ALTANA

RESTAURANT

MENU

13:00 - 23:00
(last order 22:30)

APPETIZERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ποικιλία ψωμιού με ελιές και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Μεσογειακών Ελαιώνων
Bread Selection, served with olives and extra virgin olive oil from Mediterranean groves.
1,5€

Μους ταραμά με τσιπς πατάτας [lf]
Tarama mousse with crispy potato chips [lf]
7€

Τυροκαυτερή με ψητή πιπεριά Φλωρίνης [gf]
Spicy feta spread with roasted Florina pepper [gf]
8€

Τυρόπιτα κανταΐφι με μαρμελάδα από αποξηραμένα σύκα Μαρκοπούλου
Kataifi cheese pie with dried fig marmalade
12€

Καπνιστή μελιτζάνα με φέτα Κωσταρέλου, ντομάτα και βασιλικό [gf]
Smoked eggplant with feta cheese “Kostarelos”, tomato, and fresh basil [gf]
11€

Μπιφτεκάκια ψητά με κονφί ντομάτα και αριάνι
Grilled burgers with tomato confit and ariani
16€

Σαρδέλα μαρινάτη σε καρπάτσιο ντομάτας με φρέσκα μυρωδικά
Marinated Sardines, served on tomato carpaccio with fresh herbs.
14€

Σπαστές τραγανές πατάτες [gf, lf]
Hand-crushed crispy potatoes [gf, lf]
7€

SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

Τρυφερά πράσινα φύλλα, αχλάδι, καρύδι , γραβιέρα και λαδολέμονο αρωματικών βοτάνων [gf]
Baby greens with pear, walnuts, graviera cheese and lemon-herb vinaigrette [gf]
12€

Σαλάτα ελληνική με ντομάτα Μεσογείων, παξιμάδι, κάπαρη & παλαιωμένη φέτα “Κωσταρέλου”
Greek salad with tomatoes, rusk, caper and aged feta "Kostarelos"
15€

Σαλάτα με βιολογικές φακές, κατσικίσιο τυρί, λαχανικά και βαλσάμικο
Salad with organic lentils, goat’s cheese, vegetables and balsamic vinegar
14€

MAIN COURSES | ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Κόκκορας λεμονάτος με πράσο, σέλινο και πουρέ σελινόριζας [gf]
Slow-braised rooster with lemon, leeks, celery and celeriac purée [gf]
21€

Μοσχαρίσιο ραγού με παπαρδέλες, ντομάτα κονφί και γραβιέρα
Beef ragu with pappardelle, tomato confit and graviera cheese
24€

Μπούτι κοτόπουλο μαριναρισμένο στη σχάρα με τηγανιτές πατάτες [gf]
Grilled marinated chicken leg with potato fries [gf]
18€

Μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα ελληνικής εκτροφής άνευ οστού 300γρ. με τραγανές πατάτες και σαλάτα [gf, lf]
Boneless Greek beef shoulder steak 300gm served with crispy potatoes and green salad [gf, lf]
32€

Χοιρινή μπριζόλα άνευ οστού 300γρ. με τραγανές πατάτες και σαλάτα [gf, lf]
Boneless pork chop 300gm with crispy potatoes and green salad [gf, lf]
25€

Ρεβυθάδα παραδοσιακή με χταπόδι ψητό [gf, lf]
Traditional chickpea stew with grilled octopus [gf, lf]
22€

Ψάρι ημέρας με χόρτα φρικασέ [gf]
Fish of the day with wild greens fricassee [gf]
25€

Ρωτήστε μας για το πιάτο ημέρας
Ask us about our daily special

DESSERTS | ΓΛΥΚΑ

Πορτοκαλόπιτα με παγωτό μαστίχα
Orange pie with mastiha ice cream
11€

Brownies με παγωτό βανίλια
Chocolate brownies with vanilla ice cream
11€

Φρέσκο παγωτό σε μπάλα (Σοκολάτα, Βανίλια, Μαστίχα, Φράουλα, Φυστίκι)
Fresh Ice Cream - scoop (Chocolate, Vanilla, Mastiha, Strawberry, Pistachio)
3€

[gf] Gluten free, [lf] Lactose free

Please inform us of any allergies or food intolerances. The oil used is extra virgin olive oil.
The Greek salad contains PDO feta cheese (Protected Designation of Origin).
All prices are in euros (€). Prices include all applicable taxes and legal charges.
Customers are not required to pay if they have not received the legally required receipt.

Consulting Chef: Giannis Parikos
Person in charge in case of market inspection: George Pitsinelis