

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
29€

Fishing boat with calamari, red shrimps, fish roe and bouillabaisse
Ψαροκάικο με καλαμάρι, κόκκινη γαρίδα, αυγοτάραχο και κακαβιά
31€

Oyster in horseradish cream with onion & bacon chips
Στρείδι σε horseradish cream με chips από κρεμμύδι και bacon
27€

Lobster with carrot purée and exotic salad with mango, cashews, coriander & spearmint
Αστακός με ρυέε καρότου και εξωτική σαλάτα από mango, cashews, κολιάνδρο και δυόσμο
52€

Mains

Turbot with mussels on braised leeks and sauce from its juices
Καλκάνι με μύδια πάνω σε πράσο μηρεζέ και σάλτσα από τον ζωμό τους
46€
add osetra caviar +35€

Cod in a sun-dried tomato crust with artichokes and fennel scented egg-lemon sauce
Μπακαλιάρος σε κρούστα λιαστής τομάτας με αγκινάρες και αυγολέμονο αρωματισμένο με μάραθο
44€

Lamb sirloin with olive pure and ginger scented eggplant
Αρνί με πουρέ ελιάς και μελιτζάνα ψητή αρωματισμένη με ginger
51€

Kagoshima beef, Greek botargo and parsley espuma
Kagoshima beef με αυγοτάραχο και ζωμό από μαϊντανό
132€

Desserts

Orange with "Graviera cheese" from Crete, split peas and white chocolate
Το Πορτοκάλι, με γραβιέρα Κρήτης, φάβα και λευκή σοκολάτα
18€

Chocolate corn tart, with chocolate textures, caramel and popcorn
Τάρτα σοκολάτας με καλαμπόκι, υφές σοκολάτας, καραμέλα και поп κορν
19€

STILL LIFE WITH ARTICHOKE & SEA OURSIN

Menu Degustation

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

Cuttlefish in tomato sauce, with pesto spinach and fish roe
Σουπιά κοκκινιστή, με πέστο σπανάκι, νερό ντομάτας και αυγοτάραχο

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

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

Orange with "Graviera cheese" from Crete, split peas and white chocolate
Το Πορτοκάλι, με γραβιέρα Κρήτης, φάβα και λευκή σοκολάτα

125€ per person ανά άτομο

Accompanied by 5 glasses of high quality international wines
Με συνοδεία 5 ποτηριών διεθνών κρασιών υψηλής ποιότητας
+ 56€ per person ανά άτομο

Accompanied by 5 glasses of Greek wine
Με συνοδεία 5 ποτηριών Ελληνικών κρασιών
+ 48€ per person ανά άτομο

Please inform us of any allergy or intolerance you may have
Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο υλικό

Executive Chef: Παναγιώτης Γιακαλής
Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Δημοτικός φόρος & Φ.Π.Α.
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αγιοστρατίτης Θεόδωρος
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ
ΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ
(ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)
Executive Chef: Panagiotis Giakalis
The prices include Municipal Tax & VAT
Person in charge in case of market inspection:
Agiostratitis Theo
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)

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.

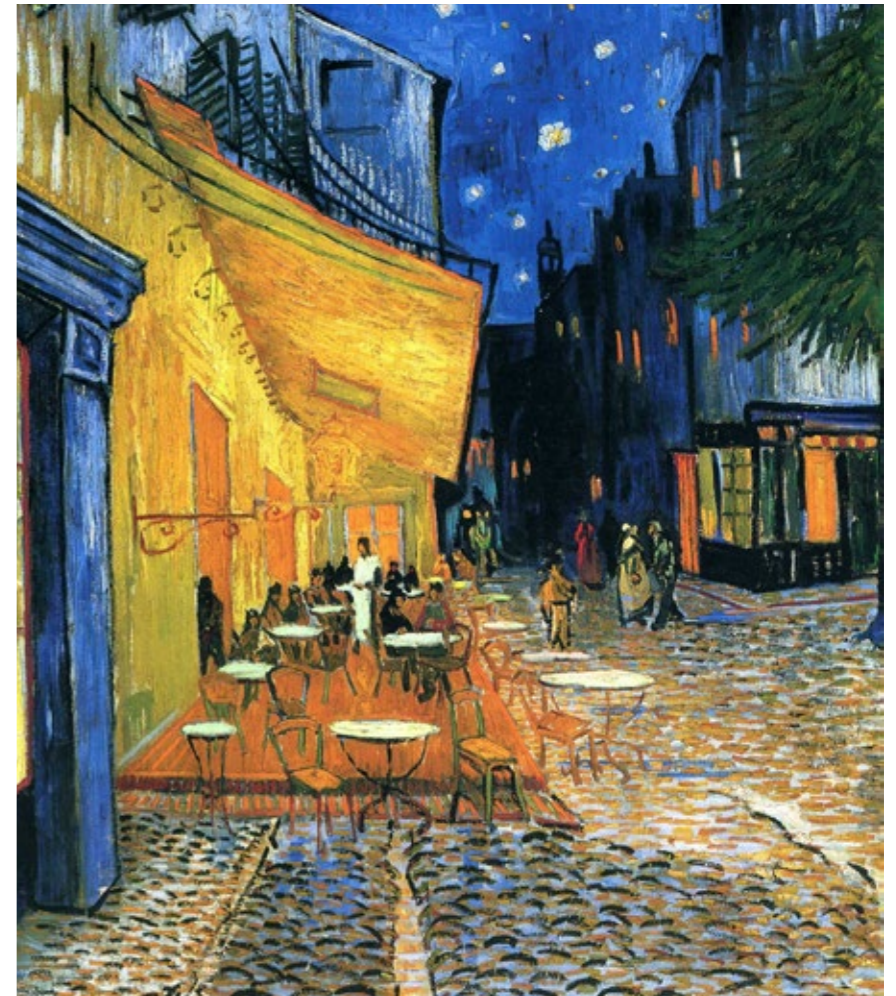
With exceptional ingredients from the Margi Farm and my dedication to the soil, aromas and colours of Greece, my goal is to transform the gastronomic scene of Athens.

ΚΑΛΩΣΗΛΘΑΤΕ ΣΤΟ PATIO

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 από 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



PATIO
AT THE MARGI

PATIO
AT THE MARGI

MONDAY TO FRIDAY
19.30-23.30