



12 | 4 | 2026

ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ ΓΕΥΜΑ ΚΥΡΙΑΚΗΣ ΠΑΣΧΑ από ΑΘΗΝΑΓΟΡΑ ΚΩΣΤΑΚΟ

SHARING STYLE STARTER

Ελληνικά παραδοσιακά κόκκινα αυγά

Ψωμί με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και ελιές

ΓΙΑ ΝΑ ΞΕΚΙΝΗΣΟΥΜΕ

Χειροποίητη Τυροκαυτερή / τζατζίκι / Μελιτζανοσαλάτα με ταχίνι

Ντόπιο χοιρινό λουκάνικο με τραχανά/ψητή ντομάτα & σάλτσα άγριας ρίγανης

Μοσχαρίσια κεφτεδάκια / σάλτσα καπνιστού γιαουρτιού / πίκλα τομάτας / μέντα

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ελληνική σαλάτα με φρέσκια ντομάτα Datterine / τοπική φέτα/ εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο/ ελιές
Καλαμάτας/ Θυμαρί/ κάπαρη

Λαχανοσαλάτα / παλαιωμένο ντρέσινγκ με ξύδι / ψημένους ξηρούς καρπούς με καπνιστή πάπρικα

ΑΝΟΙΧΤΟ ΜΠΟΥΦΕ ΜΕ ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ

Μοσχαρίσια tagliatta / Chimichurri σάλτσα βοτάνων / καπνιστό αλάτι

Σεφταλιά με χοιρινό κρέας/ μπαχαρικά και μυρωδικά / σάλτσα χοιρινού λεμονιού και ρίγανης

Πασχαλινό Αρνί Shoulder ASADOR / σάλτσα ρίγανης με λάδι λεμονιού

Πατάτες φούρνου / μουστάρδα / σκόρδο λάδι / Ξερή ρίγανη

Παραδοσιακό «ΚΟΚΟΡΕΤΣΙ» με μαύρο πιπέρι

Λαζάνια με μοσχαρίσιο ραγού και σάλτσα ντομάτας / μπεσαμέλ

Χοιρινό «ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ» με μπαχαρικά και μυρωδικά

Πιλάφι λεμονάτο με κουκουνάρι και σταφίδες/κάρδαμο και λιωμένο βούτυρο

Βλαστοί μπρόκολου στον ξυλόφουρνο με καπνιστό αλάτι

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ SHARING STYLE

Λουκουμάδες / Μέλι Βανίλια Αρκαδίας / Παγωτό Μαστίχα Fiore di Latte

Τσουρέκι brioche / σάλτσα σοκολάτας/ Πραλίνα & αλατισμένη καραμέλα / Παγωτό

Πιατέλα φρούτων με ντόπια φρούτα εποχής

95€ το άτομο (με ΦΠΑ)