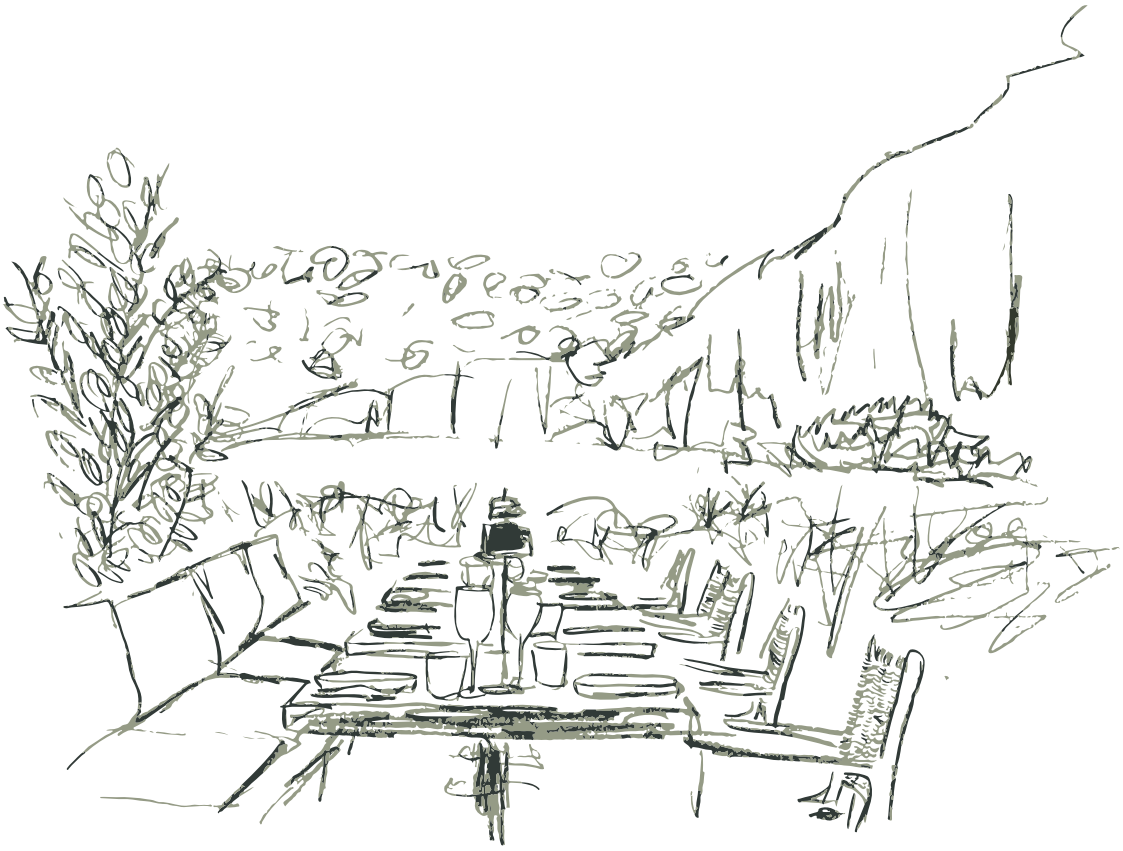
DINNER MENU

ABRAOVATA

REFLECTING DELIGHT

Inspired by the boundless creativity of Executive Chef **John Skotidas** and his team, AbraOvata's dishes transform exceptional local ingredients into bursts of flavor. Here, every meal is a complete experience, and every bite reflects the rich culinary heritage 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.

SNACKS

Ψωμί με βούτυρο hoisin | **Daily bread with hoisin butter** | 6

Ταραμάς | kaffir lime | πράσο
Taramas | kaffir lime | leek | 9

Τυροκαυτερή
Tirokafteri gochujang | red peppers | 9

Αθηναϊκή | καβούρι* | τραγανό ρύζι | αυγοτάραχο
Athenian | crab* | crispy rice | bottarga | 9

Εμπανάδας | προβατίνα | lime | Κατίκι
Empanadas | mutton | lime | katiki cheese | 11

Τραγανό τηγανητό κοτόπουλο | ιαπωνική μουστάρδα | πιπεριές Φλωρίνης
Fried chicken | jap mustard | Florina peppers | 14

COLD & RAW

Ντομάτες | pico de gallo | φέτα | χαρούπι
Tomatoes | pico de gallo | feta | carob | 15

Πράσινη Σαλάτα | σάλτσα βέρντε | tomatillo | φινόκιο
Green Salad | salsa verde | tomatillo | fennel | 14

Μαγιάτικο | aguachile με λουίζα | φράουλες
Ambrejack | lemon verbena aguachile | strawberries | 18

Λαβράκι | ceviche κακαβιάς | αγριοσέλινο | καρότο
Seabass | kakavia ceviche | lovage | carrot | 25

Γαρίδες* | tom yum | κόλιανδρος | lime | άγριο ρύζι
Prawns* | tom yum | coriander | lime | wild rice | 21

Τόνος | ζωμός jalapeño | χαβιάρι oscietra | αγγούρι
Tuna | jalapeño broth | oscietra caviar | cucumber | 28

Μοσχάρι | κοκκινιστό | εσαλότ | churros πατάτας
Beef | kokkinisto | shallots | potato churros | 19

LAND

Pak choi | σάλτσα goma | σουσάμι | άνηθος
Pak choi | goma dressing | sesame | dill | 15

Κολοκυθάκια | σάλσα verde | Τσαλαφούτι | wasabi
Courgettes | salsa verde | tsalafouti | wasabi | 14

Παέγια αλά Πολίτα | αγκινάρα | sugarsnaps | aioli
Paella a la polita | artichoke | sugarsnaps | aioli
for 2 | 35

Χόρτα | ξινομυζήθρα | calamansi | ΕΠΕ (εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο)
Wild greens | xinomitzithra | calamansi | evoo | 13

Μελιτζάνα | καπνιστό ελληνικό γιαούρτι | ταχίνι miso | furikake
Aubergine | smoked greek yogurt | tahini miso | furikake | 13

SEA

Καλαμάρι* | yuzu | aioli
Calamari* | yuzu | aioli | 18

Μύδια | βούτυρο aji amarillo | αγριοσέλινο
Mussels | aji amarillo butter | lovage | 21

Λαβράκι | ζωμός σόγιας | άγρια χόρτα
Sea bass | **soy broth** | **wild greens** | 30

Γαρίδες* | udon | μπουρδέτο | XO | furikare
Prawns* | udon | bourdeto | xo | furikake | 24

Χταπόδι* | φάβα | mole cranberry | lime kosho
Octopus* | fava | cranberry mole | lime kosho | 26

Παέγια θαλασσινών | ρύζι bomba | aioli aji amarillo
Seafood paella | bomba rice | aji Amarillo aioli
for 2 | 60

Αστακός | κριθαράκι | μπισκ | σαφράν
Lobster | orzo pasta | bisque | saffron | 120

FARM

Picanha | μίσο | πιπέρι sansho
Picanha | miso | sansho peppercorn | 50

Iberico presa | γλάσο char siu | σουσάμι
Iberico presa | char siu | sesame | 38

Πάπια | hoisin κεράσι | shiso
Duck | hoisin cherry | shiso
half crown | whole crown 28 | 55

Κοτόπουλο | ψητή πατάτα φούρνου | jus ρίγανης
Chicken | baked potato | oregano jus | 24

Paella με καρέ αρνιού | τζατζίκι | sugarsnaps
Lamb chops paella | tzatziki | sugarsnaps
For 2 | 65

SIDES

Τραγανές τηγανητές πατάτες | house spice | aioli
Crispy fried potatoes | house spice | aioli | 11

Μπρόκολο σχάρας | wasabi | φρέσκα κρεμμυδάκια
Grilled broccoli | wasabi | spring onions | 11,50

Άγρια ανάμεικτα μανιτάρια | veg jus | εστραγκόν
Wild mixed mushrooms | veg jus | tarragon | 11

Γλυκοπατάτα | atacama oil | lime
Sweet potato | atacama oil | lime | 10

Sticky rice | furikake | σησαμέλαιο
Sticky rice | furikake | sesame oil | 10

THE DAILY SPECIALS ASK OUR STAFF

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**