



ATHENS GOURMET
EXPERIENCE

Η κουζίνα μας δεν είναι απλά ένας κατάλογος

ή μια επίδειξη τεχνικών ικανοτήτων
με τη χρήση διαφόρων συστατικών.

Είναι η ιστορία μας αναμεμειγμένη με ιδέες
και τεχνικές διαφόρων πολιτισμών.

Άλλωστε αυτό δεν είναι το μαγείρεμα;

*Our kitchen is not just a catalog
or a demonstration
of technical skills using different ingredients.*

*It is our story mixed with ideas
and techniques of different cultures.*

Besides, this is cooking.



ATHENS GOURMET
EXPERIENCE

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ηλίας Γώγος • Στις τιμές συμπεριλαμβάνετε ΦΠΑ και Δημοτικός Φόρος. • Το λάδι στις σαλάτες είναι ελαιόλαδο, για το τηγάνισμα χρησιμοποιείται σπορέλαιο • Το τυρί που χρησιμοποιείται είναι φέτα • Το κρέας και τα ψάρια είναι φρέσκα • *Κατεψυγμένο είδος. • Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει κυτίο παραπόνων σε 4 γλώσσες (GR-GB-FR-DE). Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

Responsible by the law: Elias Gogos • In prices, all legal taxes are included (V.A.T. Municipal Tax).• The oil is olive in salads, fried for used vegetable oil • The cheese is used is Feta cheese Meat and fish are fresh • * Frozen Product The store must have complaints papers in 4 languages (GR-GB-FR-DE). • CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE).



mazi
RESTAURANT

ATHENS GOURMET
EXPERIENCE

MENU DEGUSTATION

Μενού γευσιγνωσίας έξι πιάτων

70.00€

Degustation menu six courses



Μενού γευσιγνωσίας οκτώ πιάτων

80.00€

Degustation menu eight courses



OPEKTIKA/STARTERS

Αρωματική ελληνική σαλάτα με κρίταμο και μαλακή φέτα
15€

Aromatic Greek salad with rock samphire and soft feta cheese



Σαλάτα με baby σπανάκι, βαλεριάνα, σταφύλι, τραγανό φύλλο
με σουσάμι, αφρό χαλούμι και βινεγκρέτ άνηθο
15€

Baby spinach and lamb's lettuce salad with grapes, crispy leaf
with sesame, halloumi cheese foam and dill vinaigrette



Σαλάτα «ντάκος» με πολύχρωμα ντοματίνια
σε βούτυρο noisette, οφομοτύρι και δυόσμο
14€

«Dakos» salad with colorful cherry tomatoes
in noisette butter, early summer cheese and spearmint



Ανάμεικτη σαλάτα με τρυφερά φύλλα, λαχανικά,
ψητό κατσικίσιο τυρί και μέλι τρούφας
16€

Mixed greens salad with tender leaves, vegetables,
roasted goat cheese and truffle honey



Σαλάτα με φακές μπελούγκα, κολοκυθάκια, ψητή πιπεριά,
φινόκιο, λαδολέμονο τζίντζερ
15€

Salad with beluga lentils, zucchini, roasted pepper,
fennel, ginger lemon oil



Σαλάτα φασολάκια με μαριναρισμένο τόνο,
ροβίτσα και κρέμα γιαούρτι
18€

Green bean salad with marinated tuna,
mung beans and yogurt cream



Ψαρόσουπα αβγολέμονο με ντολμαδάκι γαρίδας σε λάχανο Σαβόι
14€

Egg-lemon fish soup with shrimp dolma in Savoy cabbage



Καλαμάρι με κρέμα αβοκάντο, ζελέ ούζο, λάδι μέντας
και πέρολες από «χαβιάρι» ρέγγας
18€

Squid with avocado cream, ouzo jelly, mint oil and pearls
of herring «caviar»

Γαρίδες παναρισμένες με πάνκο, ταραμάς, μελάνι σουπιάς,
κόκκινη πιπεριά

18€

Shrimp breaded with panko, tarama, cuttlefish ink, red pepper



Ριζότο με κολοκυθάκι, σπαράγγια, λεμόνι κονφί και καραβίδα
24€



Risotto with zucchini, asparagus, lemon confit and crayfish



Arancini με θαλασσινά σε βάση από μπριαμάκι λαχανικών
και αρωματικό γιαούρτι



Arancini with seafood based on a briam (traditional Greek
roasted vegetables casserole) and aromatic yogurt



Λαυράκι μαριναρισμένο σε εσπεριδοειδή, πιπέρια Φλωρίνης
και χόρτα εποχής



19€

Sea bass marinated in citrus fruits, Florina red pepper
and seasonal greens



Μοσχαρίσιο ταρτάρ με κρόκο αυγού κονφί, αγγουράκι τουρσί,
κάπαρη, λεμόνι και τρούφα



22€

Beef tartare with egg yolk confit, pickled cucumber,
capers, lemon and truffle



Καπνιστό ταρτάρ τόνου, πιπεριά Φλωρίνης, κρεμμυδάκι φρέσκο,
σουσάμι μαύρο και παξιμάδι κριθίνιο



21€

Smoked tuna tartare, Florina red pepper, spring onion,
black sesame and barley rusk



Χορτόπιτα με φύλλο από χαρούπτι και μους φέτας
14€



Wild greens pie with phyllo dough made with carob seed flour
and feta cheese mousse

ΚΥΡΙΩΣ/MAIN

Cacio e pepe, βούτυρο miso, crumble μανιταριών,
τρούφα και φαγόπυρο

23€

Cacio e pepe, miso butter, mushroom crumble, truffle, and buckwheat



Αρνί μπρεζέ με χόρτα εποχής και σάλτσα μάραθο λεμόνι
29€



Lamb braised with seasonal wild greens or smoked eggplant
puree and lemon thyme sauce

Φραγκόκοτα με παστινάκι πουρέ, καλαμπόκι, τουλι γραβιέρας
και σάλτσα λεμονοθύμαρο

29€

Guineafowl with parsnip puree, corn, graviera cheese crisps
and lemon thyme sauce



Χοιρινό φιλέτο σε κρούστα αρωματικών βοτάνων με αρακά,
καρότο, τρούφα και σάλτσα αρμπαρόζια
28€

Pork tenderloin in a crust of aromatic herbs with peas,
carrot, truffle and rose geranium sauce



Μοσχαρίσιο φιλέτο με κρέμα πατάτας, μανιτάρια σοτέ
και σάλτσα πιπεράτη

36€

Beef fillet with potato cream, sauteed mushrooms
and peppery sauce



Μοσχαρίσια μάγουλα με αφράτο πουρέ πατάτας
και κόκκινη πιπεριά

28€

Beef cheeks with velvety potatoes puree and red pepper



Τόνος με καπνιστή μελιτζάνα, σταμναγκάθι και σάλτσα «κακαβιά»
29€

Tuna with smoked eggplant, stamnangathi wild greens
(Cichorium spinosum) and «kakavia» fish soup sauce



Μπακαλιάρος με σιγο-ψημένα στο αλάτι παντζάρια και αγιολί^{με κρόκο Κοζάνης}
32€

Cod with beetroots cooked in salt crust, and aioli with Kozani saffron



Λαυράκι «α λα πολίτα», αγκινάρα, καρότο, ζωμός μάραθου
29€

Sea bass "a la polita", artichoke, carrot, fennel broth



Σφυρίδα ποσέ με αλμύρα, σάλτσα με μυρωδικά και αγουρίδα
36€

Poached grouper with agretti (Salsola soda), sauce with herbs
and verjuice



Παπαρδέλες με θαλασσινά, καραβίδες, γαρίδες, μύδια
27€

Pappardelle with seafood, crayfish, shrimp, mussels



Χειροποίητο Ψωμί
συνοδευμένο με μίνι ορεκτικό και γυάλι

3.50€

Handmade Bread
accompanied with amuse bouche and dip



Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες
τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του μενού που ζητήσατε.

Please inform us of any allergies & ask for further details of dishes that contain allergens

