouche

1ο ΠΙΑΤΟ

**Semi-salted fish** of the day with cucumber, goat cheese and mandarin  
**Ημί-παστο ψάρι** ημέρας με αγγούρι, κασικίσιο τυρί και μανταρίνι

La Gitana, Hidalgo Manzanilla  
Palomina

2ο ΠΙΑΤΟ

**Jerusalem artichokes roasted** with watercress, pear, tossed almond  
and homemade sheep corpa  
**Ψητές αγκινάρες Ιερουσαλήμ** με νεροκάρδαμο, αχλάδι, καβουρδισμένο  
αμύγδαλο και σπιτικό αλλαντικό τύπου corpa

Trigias, Domaine Foundi / Τρυγιάς, Κτήμα Φουντή  
Xinomavro / Ξινόμαυρο

3ο ΠΙΑΤΟ

**Sea bass** cooked in butter with cauliflower purée, coconut,  
pickled lemon and Madras curry  
**Λαβράκι** ψημένο σε βούτυρο με πουρέ κουνουπίδι, καρύδα,  
λεμόνι τουρσί και κάρυ Madras

Drios Malagouzia, Domaine Karadimou / Δρυός Μαλαγουζιά,  
Κτήμα Καραδήμου Malagouzia / Μαλαγουζιά

4ο ΠΙΑΤΟ

**Lamb saddle** with artichokes, kale, tomato confi and olives  
**Αρνί σέλα** με αγκινάρα, κέιλ, τομάτα κονφί και ελιές

Avlitori, Domaine Tselepos / Αυλοτόπι, Κτήμα Τσελεπού  
Cabernet Sauvignon

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

**The Tube** with Guanaja chocolate namelaka, peanuts  
and caramel-miso ice cream  
**Ο Κύλινδρος**, με ναμελάκα σοκολάτας Guanaja, φιστίκια  
και παγωτό καραμέλα-μίσο

Mavrodafni, Achaia Clauss / Μαυροδάφνη, Achaia Clauss  
Mavrodafni / Μαυροδάφνη

Αν είστε κάτοχος καρτών εκδόσεως Alpha Bank ενημερώστε μας σχετικά και επωφεληθείτε από πρόσθετη έκπτωση 10%.

Σε συνεργασία με:



Για την υποστήριξη:

