



ATRIUM

GREEK BISTROT



MENU

• STARTERS

Soup of the day €6,00

Salmon with horseradish cream, served on fluffy oil bread, ladopsomo, from Kimolos island €6,00

Loukoumades with manouri cream cheese from Ellassona, honey and sesame seeds €6,00

Peinirli with deep-fried Sweetbreads and chard €7,00

Tart with leek and Volaki cheese from Tinos €6,00

Sea bass ceviche, dipped in tiger milk, infused with pomegranate €7,00

Moussaka on crusted potatoes with yogurt mint sauce €7,00

• SALADS

Thessalonian, a salad with a variety of vegetables, pepita, koulouri from Thessaloniki (fluffy bun with sesame seeds) and pomegranate vinaigrette €8,00

Mani, a salad with crispy salad leaves, minced veal, chily and sfela cheese 9,00

Chiotiki, a salad with fresh spinach leaves, beetroots, walnuts, mastelo cheese from Chios and mastic vinaigrette 8,00

The famous Greek salad €7,00

• PASTA

Sizouma pasta with lamb and dry myzithra cheese, cooked in it's own broth 12,00

Fresh spaghetti with shrimp, chily and beetroot confit €12,00

Our own version of carbonara, with siglino from Mani (pork, salted, dried and smoked) €11,00

• MAIN DISHES

Pork in a crust of pistachios from Aegina island and barbeque sauce €12,00

Kavourmas, preserved beef, served with eftazymo bread and chard €14,00

Caramilized chicken with Pontiac chavits from almond milk €12,00

Slow cooked lamb, served with greens and lemon-egg sauce €16,00

Spicy jumbo shrimp with kouskousaki and broccoli €18,00

Chily sea bass served in fasolada from Pelion area €15,00

Salmon brûlée with noodles made of green tea and white fish roe €16,00

• SWEETS

Bougatsa A fresh phyllo pastry in layers with sweet cream, a traditional sweet from Thessaloniki €5,00

Syros delight with rose ice cream €6,00

Sweet pumpkin pie served with mastic ice cream €6,00

• FOR OUR YOUNG FRIENDS

Our own wrapped chicken souvlaki €12,00

Spaghetti with fresh tomato sauce €8,00

French fries with gruyere cheese from Naxos island €4,00



ATRIUM

GREEK BISTROT



MENU

• ΤΑ ΠΡΩΤΑ ΜΑΣ

Λουκουμάδες με μανούρι Ελλασώνας €6,00

Σολομός με κρέμα αγριοραπάνου σε λαδόψωμο από την Κίμωλο €7,00

Πεϊνιρλί με τηγανιά συκωτάκια και σέσκουλα €7,00

Τάρτα με πράσο και βολάκι Τήνου €6,00

Ceviche από λευκό ψάρι σε γάλα τίγρης με ρόδι €7,00

Ο κλασικός μουσακάς €7,00

• ΣΑΛΑΤΕΣ

Η Ελληνική €7,00

Η Χιώτικη Σπανάκι, παντζάρια, καρύδι, μαστέλο και vinaigrette μαστίχας €8,00

Η Θεσσαλονικιά Πανδαισία, πασατέμπο κουλούρι Θεσσαλονίκης και vinaigrette ρόδι €8,00

Η Μανιάτικη Τραγανά φύλλα σαλάτας, κιμάς μοσχαρίσιος, chily και σφέλα Μάνης

€9,00

• ΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΑΣ

Μακαρόνια σύζουμα με αρνάκι και ξηρή μυζήθρα €12,00

Η δική μας καρμπονάρα με σύγκλινο μάνης €11,00

Φρέσκα спаγγέτι με γαρίδα, chily και confit παντζάρι €12,00

• ΤΑ ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Χοιρινό σε κρούστα από φυστίκια Αίγινας και σάλτσα bbq €12,00

Μοσχαρίσιος καβουρμάς ραγού, σε εφτάζυμο και σέσκουλα €14,00

Καραμελωμένο κοτόπουλο με ποντιακό χαβίτς από γάλα αμυγδάλου €12,00

Σιγομαγειρεμένο αρνάκι γάλακτος με χόρτα αυγολέμονο €16,00

Spicy γαρίδα jumbo με κουσκουσάκι και μπρόκολο €18,00

Chily λαβράκι σερβιρισμένο σε πειραγμένη φασολάδα Πηλίου €15,00

Brulle σολομός με νουτλς πράσινο τσάι και λευκό ταραμά €16,00

• ΓΛΥΚΑ

Λουκούμι Σύρου με παγωτό τριαντάφυλλο €6,00

Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης €5,00

Τάρτα γλυκιάς κολοκύθας με παγωτό μαστίχα €6,00

• ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΜΙΚΡΟΥΣ ΜΑΣ ΦΙΛΟΥΣ

Τα τυλιχτά μας σουβλάκια με απ' όλα €12,00

Σπαγγέτι με σάλτσα τομάτας €8,00

Τηγανιτές πατατούλες με γραβιέρα Νάξου €4,00