



PATIO

AT THE MARGI

MONDAY TO FRIDAY
19.30-23.30

WELCOME TO PATIO

Knowing that those who share my love for great food, have high expectations, I will do my best to offer you a unique gastronomic experience.

With exceptional ingredients from the Margi Farm and my dedication to the soil, aromas and colours of Greece, my goal is to transform the gastronomic scene of Athens.

ΚΑΛΩΣΗΛΘΑΤΕ ΣΤΟ ΡΑΤΙΟ

Γνωρίζοντας πως όποιος μοιράζεται την αγάπη μου για το εκλεκτό φαγητό έχει και υψηλές απαιτήσεις, θα κάνω ό,τι καλύτερο για να σας προσφέρω μια ξεχωριστή γαστρονομική εμπειρία.

Με εφόδια τις εξαιρετικές πρώτες ύλες απ'την φάρμα του The Margi και την αφοσίωση στη γη, το άρωμα και τα χρώματα της Ελλάδας, σκοπός είναι να αλλάξει ο γαστρονομικός χάρτης της Αθήνας, ή μάλλον, να επεκταθεί προς το νότο.

THE CHEF
Panagiotis Giakalis

STILL LIFE WITH
ARTICHOKEs AND SEA URCHINS

Menu based on Greek flavors

Amuse-Bouche

Aristotle's Lantern

Sea urchin mousse and sea urchin eggs
with an ouzo and lemon foam

Μους αχινού και αυγά αχινού, με αφρό
από ούζο και λεμόνι

Guerra da Lagosta

Lobster with carrot and coconut panna cotta,
carrot purée and exotic salad with mango,
cassius, coriander and mint

Αστακός με ραππα cotta καρότου και καρύδας,
ρυγέε καρότου και εξωτική σαλάτα από mango,
κάσιους, κόλιανδρο και δυόσμο

Fish and Artichokes

Cod in a sun-dried tomato crust with artichokes
and egg-lemon sauce flavored with fennel

Μπακαλιάρος σε κρούστα λιαστής τομάτας
με αγκινάρες και αυγολέμονο αρωματισμένο
με μάραθο

Aesop's Fables

Lamb with potato raviolis stuffed with pea
purée, buttermilk and peach perfumed sauce

Αρνί με ραβιόλι πατάτας γεμιστό με ρυγέε
αρακά, ξινόγαλα και αρωματισμένο με ροδάκινο

Amour and Fromage

Selection of Greek and international cheeses

Ποικιλία ελληνικών και ξένων τυριών

Pre-dessert

"Mnemes"

Mastic cream mille-feuille with tahini ice-cream

Μιλφείγ με κρέμα μαστίχας και παγωτό ταχίνι

87 € per person ανά άτομο

Accompanied by 5 glasses of Greek wine
Με συνοδεία 5 ποτηριών Ελληνικών κρασιών
+ 36 € per person ανά άτομο

STILL LIFE WITH
AVOCADOS AND PEARLS

Menu based on Mediterranean flavors

Amuse-Bouche

Rubens' Painting

Cannelloni avocado with brunoise
vegetables and spicy yoghurt

Cannelloni avocado με λαχανικά
και spicy σπιτικό γιαούρτι

Birth of Venus

"Charcoaled" scallops with tomato-chorizo
marmalade and citrus sauce

"Καβουρνιασμένα" χτένια με μαρμελάδα
τομάτα-chorizo και σάλτσα από εσπεριδοειδή

Ode to the Sea

Sole with seafood fricassee and urchin glaze

Γλώσσα πάνω σε fricassee θαλασσινών
και γλάσο αχινού

Or

Sole with seafood fricassee, urchin glaze
and osietra caviar (+20 €)

Γλώσσα πάνω σε fricassee θαλασσινών,
γλάσο αχινού και χαβιάρι osietra (+20 €)

Lost in the forest

Pigeon with crayfish, smoked lard cream
and foie-gras sauce

Περιστέρι με καραβίδες ποταμίσιες,
κρέμα από καπνιστό λαρδί και σάλτσα από
συκωτάκια πουλιών

Amour and Fromage

Selection of Greek and international cheeses

Ποικιλία ελληνικών και ξένων τυριών

Pre-dessert

Arabian Wine

Sweet coffee trilogy

Γλυκιά τριλογία καφέ

87 € per person ανά άτομο

Accompanied by 5 glasses of high quality international wines
Με συνοδεία 5 ποτηριών διεθνών κρασιών υψηλής ποιότητας
+ 42 € per person ανά άτομο