



TASITHEA  
Rooftop Bar Restaurant

DINNER MENU

## Appetizers | Ορεκτικά

<b>Tomato soup</b> <b>Tomato Chives, spice oil, capers, galotyri cheese from Epirus PDO</b> .....	<b>10,00€</b>
Σούπα τομάτας Τομάτα, σχοινόπρασο, λάδι μπαχαρικών, κάπαρη, γαλοτύρι Ηπείρου ΠΟΠ	
<b>“Kakavia”</b> <b>Seabass, vegetables, anise, shells</b> .....	<b>15,00€</b>
“Κακαβιά” Λαβράκι, λαχανικά, γλυκάνισο, όστρακα	
<b>“Imam”</b> <b>Smoked aubergine cream, roasted cherry tomatoes, fried onion, cilantro, herbs</b> .....	<b>11,00€</b>
Ιμάμ Κρέμα καπνιστής μελιτζάνας, ψητά τοματίνια, τηγανητό κρεμμύδι, κόλιανδρο, μυρωδικά	
<b>“Dolmadakia”</b> <b>Rolls with vine leaves filled with rice, tomato, citrus, tarama, marinated hornbeam</b> .....	<b>14,00€</b>
Ντολμαδάκια Ρύζι, ντομάτα, εσπεριδοειδή, ταραμάς, μαριναρισμένος γαύρος	
<b>Marinated seabass</b> <b>Fresh chopped seabass, onion, spicy green pepper, caper, herbs</b> .....	<b>13,50€</b>
Μαριναρισμένο λαβράκι Φρέσκο ψιλοκομμένο λαβράκι, κρεμμύδι, καυτερή πράσινη πιπεριά, κάπαρη, μυρωδικά	
<b>Grilled octopus*</b> <b>Mashed beans, citrus, samphire</b> .....	<b>19,50€</b>
Ψητό χταπόδι* Πουρές από φασόλια, εσπεριδοειδή, αλμύρες	
<b>Beef tartare</b> <b>Marinated chopped beef, black garlic, onion, aged vinegar, blueberry</b> .....	<b>18,50€</b>
Tartare μοσχάρι Μαριναρισμένο ψιλοκομμένο μοσχάρι, μαύρο σκόρδο, κρεμμύδι, παλαιωμένο ξύδι, μύρτιλο	
<b>Variety of Greek cheeses &amp; cold cuts (for 2 persons)</b> <b>Graviera, ladotyri, manouri, “San Michali” PDO, salami, prosciutto, smoked turkey</b> .....	<b>28,00€</b>
Ποικιλία ελληνικών τυριών & αλλαντικών (για 2 άτομα) Γραβιέρα, λαδοτύρι, μανούρι, «Σαν Μιχάλη» ΠΟΠ, σαλάμι, προσούτο, καπνιστή γαλοπούλα	

## Salads | Σαλάτες

**Greek salad**  
**Cherry tomatoes, tomato, cucumber, peppers, capers, olives from Kalamata, onion, oregano, feta cheese from Mytilini PDO**.....**13,50€**

Ελληνική σαλάτα  
Τοματίνια, τομάτα, αγγούρι, πιπεριές, κάπαρη, ελιές Καλαμών, κρεμμύδι, ρίγανη, φέτα Μυτιλήνης ΠΟΠ

**Green salad**  
**Mixed greens, green apple, herbs, carob rusk, vinegar, kumquat, San Michali cheese from Syros PDO**.....**12,50€**

Πράσινη σαλάτα  
Ανάμεικτη σαλάτα, πράσινο μήλο, μυρωδικά, παξιμάδι χαρουπιού, ξύδι, κουρκουάτ, τυρί Σαν Μιχάλη Σύρου ΠΟΠ

**Seasonal**  
**Boiled zucchini, purslane, beans, baby potatoes, ginger, bergamot**.....**11,00€**

Εποχής  
Βραστά κολοκύθια, γλυστρίδα, φασολάκια, baby πατάτες, πιπερόριζα, περγαμόντο

## Pasta & Risotto | Πάστα & Ριζότο

**Tagliatelle with zucchini**  
**Fried zucchini, lemon, herbs, soft cheese from Andros**.....**18,50€**

Ταλιατέλες με κολοκύθια  
Τηγανητά κολοκύθια, λεμόνι, μυρωδικά, μαλακό τυρί Άνδρου

**“Skioufikta” with aubergine & apaki ham**  
**Baked tomato, aubergine, pork apaki ham, herbs, ladotyri cheese from Mytilini**.....**19,00€**

Σκιουφιχτά με μελιτζάνα & απάκι  
Ψητή τομάτα, μελιτζάνα, χοιρινό απάκι, μυρωδικά, λαδοτύρι Μυτηλήνης

**Kritharoto with Shrimps\***  
**Shrimps, saffron, shelfish sauce, fennel**.....**22,50€**

Κριθαρότο με γαρίδες\*  
Γαρίδες, κρόκος Κοζάνης, μαραθόριζα, σάλτσα οστρακοειδών

**Risotto “gemista”**  
**Tomato, mint, galotyri cheese from Epirus PDO**.....**18,50€**

Ριζότο γεμιστά  
Τομάτα, δυόσμος, γαλοτύρι Ηπείρου ΠΟΠ

## Main | Κυρίως

**Chicken fillet**  
**in herbs crust, mashed sweet potatoes, retsina sauce**.....**20,50€**

Φιλέτο κοτόπουλο  
σε κρούστα μυρωδικών, πουρέ γλυκοπατάτας, σάλτσα ρετσίνας

**Pork tagliata**  
**Fava, caramelized onions, okra, butter sauce with herbs**.....**21,00€**

Χοιρινή tagliata  
Φάβα, καραμελωμένα κρεμμύδια, μπάμιες, σάλτσα βουτύρου με μυρωδικά

**Lamb hand**  
**Slow cooked lamb with Corinthian raisins PDO, onion, mashed potatoes with smoked aubergine, green beans**.....**26,00€**

Χεράκι αρνιού  
Σιγοψημένο αρνάκι με κρεμμύδι & κορινθιακή σταφίδα ΠΟΠ, πουρέ πατάτας με καπνιστή μελιτζάνα, φασολάκια

**Beef fillet**  
**Roasted carrots, cherry tomatoes, mushrooms sauce, herbs, mashed potatoes with herb oil**.....**33,00€**

Μοσχαρίσιο φιλέτο  
Ψητά καρότα, τοματίνια, σάλτσα μανιταριών, μυρωδικά, πουρές πατάτας με αρωματικό λάδι

**Sea bass fillet**  
**Seasonal vegetables, herb oil, “kakavia” sauce**.....**22,00€**

Φιλέτο λαβράκι  
Λαχανικά εποχής, λάδι μυρωδικών, σάλτσα “κακαβιά”

## Desserts | Επιδόρπια

**Chocolate mousse with olive oil, red fruits & greek coffee crumbl cookie**.....**13,00€**

Μους σοκολάτας με ελαιόλαδο, κόκκινα φρούτα & μπισκότο ελληνικού καφέ

**Lemon tart, lemon cream, biscuit from Aegina pistachio PDO, meringue**.....**9,00€**

Τάρτα λεμόνι, κρέμα λεμονιού, βάση μπισκότο από φυστίκια Αιγίνης ΠΟΠ, μαρέγκα

**Variety of seasonal fruits (for 2 persons)**.....**18,00€**

Ποικιλία φρούτων εποχής (για 2 άτομα)

**Ice cream (flavor choice), kaimaki, Madagascar vanilla, chocolate**.....**3,50€**

Παγωτό (επιλογή γεύσης), καϊμάκι, βανίλια Μαδαγασκάρης, σοκολάτα

**Sorbet (flavor choice), lime, strawberry**.....**3,50€**

Sorbet (επιλογή γεύσης), lime, φράουλα



- Please note that some of these products may contain nuts or other common allergens.  
If you have any food allergy or intolerance, please ask our staff, who will be more than pleased to address any request.
    - This establishment is obliged by Greek law to issue legalization checks.
  - The guest is not obligated to pay if the notice of payment, has not been received (receipt – invoice).
    - Questionnaires are available for any complaints you would like to place.
      - Registered manager Christos Vasilakis
- \*Deep frozen product
- Θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι κάποια από τα προϊόντα ενδέχεται να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή άλλα αλλεργιογόνα. Αν έχετε κάποια διατροφική αλλεργία ή ευαισθησία, παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας, το οποίο θα χαρεί να σας εξυπηρετήσει.
  - Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση διπλότυπων αποδείξεων θεωρημένων από τη Δ.Ο.Υ.
    - Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εαν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη – τιμολόγιο).
  - Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
    - Αγορανομικός υπεύθυνος Χρήστος Βασιλάκης
- \*Προϊόν βαθιάς κατάψυξης

