



Anthemion

SUITES & VILLAS

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Βασίλειος Παλιούρας

Οι αναφερόμενες τιμές είναι σε ευρώ.
Δημοτικός φόρος 0.5% - Φ.Π.Α. 13%

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση θεωρημένων αποδείξεων ταμειακής μηχανής.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
Είμαστε στη διάθεση του κάθε πελάτη που επιθυμεί να γνωρίζει εάν κάποια πιάτα περιέχουν συγκεκριμένα συστατικά.

Παρακαλείστε να ενημερώσετε το σερβιτόρο σας για οποιαδήποτε αλλεργία ή για ειδική διατροφική απαίτηση.

Στις σαλάτες χρησιμοποιείται εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, στο τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.

Market Inspection Manager: Vasileios Paliouras

Prices are in euro.

Municipality tax 0.5% - V.A.T. 13%

The restaurant is required to issue stamped cash register receipts.

The shop is required to have re-printed forms in a special compartment next to the exit door for making any protest or comments.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements.

We use extra virgin olive oil for the salads, sunflower oil for fried for frying



Anthemion

SUITES & VILLAS

ΨΩΜΙ

Σπιτικό Ψωμί Ημέρας 2,5€
Ελαιόλαδο, ταραμάς
G, L

ΣΑΛΑΤΕΣ

 **Χωριάτικη (Vegetarian – γίνεται Vegan)** 11€
Τομάτα, αγγούρι, φέτα, ελιά,
κάπαρη τουρσί, παξιμάδι, χυμός τομάτας
G, L

 **Αμπελοφάσουλα ψητά (Vegan)** 11€
Τσίλι, βινεγκρέτ τομάτας, σκορδαλιά
G, N

 **Πράσινη σαλάτα (Vegetarian)** 13€
Παντζάρια, σταφίδες τουρσί,
ταλαγάνι, dressing φουντουκιού
L, N

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

 **Μελιτζάνες ιμάμ (κροκέτα) (Vegetarian)** 13€
Φέτα, λάδι μαϊντανού
G, L, N

 **Κολοκυθάκι τηγανιτό (Vegetarian)** 12€
Μυζήθρα, βινεγκρέτ τομάτας, λάδι δυόσμου
G, L

Γαύρος τηγανιτός 13€
Αγιόλι, βλήτα σάκας, λαδολέμονο
G

Χταπόδι 15€
Τοματοκεφτέδες, ταραμάς, αυγοτάραχο
G

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

 **Ριζότο «Ντολμαδάκια» (Vegan)** 16€
Φιλέτα τομάτας, κουκουνάρι, λάδι άνηθου
N

Κότσι χοιρινό λεμονάτο 18€
Πουρές πατάτας, φέτα
L

Κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής 20€
Γιουβέτσι, μανιτάρια εποχής,
φρέσκα μυρωδικά, πεκορίνο
G, L

Προβατίνα 23€
Σπαγγέτι alla chitarra, τομάτα,
πιπεριές Φλωρίνης, μυζήθρα
G, L

Γαρίδες σαγανάκι 25€
Γιουβέτσι, πιπεριές, φέτα, λάδι μαϊντανού
G, L

Κοπή ημέρας μοσχαρίσια 35€
Πατάτες country, τσιμισούρι, αγιόλι

Ψάρι ημέρας 30€
Κους κους, άγριο μάραθο, κονφί τοματίνια
G, L

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Apple Choux 10€
Crèmeux κανέλας, μήλα, Calvados,
παγωτό κανέλα, καρύδια
G, L, N

Μωσαϊκό 10€
Καρύδια, πραλίνα αμυγδάλου,
παγωτό καραμέλα
G, L, N

Παγωτό
Βανίλια, καραμέλα, κανέλα, σοκολάτα
3,5€ / μπάλα
L

Φρέσκα Φρούτα Εποχής
10€ / 2 άτομα
20€ / 4 άτομα

SNACKS

Τυλιχτό πίτα (2 τμχ.) 14€
Λαιμός χοιρινός, τζατζίκι,
πικάντικη σάλτσα, ντομάτα, κρεμμύδι
G, L

Club sandwich 14€
Φιλέτο κοτόπουλο, μπέικον,
emmental, ντομάτα, μαγιονέζα, μαρούλι
G, L

Burger 15€
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι, cheddar,
μπέικον, τομάτα, μαγιονέζα
G, L

Όλα τα snacks συνοδεύονται με πατάτες country & αγιόλι

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Ριγκατόνι 10€
Ψητές τομάτες, παρμεζάνα
G, L

Ριγκατόνι 10€
Κρέμα μπέικον, παρμεζάνα
G, L

*Allergies
G Γλουτένη · L Λακτόζη · N Ξηροί Καρποί*

BREAD

Daily Homemade Bread 2.5€
Olive oil, tarama spread
G, L

SALADS

 **Greek Salad (Vegetarian – can be Vegan)** 11€
Tomato, cucumber, feta cheese,
olives, pickled capers, rusks, tomato juice
G, L

 **Grilled Green Beans (Vegan)** 11€
Chili, tomato vinaigrette, garlic purée
G, N

 **Green Salad (Vegetarian)** 13€
Beetroot, pickled raisins,
talagani cheese, hazelnut dressing
L, N

STARTERS

 **Imam Eggplant Croquettes (Vegetarian)** 13€
Feta cheese, parsley oil
G, L, N

 **Fried Zucchini (Vegetarian)** 12€
Mizithra cheese, tomato vinaigrette,
mint oil
G, L

Fried Anchovies 13€
Aioli, grilled wild greens, lemon olive oil
G

Octopus 15€
Tomato fritters, tarama spread, cured bottarga
G

MAIN COURSES

 **“Dolmadakia” Risotto (Vegan)** 16€
Tomato fillets, pine nuts, dill oil
N

Slow-Cooked Pork Knuckle with Lemon 18€
Mashed potatoes, feta cheese
L

Free-Range Chicken 20€
Orzo, seasonal mushrooms, fresh herbs, pecorino
G, L

Slow-Cooked Ewe 23€
Spaghetti alla chitarra,
tomato sauce, Florina peppers, mizithra cheese
G, L

Shrimp Saganaki 25€
Orzo, peppers, feta cheese, parsley oil
G, L

Beef Cut of the Day 35€
Country-style potatoes, chimichurri, aioli

Fish of the Day 30€
Couscous, wild fennel, confit cherry tomatoes
G, L

DESSERTS

Apple Choux 10€
Cinnamon crèmeux, apples, Calvados,
cinnamon ice cream, walnuts
G, L, N

Chocolate Mosaic Dessert 10€
Walnuts, almond praline, caramel ice cream
G, L, N

Ice Cream Selection
Vanilla, caramel, cinnamon, chocolate
3.5€ / scoop
L

Fresh Seasonal Fruits
10€ / 2 people
20€ / 4 people

SNACKS

Pita Wrap (2 pieces) 14€
Slow-roasted pork, tzatziki,
spicy sauce, tomato, onion
G, L

Club Sandwich 14€
Chicken fillet, bacon, emmental cheese,
tomato, mayonnaise, lettuce
G, L

Beef Burger 15€
Beef patty, cheddar cheese, bacon,
tomato, mayonnaise
G, L

All snacks are served with country-style fries and aioli

KIDS MENU

Rigatoni 10€
Roasted tomatoes, parmesan cheese
G, L

Rigatoni 10€
Creamy bacon sauce, parmesan cheese
G, L

*Allergen Key
G Gluten · L Lactose · N Nuts*