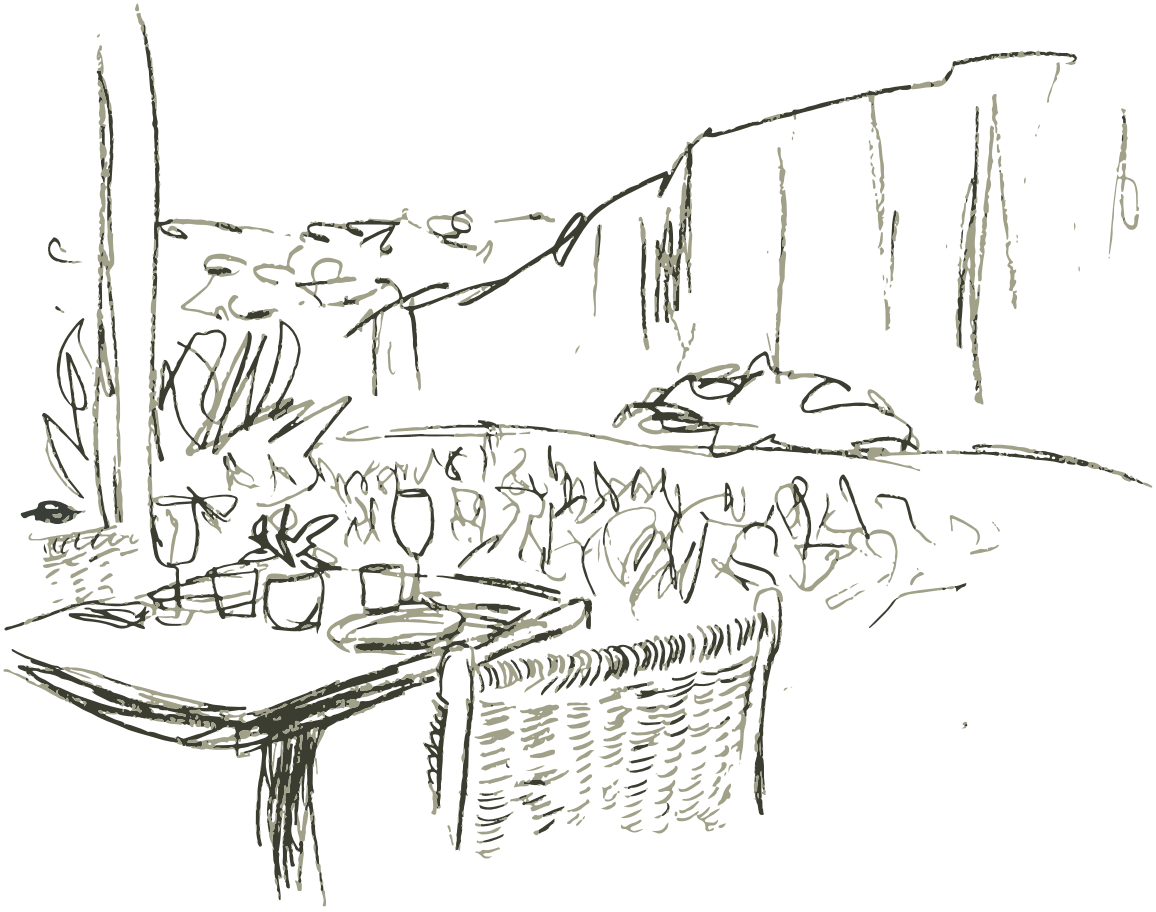
LUNCH MENU

ABRAOVATA

REFLECTING DELIGHT



Welcome to abraOvata, the land of the Rebirth of Taste. It's where your lakeside experience gets infused with unexpected flavors that feel at once effortless and bold. It's where chef John Skotidas discovers a unique connection between Mediterranean, Latin American and Asian cui-sine. It's where every bite fills you with the season's freshness. It's where every sip follows your pace, whether you are relaxing under the sun or indulging in the night's reflection on the Lake. It's where your palate comes alive and your senses awaken, as if reborn by taste. Dive in!

BREAD & SPREADS

Sourdough Bread & Olives - Προζυμένιο Ψωμί & Ελιές | 6

Taramas - Ταραμάς | 9
Kaffir Lime
Kaffir Λάιμ

Tirokafteri - Τυροκαυτερή | 9
Gochujang, Red Peppers
Gochujang, Κόκκινες Πιπεριές

SALADS & RAW

Greek Salad - Ελληνική Σαλάτα | 15
Feta Cheese, Carob, Olives
Φέτα, Χαρούπι, Ελιές

Baby Gem | 12
Kyano, Pear, Walnuts, Balsamic
Κυάνο, Αχλάδι, Καρύδια, Βαλσάμικο

Chinese Cabbage - Κινέζικο Λάχανο | 14
Anchovies, Bacon, Aged Graviera Cheese
Αντζούγιες, Μπέικον, Παλαιωμένη Γραβιέρα

Seabass Ceviche - Λαβράκι Ceviche | 22
Kakavia, Lovage, Carrot
Κακαβιά, Αγριοσέλινο, Καρότο

Oyster - Στρείδι | 8 / piece
Mint Broth, Chili, Cucumber
Ζωμός Μέντας, Τσίλι, Αγγούρι

OYSTER GIN

Recommended Cocktail Pairing — Προτεινόμενο Cocktail Pairing:
Oyster Wild Citrus Gin, Mint, Cucumber, Bell Pepper 17
Oyster Wild Citrus Gin, Μέντα, Αγγούρι, Πιπεριά

LAND

Courgettes - Κολοκυθάκια | 14
Salsa Verde, Tsalafouti Cheese, Wasabi
Salsa Verde, Τσαλαφούτι, Wasabi

Wild Greens - Άγρια Χόρτα | 13
Xinomizithra Cheese, Calamansi, EVOO
Ξινομυζήθρα, Calamansi, Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο

Carrot Tostada - Τοστάδα Καρότο | 12
Carrot BBQ, Salsa, Dukkah
Καρότο BBQ, Σάλσα, Dukkah

SEA

Calamari* - Καλαμάρι* | 19
Yuzu, Aioli
Yuzu, Αγιολί

Mussels - Μύδια | 21
Lovage, Aji Amarillo Butter , Coriander, Sourdough Bread
Αγριοσέλινο, Βούτυρο Aji Amarillo, Κόλιανδρος, Προζυμένιο Ψωμί

Seabass - Λαβράκι | 29
Soy Broth, Wild Greens
Ζωμός Σόγιας, Άγρια Χόρτα

Prawns* - Γαρίδες* | 26
Orzo Pasta, Bourdeto
Κριθαράκι, Μπουρδέτο

Octopus - Χταπόδι* | 25
Fava, Caper Relish
Φάβα, Relish Κάπαρης

Spaghetti with Clams - Σπαγγέτι με Όστρακα | 19
Yuzu, Coriander
Yuzu, Κόλιανδρος

Ask For The Fish Of The Day - Ρωτήστε Για Το Ψάρι Ημέρας

FARM

Picanha - Πικάνια | 50
Miso & Sansho Peppercorn
Σάλτσα Miso Με Πιπέρι Sansho

Ribeye | 60
Tarragon Chimichurri
Εστραγκόν Chimichurri

Chicken - Κοτόπουλο | 24
Baked Potato Cream, Oregano Jus
Κρέμα Ψητής Πατάτας, Jus Ρίγανης

Ask For Beef Cuts Of The Day - Ρωτήστε Για Τις Κοπές Ημέρας

PAELLAS

Paella a la Polita - Παέγια α λα Πολίτα | for 2 - 35 / for 4 - 65
Artichoke, Sugar Snaps, Aioli
Αγκινάρα, Φασολάκια Sugar Snap, Αγιολί

Seafood Paella - Παέγια θαλασσινών | for 2 - 60 / for 4 - 110
Bomba Rice, Aioli
Ρύζι Bomba, Αγιολί

Lamb Chops Paella - Παέγια με Καρέ Αρνιού | for 2 - 65 / for 4 - 120
Tzatziki, Sugar Snaps
Τζατζίκι, Φασολάκια Sugar Snap

SIDES

Fried Potatoes - Τηγανητές Πατάτες | 10
House Spice, Aioli
Σπιτικό Μείγμα Μπαχαρικών, Αγιολί

Broccolini - Μπροκολίνι | 11.5
Wasabi, Spring Onion
Wasabi, Φρέσκο Κρεμμυδάκι

Sweet Potato - Γλυκοπατάτα | 10
Achiote Oil, Lime
Λάδι Achiote, Λάιμ

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice). For cooking and dressings, we use virgin olive oil. For frying, we use sunflower oil. Frozen products are marked with an asterisk (*). The restaurant / bar is legally required to present complaint / comment forms in a special box next to the exit. The consumption of alcohol by anyone under the age of 17 not accompanied by their parents or guardians is prohibited - L. 3730/2008 & P.D. 350/2003. Allergens: A list of allergens contained in our products is available upon request. In case of intolerance or allergy to some food or ingredients, please contact the staff. Prices include all applicable taxes. Prices are subject to change without notice.
Food Safety Manager: Yiannis Xifaras

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο). Για το μαγείρεμα και για τα dressings χρησιμοποιούμε παρθένο ελαιόλαδο. Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε πλιέλαιο. Κατεψυγμένα προϊόντα σημειώνονται με αστερίσκο (*). Το κατάστημα διαθέτει υποχρεωτικά φύλλα διαμαρτυρίας για τους πελάτες σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο. Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 17 ετών που δεν συνοδεύονται από γονείς ή κηδεμόνες - ν. 3730/2008 & Π.Δ 350/2003. Αλλεργιογόνα: 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