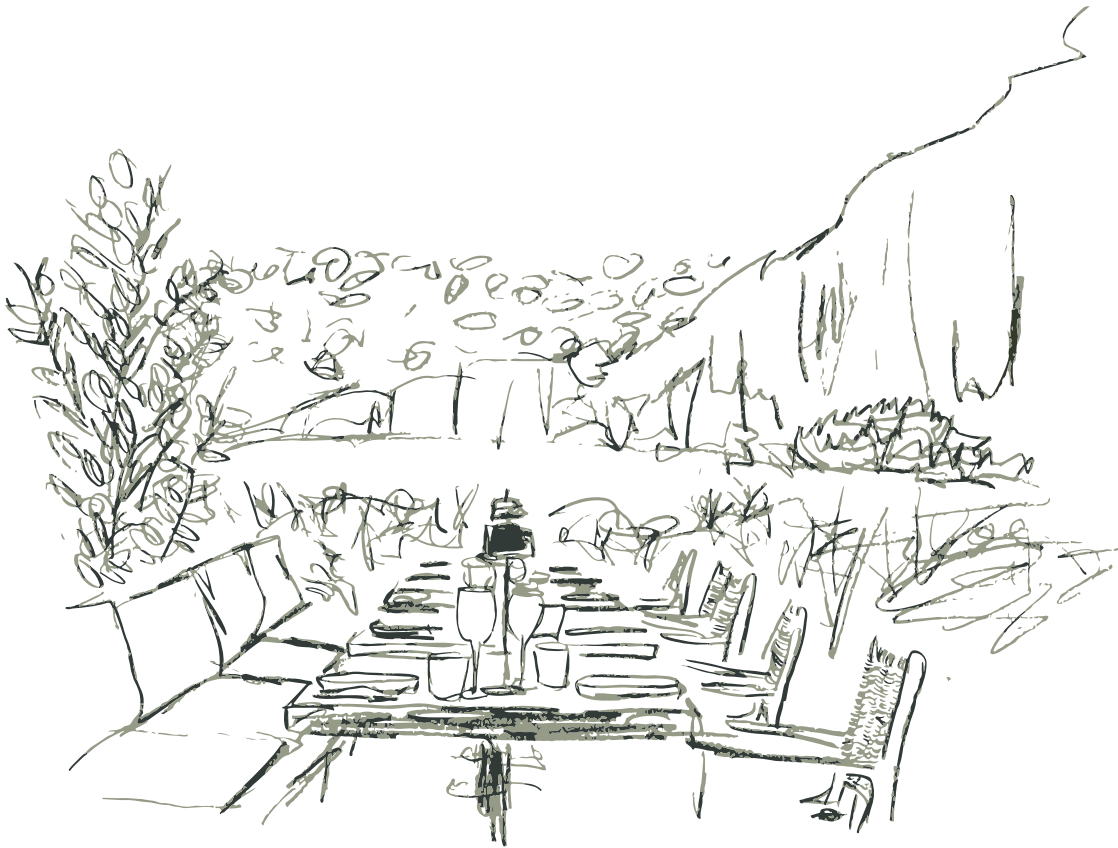


DINNER MENU

ABRAOVATA

REFLECTING DELIGHT

Inspired by the endless creative imagination of executive chef **John Skotidas** and his team, abraOvata's dishes transform top local raw materials into explosions of flavour. Here, every meal becomes a complete experience and every bottle encapsulates the culinary richness of the Mediterranean.



Εμπνευσμένα από την αστείρευτη δημιουργική φαντασία του executive chef **John Σκοτίδα** και της ομάδας του, τα πιάτα του abraOvata μετατρέπουν τις κορυφαίες τοπικές πρώτες ύλες σε γευστικές εκρήξεις. Εδώ, κάθε γεύμα γίνεται μια ολοκληρωμένη εμπειρία και κάθε μπουκιά εμπερικλείει τον μαγειρικό πλούτο της Μεσογείου.

@abraovata

SNACKS

Προζυμένιο ψωμί ημέρας | καμμένο βούτυρο
Today's Sourdough | charred butter | 5

Ταραμάς | λάδι καφίρ
Taramas | makrut oil | 7

Τυροκαυτερή | Gochujang | 8

Αθηναϊκή με καβούρι (2τεμ) | τραγανό ρύζι | αυγοτάραχο
Crab Athenian (2pcs) | crispy rice | bottarga | 17

Λουκάνικο προβατίνας | πολιτική σαλάτα σε ζύμωση | λάιμ
Mutton Sausage | fermented politiki salad | lime | 15

COLD & RAW

Ντομάτες | pico de gallo | calamansi | μυζήθρα
Heritage Tomatoes | pico de gallo | calamansi | mizithra | 14

Το Καρότο | ταρτάρ καρότου | dukkah | aioli από σελινόφυλλα
To Karoto | carrot tartare | dukkah | lovage aioli | 12

Λαυράκι Καρπάτσιο | σίσο | αυγοτάραχο
Seabass Carpaccio | shiso | bottarga | 21

Μαγιάτικο ταρτάρ | αυγολέμονο | ντάϊκον
Hamachi tartare | egg lemon | daikon | 23

Γαρίδες Κοιλιάδος | μελισσόχορτο | μαστίχα
Prawns from Koilada | lemon balm | masticha | 20

Αυτός είναι Ο Τόνος | ελαιόλαδο | χαλαπένιο | yuzu
This is THE Tuna | olive oil | jalapeño | yuzu | 26

Μοσχάρι Ταρτάρ | Πιπεριές Φλωρίνης | ΧΟ κρόκος
Beef tartare | Florina peppers | xo yolk | 24

LAND

Άγρια χόρτα | σάλτσα oyster | άνηθος
Wild Greek greens | oyster sauce | dill | 12

Γεμιστές κόκκινες πιπεριές | ρύζι | ντομάτα | φέτα
Red peppers gemista | sushi rice | tomato | feta | 15

Κολοκυθοανθοί | λουίζα | κατσικίσιο τυρί
Courgette flowers | lemon verbena | goat cheese | 16

Μελιτζάνα | καπνιστό γιαούρτι | πεκάν | σοφρίτο μίσο
Aubergine | smoked yogurt | pecan | sofrito miso | 12

Καψαλισμένα λαχανικά | ρύζι bomba | κρόκος Κοζάνης | «φέτα»
Charred vegetables | bomba rice | saffron | "feta"
for 2 | 30 for 4 | 55

SEA

Τραγανό Καλαμάρι | aioli από εστραγκόν | togarashi
Crispy Calamari | tarragon aioli | togarashi | 13

Γαρίδες μπουρδέτο | XO | γύρη | κουκουνάρι
Prawns bourdeto | XO | pollen | pine nuts | 19

Τηγανιτός μπακαλιάρος | αλιάδα | σετσουάν τσίλι
Fried Cod | skordalia | sichuan chili | 23

Πεσκανδρίτσα | μύδια | πράσο | σέλινο
Monkfish | mussels | leek | lovage | 31

Λιγγκουίνι με κυδώνια & αυγοτάραχο | aji amarillo | λεμόνι
Clams & bottarga linguini | aji amarillo | lemon | 32

Χταπόδι στη σχάρα | φάβα | μαύρο lime
Grilled Octopus | fava beans | black lime | 23

Φαγκρί 700 γρ. | βούτυρο αγρίου σκόρδου
Whole Scabream 700 gr. | wild garlic butter | 65

Κριθαράκι με γαρίδες Κοιλιάδος (για 2) | κουρκουμάς | μπίσκ
Orzo with prawns from Koilada (for 2) | turmeric | bisque | 60

Ρύζι θαλασσινών | κρόκος Κοζάνης | aioli
Seafood rice | saffron | aioli
for 2 | 50 for 4 | 80

FARM

Picanha 220γρ. | καπνιστή σάλτσα | φρέσκο κρεμμύδι | λάιμ
Picanha 220gr. | smoked salsa | fresh onion | lime | 36

Iberico Presa | γλάσο char siu | βλίτα | λαδολέμονο
Iberico Presa | char siu glaze | blita | lemon & oil | 30

Κόκορας (για 2) | χυλοπιτάκι | σπανάκι | ξύγαλο
Braised rooster (for 2) | chilopitaki | baby spinach | xigalo | 62

Porter House 1Kg (για 4) | ρύζι bomba | κόκκινες πιπεριές
Porter House 1Kg (for 4) | bomba rice | red peppers | 120



SIDES

Πατάτες με ρίγανη
Oregano Potatoes | 10

Μπροκολίνι
Tenderstem Broccoli | 12

Παντζαρόφυλλα
Beet Greens | 9



Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ). | Για το μαγείρεμα και για τα dressings χρησιμοποιούμε παρθένο ελαιόλαδο. | Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο. | Κατεψυγμένα προϊόντα σημειώνονται με αστερίσκο (*). | ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ. | ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ ΠΟΤΩΝ ΑΠΟ ΑΤΟΜΑ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 17 ΕΤΩΝ ΠΟΥ ΔΕΝ ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΓΟΝΕΙΣ ή ΚΗΔΕΜΟΝΕΣ (Ν. 3730/2008 & Π.Δ 350/2003). | ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ: Το κατάστημα διαθέτει κατάλογο με τα αλλεργιογόνα συστατικά που υπάρχουν στα προϊόντα μας. Σε περίπτωση που είστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό παρακαλούμε να μας ενημερώσετε. | Στις τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι και επιβαρύνσεις. | Οι τιμές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

| Υγειονομικός Υπεύθυνος: Ξιφαράς Γιάννης