ATLANTIS

DINING

BRUNCH SELECTION

Μέχρι | till 16:00

3 Αυγά τηγανητά ή ομελέτα **€12**

συνοδεύεται από φρέσκες πατάτες τηγανητές

3 Fried eggs or omelette

with fresh French fries

ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ | ADDITIONAL OPTIONS

μανιτάρια | baby σπανάκι | πιπεριές | κρεμμύδι | τοματίνια | ζαμπόν καπνιστό | μπέικον | λουκάνικο | γραβιέρα | φέτα | σπαράγγια

mushrooms | baby spinach | peppers | onion | cherry tomatoes | smoked ham | bacon | sausage | gruyere | feta cheese | asparagus

Ομελέτα με ασπράδια αυγού **€14**

σπαράγγια | baby σπανάκι | cottage cheese

Omelette with egg whites

asparagus | baby spinach | cottage cheese

Ομελέτα με αβοκάντο **€18**

αφράτη ομελέτα | baby σπανάκι | mozzarella | αβοκάντο | τοματίνια | Philadelphia cream | baby salad | φρυγανισμένο ψωμί

Avocado omelette

fluffy omelette | baby spinach | mozzarella | avocado | cherry tomatoes | Philadelphia cream | baby salad | toasted bread

Αυγά μπένεντικτ **€18**

δύο αβγά ποσέ | ψημένο μίνι μπριός | σάλτσα Hollandaise | σπαράγγια | baby spinach | ψητά τοματίνια | πατάτες hash brown

Eggs benedict

two poached eggs | toasted mini brioche | Hollandaise sauce | asparagus | baby spinach | roasted cherry tomatoes | hash brown potatoes

Αβοκάντο σε τοστ V ❄ **€18**

ψημένη focaccia | φέτες αβοκάντο | κρέμα αβοκάντο | τομάτα pico | σαλάτα baby | πικάντικο ντρέσινγκ λεμονιού | ελαιόλαδο βασιλικού

Avocado on toast V ❄

baked focaccia | avocado slices | avocado cream | tomato pico | baby salad | spicy lemon dressing | basil olive oil

Γαλλικό τοστ μπριός ❄ **€18**
Γαλλικό ψωμί μπριός | βανίλια | κανέλα | ζάχαρη άχνη | κρέμα σαντιγί
σάλτσα από άγρια φρούτα του δάσους | σιρόπι σφενδάμου
Brioche French toast ❄
French brioche bread | vanilla | cinnamon | powdered sugar |
whipped cream | wild fruit sauce | maple syrup

SNACKS SELECTION
ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΝΑΚ

Τοστ ❄ **€13**
ζαμπόν ή γαλοπούλα | γραβιέρα | τομάτα
Toast ❄
ham or turkey | gruyere | tomatoes

BLT κλασικό κλαμπ σάντουιτς ❄ **€19**
τραγανή focaccia | πανσέτα στο γκριλ | μαγιονέζα | ένταμ |
τομάτα | μαρούλι | πατάτες τηγανητές
BLT club sandwich classic ❄
crispy focaccia | grilled pancetta | mayo | edam | tomato | lettuce | French fries

Παστράμι μοσχαρίσιο ❄ **€19**
focaccia | μοσχαρίσιο pastrami | ντρέσινγκ μουστάρδας Dijon |
πικάντικο αγγουράκι τουρσί | πατάτες τηγανητές
Beef pastrami ❄
focaccia | beef pastrami | Dijon mustard dressing |
spicy pickled cucumber | French fries

Wrap καπνιστού σολομού ❄ **€20**
τορτίγια | σολομός καπνιστός | αβοκάντο | φρέσκο κρεμμύδι |
σάλτσα ταρτάρ με μέλι & μουστάρδα | baby salad
Smoked salmon wrap ❄
tortilla | smoked salmon | avocado | fresh onion |
honey & mustard tartar dressing | baby salad

STARTERS
ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Σπιτικό ψωμί & ελληνικά αρώματα V **€7**
κρέμα τομάτας | αρωματικό αλάτι | extra παρθένο ελαιόλαδο
Homemade bread & Greek flavors V
tomato cream | aromatic salt | extra virgin olive oil

Πατάτα οφτή «μερακλίδικη» **€14**
κρέμα στάκας | τηγανητό αυγό | σπιτικό χωριάτικο λουκάνικο
Potato ofti "meraklidiki"
staka cream | fried egg | homemade country sausage

Μετσοβόνε **€14**
λουκουμάς με καπνιστό τυρί Μετσόβου | τοματάκι γλυκό
Metsovone
loukoumas with smoked Metsovone cheese | sweet tomato

Ταραμοσαλάτα με αβγοτάραχο **€15**
chips πατάτας | κρίταμο | αβγοτάραχο
Taramo salad with bottarga
potato chips | wild sea fennel | bottarga

Παραδοσιακά ντολμαδάκια V **€18**
αρωματικό ρύζι | σάλτσα αυγολέμονο | κρέμα αμπελόφυλλο
Traditional stuffed vine leaves V
aromatic rice | egg & lemon sauce | grape leaf cream

Τυριά των Κυκλάδων **€23**
γραβιέρα Κρήτης | λαδοτύρι Μυτιλήνης | βολάκι Άνδρου | σκοτύρι Ίου
Cheeses of the Cyclades
Cretan gruyere | Mytilene ladotyri | Andros volaki | Ios skotyri

Ελληνικά αλλαντικά **€24**
λούντζα Μυκόνου | σαλάμι Λευκάδας | νούμπουλο Κερκύρας | μοσχαρίσιο παστράμι
Greek cold cuts
Mykonos lountza | Lefkada salami | Corfu noumboulo | beef pastrami

Γαρίδες Κοιλάδας ❄ **€28**
κρέμα κόκκινης πιπεριάς & αμυγδάλου | σέρι βινεγκρέτ | φινόκιο | ξινόμηλο
"Argos Valley" Shrimp ❄
red pepper & almond cream | sherry vinaigrette | fennel | sour apple

SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

Ελληνική σαλάτα **€15**
τομάτα | αγγούρι | φέτα ΠΟΠ | κρεμμύδι | φύλλα κάπαρης | παξιμάδι χαρούπι | ελιές Καλαμάτας | βινεγκρέτ βασιλικού
Greek salad
tomato | cucumber | PDO feta cheese | onion | caper leaves | carob rusk | Kalamata olives | basil vinaigrette

Αραβική σαλάτα V ❄ **€15**
τομάτα | μαρούλι | αγγούρι | δυόσμος | μαϊντανός | αραβική πίτα | άρωμα λεμόνι | μαρμελάδα τομάτας
Arabic salad V ❄
tomato | lettuce | cucumber | mint | parsley | Arabic pita | lemon flavor | tomato jam

Σαλάτα green power V **€16**
αβοκάντο | kale | baby gem | πράσινα μήλα | ντρέσινγκ Dijon & τσίπουρο
Green power salad V
avocado | kale | baby gem | green apples | tsipouro & Dijon dressing

Σαλάτα του Καίσαρα ❄ **€19**
καρδιές μαρούλι | iceberg | καλαμπόκι | σιγοψημένο κοντοσούβλι κοτόπουλο | πανσέτα affumicata | κρουτόν | παρμεζάνα
Caesar's salad ❄
lettuce hearts | iceberg | corn | slow-baked chicken kontosouvli | pancetta affumicata | croutons | parmesan

PINSA OR PIZZA
CHOOSE YOUR CRUST

Μαργαρίτα ❄ **€16**
τομάτα | mozzarella | λάδι βασιλικού
Margherita ❄
tomato | mozzarella | basil oil

Pistachio & mortadella ❄ **€18**
stracciatella | πέστο βασιλικού | φιστίκι Αιγίνης | τοματίνια κονφί
Pistachio & mortadella ❄
stracciatella | basil pesto | pistachio | cherry tomato confit

Cipolla picante ❄ **€18**
τομάτα | mozzarella | καραμελωμένο κρεμμύδι | σαλάμι Calabrese
Cipolla picante ❄
tomato | mozzarella | caramelized onion | Calabrese salami

ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ | ADDITIONAL OPTIONS (+ €1 per item)
μανιτάρια | ρόκα | ελιές | πιπεριές | τομάτα | φέτα ΠΟΠ |
mushrooms | rocket | olives | peppers | tomato | feta DOP
προσούτο | πεπερόνι | πανσέτα | καπνιστό ζαμπόν
prosciutto | peperoni | pancetta | smoked ham

PASTA & RISOTTO
ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

Ριζότο με λεμόνι **€19**
λεμόνι | τζίντζερ | παρμεζάνα | mascarpone
Risotto al limone
lemon | ginger | parmesan | mascarpone

Σπαγγέτι Cacio & Pepe ❄ **€19**
φρέσκο σπαγγέτι | πεκορίνο | πιπέρι
Spaghetti Cacio & Pepe ❄
fresh spaghetti | pecorino | pepper

*εμπλουτίστε με μαύρη τρούφα **€5**
*enrich with black truffle

Πέννες amatriciana **€20**
τομάτα | guanciale | πιπεριές
Penne amatriciana
tomato | guanciale | peppers

Ελληνικές παπαρδέλες **€22**
κιμάς | κρέμα πεκορίνο Αμφιλοχίας
Greek pappardelle
minced meat | Amfilochia pecorino cream

MAIN COURSES
ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Μουσακάς παραδοσιακός ❄ **€21**
κιμάς | λαχανικά | κρέμα μπεσαμέλ
Traditional moussaka ❄
minced meat | vegetables | béchamel cream

Γύρος χοιρινός ❄ **€24**
πίτα | ψητά λαχανικά | τζατζίκι
Pork gyros ❄
pita bread | grilled vegetables | tzatziki

Πιάτο με κεμπάπ γαλοπούλας **€24**
ψητά τοματίνια | ελληνικό γιαούρτι | pico de gallo
Turkey kebab plate
grilled cherry tomatoes | Greek yogurt | pico de gallo

Πιατέλα με ψητό κοτόπουλο **€26**
μπούτι κοτόπουλου | πικάντικη σάλτσα τομάτας
Grilled chicken platter
chicken leg | spicy tomato sauce

“Apollon” μπέργκερ black angus ❄ **€28**
τσένταρ | πανσέτα | γλάσο Jack Daniels | πράσινη τομάτα |
πικάντικη μαγιονέζα | γλασαρισμένα κρεμμύδια | τουρσί αγγούρι
“Apollon” black angus burger ❄
cheddar | pancetta | Jack Daniels glaze | green tomato |
spicy mayo | glazed onions | pickled cucumber

Flap steak tagliata **€34**
τσιμιτσούρι | ψητές ρίζες | σάλτσα Hollandaise
Flap steak tagliata
chimichurri | grilled roots | Hollandaise sauce

Rib eye black angus Greater Omaha US **€52**
αρωματικά βότανα | σάλτσα πράσινης πιπεριάς
Rib eye black angus Greater Omaha US
aromatic herbs | green pepper sauce

Τσιπούρα στη λαδόκολλα **€30**
λαχανικά | αρωματικό λαδολέμονο
Sea bream in parchment paper
vegetables | aromatic oil & lemon

Φρέσκια σφυρίδα σχάρας **€38**
λαχανικά εποχής | αρωματικό λάδι βασιλικού
Fresh grilled grouper
seasonal vegetables | aromatic basil oil

ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟΥ **€4,5**
τηγανητές πατάτες | πουρές παστινάκι | πατάτες βουτύρου | ψητά λαχανικά | άγρια μανιτάρια
CHOICE OF SIDE DISH
French fries | mashed parsnips | butter potatoes | grilled vegetables | wild mushrooms

DESSERTS
ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Φρέσκα φρούτα εποχής V **€12**
Fresh seasonal fruits V

Μιλφέιγ | φύλλο μπακλαβά | βανίλια | καραμέλα **€13**
Millefeuille | baklava phyllo | vanilla | caramel

Black forest **€13**

Τάρτα πεκάν | παγωτό βανίλια **€13**
Pecan tart | vanilla ice cream

Παγωτό | 2 μπάλες* **€14**
Ice cream | 2 scoops*

***επιλογή από toppings**
σοκολάτα | φράουλα | καραμέλα
***choose toppings**
chocolate | strawberry | caramel

V Πιάτο για χορτοφάγους | Vegetarian dish

❄ Αναφέρεται σε κατεψυγμένα είδη | It refers to frozen products

Όλες οι τιμές περιλαμβάνουν κάθε νόμιμη επιβάρυνση.
Στις σαλάτες χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και στα τηγανητά, φυτικό λάδι.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο).
Σε περίπτωση δυσανεξίας ή αλλεργίας σε κάποιο τρόφιμο ή συστατικό, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τη διεύθυνση.

All prices include VAT and all applicable charges.
Extra virgin olive oil is used in salads and vegetable oil in fried items.
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice).
In case of intolerance or allergy to some food or ingredients, please contact our management.