



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

A LA CARTE MENU

Based on Greek flavors

Starters

Sea urchin mousse and eggs with an ouzo & lemon foam
Mousse και αυγά αχινού, με αφρό από ούζο & λεμόνι
23€

Oyster in horseradish cream with onion & bacon chips
Στρείδι σε horseradish cream με chips από κρεμμύδι & bacon
21€

Egg yolk with mushrooms, potato ravioli with foie-gras & sun dried tomato broth
Αυγό πάνω σε μανιτάρια με ζωμό από λιαστή ντομάτα & ραβιόλια πατάτας με mousse από foie gras
23€

Lobster with carrot purée & exotic salad with mango, cashews, coriander & spearmint
Αστακός με ρυγέε καρότου & εξωτική σαλάτα από mango, cashews, κολιάνδρο & δυόσμο
45€

Mains

Sole with seafood fricassee and urchin glaze
Γλώσσα πάνω σε fricassee θαλασσινών και γλάσο αχινού
39€
add osetra caviar +25€

Cod in a sun-dried tomato crust with artichokes & fennel scented egg-lemon sauce
Μπακαλιάρος σε κρούστα λιαστής τομάτας με αγκινάρες & αυγολέμονο αρωματισμένο με μάραθο
34€

Lamb sirloin with olive pure and ginger scented eggplant
Αρνί με πουρέ ελιάς και μελιτζάνα ψητή αρωματισμένη με ginger
41€

Veal sweatbreads, Greek botargo and parsley espuma
Γλυκάδι από μοσχάρι γάλακτος με αυγοτάραχο και ζωμό από μαϊντανό
39€

Desserts

Tsoureki soufflé with almond & cherry ice cream
Σουφλέ τσουρέκι με φιλέ αμυγδάλου & παγωτό κεράσι
11€

Coffee in different textures
Υφές του καφέ
11€

Optional

Selection of Greek & International cheese
Πλατό από επιλεγμένα ελληνικά & διεθνή τυριά
13€

STILL LIFE WITH ARTICHOKE & SEA OURSIN

Menu Degustation

Sea urchin mousse & eggs with an ouzo & lemon foam
Mousse και αυγά αχινού με αφρό από ούζο & λεμόνι

Stuffed zucchini blossom with mussels & cockles
Κολοκυθοανθός γεμιστός με μύδια & κυδώνια σε sauce από το ζωμό τους

Cod in a sun-dried tomato crust with artichokes & fennel scented egg-lemon sauce
Μπακαλιάρος σε κρούστα λιαστής τομάτας με αγκινάρες & αυγολέμονο αρωματισμένο με μάραθο

Lamb sirloin with olive pure & ginger scented eggplant
Αρνί με πουρέ ελιάς & μελιτζάνα ψητή αρωματισμένη με ginger

Tsoureki soufflé with almond & cherry ice cream
Σουφλέ τσουρέκι με φιλέ αμυγδάλου & παγωτό κεράσι

Optional

Selection of Greek & International cheese
Πλατό από επιλεγμένα ελληνικά & διεθνή τυριά
13€

83€ 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

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