ATLANTIS

DINNING

BRUNCH SELECTION

Μέχρι | till 16:00

3 Αυγά τηγανητά ή ομελέτα V **€12**

συνοδεύεται από φρέσκες πατάτες τηγανητές

3 Fried eggs or omelette V

with fresh French fries

your preferences | your preferences

μανιτάρια | baby σπανάκι | πιπεριές | κρεμμύδι | τοματίνια | ζαμπόν καπνιστό | μπέικον | λουκάνικο | γραβιέρα | φέτα | σπαράγγια

mushrooms | baby spinach | peppers | onion | cherry tomatoes | smoked ham | bacon | sausage | gruyere | feta cheese | asparagus

Ομελέτα με ασπράδια αυγού **€14**

σπαράγγια | baby σπανάκι | cottage cheese

Omelette with egg whites

asparagus | baby spinach | cottage cheese

Ομελέτα με αβοκάντο **€18**

αφράτη ομελέτα | baby σπανάκι | mozzarella

σερβίρετε με φέτες αβοκάντο | τοματίνια | Philadelphia cream | baby salad | φρυγανισμένο ψωμί

Avocado omelette

fluffy omelette | baby spinach | mozzarella

serve with avocado slices | cherry tomatoes | Philadelphia cream | baby salad | toasted bread

Αυγά μπένεντικτ **€18**

δύο αβγά ποσέ | toasted mini brioche | σάλτσα Hollandaise | σπαράγγια | baby spinach | ψητά τοματίνια | πατάτες hash brown

Eggs benedict

two poached eggs | toasted mini brioche | Hollandaise sauce | asparagus | baby spinach | roasted cherry tomatoes | hash brown potatoes

Αβοκάντο σε τοστ V **€18**

ψημένη focaccia | φέτες αβοκάντο | κρέμα αβοκάντο | τομάτα pico | baby salad και spicy lemon dressing | ελαιόλαδο βασιλικού

Avocado on toast V

baked focaccia | avocado slices | avocado cream | tomato pico | baby salad | spicy lemon dressing | basil olive oil

Γαλλικό τοστ μπριός **€18**
Γαλλικό ψωμί brioche | βανίλια | κανέλα | ζάχαρη άχνη | κρέμα σαντιγί
σάλτσα από άγρια φρούτα του δάσους | σιρόπι σφενδάμου
Brioche French toast
French brioche bread | vanilla | cinnamon | powdered sugar |
whipped cream | wild fruit sauce | maple syrup

ALL DAY SERVICE

Τοστ **€13**
ζαμπόν ή γαλοπούλα | γραβιέρα | τομάτα
Toast
ham or turkey | gruyere | tomatoes

BLT κλασικό κλαμπ σάντουιτς **€19**
τραγανή focaccia | πανσέτα στο γκριλ | μαγιονέζα | ένταμ |
τομάτα | μαρούλι | πατάτες τηγανητές
BLT club sandwich classic
crispy focaccia | grilled pancetta | mayo | edam | tomato | lettuce | French fries

Παστράμι μοσχαρίσιο **€19**
focaccia | μοσχαρίσιο pastrami | dressing μουστάρδας Dijon |
πικάντικο αγγουράκι τουρσί | πατάτες τηγανητές
Beef pastrami
focaccia | beef pastrami | Dijon mustard dressing |
spicy pickled cucumber | French fries

Wrap καπνιστού σολομού **€20**
τορτίγια | σολομός καπνιστός | αβοκάντο | φρέσκο κρεμμύδι |
σάλτσα ταρτάρ με μέλι και μουστάρδα | baby salad
Smoked salmon wrap
tortilla | smoked salmon | avocado | fresh onion |
honey mustard tartar dressing | baby salad

STARTERS
ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Σπιτικό ψωμί & ελληνικά αρώματα V **€7**
κρέμα τομάτας | αρωματικό αλάτι | extra παρθένο ελαιόλαδο
Homemade bread & Greek flavors V
tomato cream | aromatic salt | extra virgin olive oil

Πατάτα οφτή «μερακλίδικη» **€14**
κρέμα στάκας | τηγανητό αυγό | σπιτικό χωριάτικο λουκάνικο
Potato ofti "meraklidiki"
staka cream | fried egg | homemade country sausage

Μετσοβόνε **€14**
λουκουμάς με καπνιστό τυρί Μετσόβου | τοματάκι γλυκό
Metsovone
loukoumas with smoked Metsovone cheese | sweet tomato

Ταραμοσαλάτα με αβγοτάραχο **€15**
chips πατάτας | κρίταμο | αβγοτάραχο
Taramo salad with bottarga
potato chips | wild sea fennel | bottarga

Παραδοσιακά ντολμαδάκια V **€18**
αρωματικό ρύζι | σάλτσα αυγολέμονο | κρέμα αμπελόφυλλο
Traditional stuffed vine leaves V
aromatic rice | egg-lemon sauce | grape leaf cream

Τυριά των Κυκλάδων **€23**
γραβιέρα Κρήτης | λαδοτύρι Μυτιλήνης | βολάκι Άνδρου | σκοτύρι Ίου
Cheeses of the Cyclades
Cretan gruyere | Mytilene Ladotyri | Andros volaki | Ios skotyri

Ελληνικά αλλαντικά **€24**
λούντζα Μυκόνου | σαλάμι Λευκάδας | νούμπουλο Κερκύρας | μοσχαρίσιο παστράμι
Greek cold cuts
Mykonos lountza | Lefkada salami | Corfu noumboulo | beef pastrami

Γαρίδες Κοιλάδας **€28**
κρέμα κόκκινης πιπεριάς & αμυγδάλου | sherry βινεγκρέτ | φινόκιο | ξινόμηλο
"Argos Valley" Shrimp
red pepper & almond cream | sherry vinaigrette | fennel | sour apple

SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

Ελληνική σαλάτα **€15**
τομάτα | αγγούρι | φέτα ΠΟΠ | κρεμμύδι | φύλλα κάπαρης | παξιμάδι χαρούπι | ελιές Καλαμάτας | βινεγκρέτ βασιλικού
Greek salad
tomato | cucumber | PDO feta cheese | onion | caper leaves | carob rusk | Kalamata olives | basil vinaigrette

Αραβική σαλάτα V **€15**
τομάτα | μαρούλι | αγγούρι | δυόσμος | μαϊντανός | Αραβική πίτα | άρωμα λεμόνι | μαρμελάδα τομάτας
Arabic salad V
tomato | lettuce | cucumber | mint | parsley | Arabic pita | lemon flavor | tomato jam

Σαλάτα green power V **€16**
αβοκάντο | kale | baby gem | πράσινα μήλα | tsipouro & Dijon dressing
Green power salad V
avocado | kale | baby gem | green apples | tsipouro & Dijon dressing

Σαλάτα του Καίσαρα **€19**
καρδιές μαρούλι | iceberg | καλαμπόκι | σιγοψημένο κοντοσούβλι κοτόπουλο | pancetta affumicata | κρουτόν | παρμεζάνα
Caesar's salad
lettuce hearts | iceberg | corn | slow-baked chicken | pancetta affumicata | croutons | parmesan

PINSA OR PIZZA
CHOOSE YOUR CRUST

Μαργαρίτα **€16**
τομάτα | mozzarella | λάδι βασιλικού
Margherita
tomato | mozzarella | basil oil

Pistachio & mortadella **€18**
stracciatella | pesto βασιλικού | φιστίκι Αιγίνης | confit τοματίνια
Pistachio & mortadella
stracciatella | basil pesto | pistachio | cherry tomato confit

Cipolla picante **€18**
τομάτα | mozzarella | καραμελωμένο κρεμμύδι | salami Calabrese
Cipolla picante
tomato | mozzarella | caramelized onion | calabrese salami

οι προτιμήσεις σας | your preferences
μανιτάρια | ρόκα | ελιές | πιπεριές |
τομάτα | φέτα | **(+ € 0, 50 per item)**
mushrooms | rocket | olives | peppers | tomato | feta
προσούτο | πεπερόνι | πανσέτα | καπνιστό ζαμπόν **(+ €3 per item)**
prosciutto | peperoni | pancetta | smoked ham

PASTA & RISOTTO
ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

Ριζότο με λεμόνι **€19**
λεμόνι | ginger | παρμεζάνα | mascarpone
Risotto al limone
lemon | ginger | parmesan | mascarpone

Σπαγγέτι Cacio & Pepe **€19**
φρέσκο σπαγγέτι | πεκορίνο | πιπέρι
Spaghetti Cacio & Pepe
fresh spaghetti | pecorino | pepper

εμπλουτίστε με μαύρη τρούφα **€5**
enrich with black truffle

Πέννες amatriciana **€20**
τομάτα | guanciale | πιπεριές
Penne amatriciana
tomato | guanciale | peppers

Ελληνικές παπαρδέλες **€22**
κιμάς | κρέμα πεκορίνο Αμφιλοχίας
Greek pappardelle
minced meat | Amfilochia pecorino cream

MAIN COURSES
ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Μουσακάς παραδοσιακός **€21**
κιμάς | λαχανικά | κρέμα béchamel
Traditional moussaka
minced meat | vegetables | béchamel cream

Γύρος χοιρινός **€24**
πίτα | ψητά λαχανικά | τζατζίκι
Pork gyros
pita bread | grilled vegetables | tzatziki

Πιάτο με κεμπάπ γαλοπούλας **€24**
ψητά τοματίνια | Ελληνικό γιαούρτι | pico de gallo
Turkey kebab plate
grilled cherry tomatoes | Greek yogurt | pico de gallo

Πιατέλα με ψητό κοτόπουλο **€26**
μπούτι κοτόπουλου | πικάντικη σάλτσα τομάτας
Grilled chicken platter
chicken leg | spicy tomato sauce

Μπέργκερ black angus "Apollon" **€28**
τσένταρ | πανσέτα | γλάσο Jack Daniels | πράσινη τομάτα |
πικάντικη μαγιονέζα | γλασαρισμένα κρεμμύδια | τουρσί αγγούρι
Black angus burger "Apollon"
cheddar | pancetta | Jack Daniels glaze | green tomato |
spicy mayo | glazed onions | pickled cucumber

Flap steak tagliata **€34**
chimichurri | ψητές ρίζες | σάλτσα Hollandaise
Flap steak tagliata
chimichurri | grilled roots | Hollandaise sauce

Rib eye black angus Greater Omaha US **€52**
αρωματικά βότανα | σάλτσα πράσινης πιπεριάς
Rib eye black angus Greater Omaha US
aromatic herbs | green pepper sauce

Τσιπούρα στη λαδόκολλα **€30**
λαχανικά | αρωματικό λαδολέμονο
Sea bream in parchment paper
vegetables | aromatic oil and lemon

Φρέσκια σφυρίδα σχάρας **€38**
λαχανικά εποχής | αρωματικό λάδι βασιλικού
Fresh grilled grouper
seasonal vegetables | aromatic basil oil

Επιλογή συνοδευτικού **€4,5**
τηγανητές πατάτες | πουρές παστινάκι | πατάτες βουτύρου |
ψητά λαχανικά | άγρια μανιτάρια
Choice of side dish
French fries | mashed parsnips | butter potatoes | grilled vegetables |
wild mushrooms

DESSERTS
ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Γιαούρτι παρφέ **€12**
Yogurt parfait

Φρέσκα φρούτα εποχής V **€12**
Fresh seasonal fruits V

Μιλφέιγ | φύλλο μπακλαβά | βανίλια | καραμέλα **€13**
Millefeuille | baklava phyllo | vanilla | caramel

Black forest **€13**

Τάρτα πεκάν | παγωτό βανίλια **€13**
Pecan tart | vanilla ice cream

Παγωτό | 2 μπάλες **€14**
βανίλια | σοκολάτα | σορμπέ φράουλα | φιστίκι
συνοδευτικές σάλτσες | σοκολάτα | φράουλα | καραμέλα
Ice cream | 2 scoops
vanilla | chocolate | strawberry | pistachio
topping: chocolate | strawberry | caramel