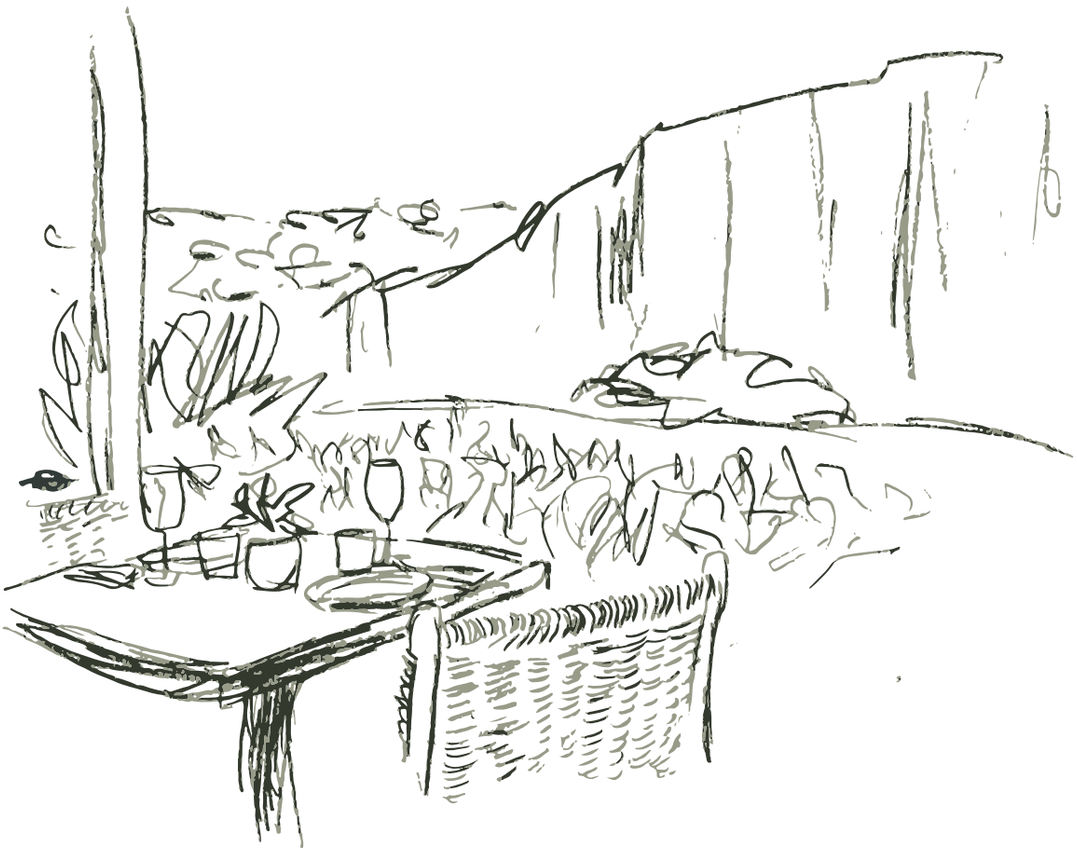
LUNCH MENU

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.

@abraOvata

Προζυμένιο ψωμί & ελιές
Daily bread & olives | 6

Ταραμάς Kaffir lime, πράσο
Tarama Kaffir lime, leek | 9

Τυροκαυτερή Gochujang, κόκκινη πιπεριά
Tirokafteri Gochujang, red peppers | 9

Ελληνική σαλάτα Φέτα, χαρούπι, ελιές
Greek salad Feta, carob, olives | 15

Πράσινη σαλάτα Σάλτσα verde, tomatillo, φινόκιο, φουντούκι
Green salad Salsa verde, tomatillo, fennel, hazelnut | 13

Baby gem Κυανό, αχλάδι, καρύδια, βαλσάμικο
Baby gem Kyano, pear, walnuts, balsamic | 12

Λαυράκι Σεβίτσε κακαβιάς, σέλινο, καρότο
Seabass Kakavia ceviche, lovage, carrot | 25

Κολοκυθάκια Σάλτσα verde, τσαλαφούτι
Courgettes Salsa verde, tsalafouti | 14

Άγρια χόρτα Ξινομυζήθρα, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
Wild greens Xinomizithra, evoo | 13

Μελιτζάνα καπνιστή Ελληνικό καπνιστό γιαούρτι, ταχίνι miso, furikake
Aubergine Smoked Greek yogurt, tahini miso, furikake | 13

Καλαμάρι Αγιόλι
Calamari Aioli | 18

Μύδια Σέλινο, κόλιανδρος
Mussels Lovage, coriander | 21

Γαρίδες Κριθαράκι, μπουρδέτο
Prawns Orzo, bourdeto | 26

Χταπόδι Φάβα, relish κάπαρης
Octopus Fava, caper relish | 25

Αστακός Σπαγγέτι, μπισκ, σαφράν
Lobster spaghetti Bisque, saffron
για 2 άτομα | for 2 | 120

Πικάνια Σάλτσα πιπεριού
Picanha Peppercorn sauce | **50**

Κοτόπουλο Κρέμα ψητής πατάτας, jus ρίγανης
Chicken Baked potato cream, oregano jus | **24**

Ρωτήστε μας για τα φρέσκα ψάρια, θαλασσινά & κοπές κρέατος ημέρας
ASK FOR OUR DAILY FISH/SEAFOOD & MEAT CUTS

Παέγια α λα πολίτα Αγκινάρα, φασολάκια sugar snap
Paella à la polita Artichoke, sugar snaps
για 2 άτομα | for 2 | **35** για 4 άτομα | for 4 | **65**

Παέγια θαλασσινών Ρύζι bomba, αγιόλι
Seafood paella Bomba rice, aioli
για 2 άτομα | for 2 | **60** για 4 άτομα | for 4 | **110**

Παέγια με αρνίσια παϊδάκια Τζατζίκι, φασολάκια sugar snap
Lamb chops paella Tzatziki, sugar snaps
για 2 άτομα | for 2 | **65** για 4 άτομα | for 4 | **120**

SIDES

Τηγανητές πατάτες* Σπιτικό μείγμα μπαχαρικών, αγιόλι
Fried potatoes* House spice, aioli | **11**

Μπροκολίνι Wasabi, φρέσκο κρεμμυδάκι
Broccolini Wasabi, spring onions | **11.5**

Γλυκοπατάτα* Λάδι Atacama, λάιμ
Sweet potato* Atacama oil, lime | **10**

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**