

MENU DEGUSTATION I

Apéritif

Amuse bouche

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

Sweetbread with eel,
beets and peas

Γλυκάδια με χέλι, παντζάρια
και αρακά

Pre Desserts

Desserts

Chocolate with black truffle,
pecan praline

Σοκολάτα με μαύρη τρούφα,
πραλίνα πεκάν

Mignardises

135€ per person ανά άτομο

MENU DEGUSTATION II

Apéritif

Amuse bouche

Sea urchin mousse and eggs with
an ouzo and lemon foam

Mousse και αυγά αχινού με αφρό
από ούζο και λεμόνι

Shrimp from Kylados with bergamot, caviar, green apple
granita with an apple and celery consommé

Γαρίδες κοιλάδος με περγαμόντο, χαβιάρι γρανίτα
από πράσινο μήλο και κονσομέ από μήλο και σέλερι

Cuttlefish in tomato sauce with
pesto spinach and fish roe

Σουπιά κοκκινιστή, με πέστο σπανάκι,
νερό ντομάτας και αυγοτάραχο

Lobster with carrot purée and exotic salad with mango,
cashews, coriander & spearmint

Αστακός με ρυγέε καρότου και εξωτική σαλάτα από mango,
cashews, κόλιανδρο και δυόσμο

Red mullet with tomato-sujuk,
cucumber, and fennel Barigoule

Μπαρμπούνι με ντομάτα-σουτζούκι,
αγγούρι και baricule φινόκιο

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

Sweetbread with eel,
beets and peas

Γλυκάδια με χέλι, παντζάρια
και αρακά

Pre Desserts

Desserts

Chocolate with black truffle,
pecan praline

Σοκολάτα με μαύρη τρούφα,
πραλίνα πεκάν

Honeycomb with brown rice, lemon and saffron

Κηρήθρα με καστανό ρύζι λεμόνι και σαφράν

Mignardises

185€ per person / ανά άτομο

Since 2014, at our family farm we
grow vegetables in the traditional
way that our ancestors taught us.
Enjoy with us flavors and aromas that
change every season of the year.

Από το 2014, στην οικογενειακή μας
φάρμα μεγαλώνουμε τα λαχανικά με
τους παραδοσιακούς τρόπους, που μας
δίδαξαν οι παππούδες μας. Απολαύστε
μαζί μας γεύσεις και αρώματα που
εναλλάσσονται κάθε εποχή του χρόνου.

www.margifarm.gr

Vegetarian & Vegan menu
upon request

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: Παναγιώτης Γιακαλής
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:
Panagiotis Giakalis
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 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.

THE CHEF
Panagiotis Giakalis



PATIO
AT THE MARGI

PATIO
AT THE MARGI