

Sin Athina...



CONNECT TO SIN ATHINA



ROOF GARDEN MENU

- **Όλα τα τηγανητά παρασκευάζονται με ηλιέλαιο. Το λάδι στις σαλάτες είναι παρθένο ελαιόλαδο. Τα ζυμαρικά περιέχουν γλουτένη.*
- *Κατεψυγμένο προϊόν: *- V: Vegetarian - VG: Vegan*
- *Το κοτόπουλο και το αρνί είναι Χαλάλ πιστοποιημένα.*
- *Παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες πριν από την παραγγελία σας. Δεν περιλαμβάνονται όλα τα συστατικά στο μενού και δεν μπορούμε να εγγυηθούμε την πλήρη απουσία αλλεργιογόνων. Λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τα δεκατέσσερα νόμιμα αλλεργιογόνα είναι διαθέσιμες κατόπιν αιτήματος, ωστόσο δεν μπορούμε να παρέχουμε πληροφορίες για άλλα αλλεργιογόνα.*
- *Για έκδοση τιμολογίου παρακαλώ ενημερώστε το σερβιτόρο σας πριν την παραγγελία.*
- *Sunflower oil is used for frying. Virgin olive oil is used in salads. All pastas contain gluten.*
- *Frozen food: *- V: Vegetarian - VG: Vegan*
- *Chicken and lamb are halal certified.*
- *Please always inform your server of any allergies or intolerances before placing your order. Not all ingredients are listed on the menu, and we cannot guarantee the total absence of allergens. Detailed information on the fourteen legal allergens is available on request, however we are unable to provide information on other allergens.*
- *For invoicing process kindly inform your server before placing your order.*

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν Δημ. Φόρο 0.5%, service 13%, Φ.Π.Α. 13% και 24%.
Δώρο Χριστουγέννων και Πάσχα 12% επί των τιμών.
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Πλατάκος Παναγιώτης
All prices include municipal tax 0.5%, service 13%, V.A.T. 13% and 24%.
Extra charge for Christmas and Easter 12% on the prices.
Market Regulations Responsible: Platakos Panagiotis

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία,
σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
The restaurant is obliged to have printed documents, in a special casebeside by the exit,
for setting out of any existed complaint.
Le magasin doit disposer des bulletins imprimés, dans une case spéciale à côté de la sortie,
pour la formulation de toute plainte.
Das Lokal ist verpflichtet Formulare in einem gesonderten
Fach am Ausgang zur Verfügung zu stellen, um gegebenenfalls Beschwerden anzugeben.

Ορεκτικά - Starters

Καλαμάρι* στη σχάρα 22€

με κρέμα ψητής ντομάτας, ζωμό μάραθου, πίκλα πράσινο σταφύλι
Grilled calamari*
roasted tomato cream, fennel broth, pickled green grapes (lacto free, gluten free)

Γαρίδες* σαγανάκι 20€

σύβραση σε σάλτσα ντομάτας, βαρελίσια φέτα 12μηνης ωρίμανσης, καπνιστό μετσόβου, τριγωνέλλα
Shrimp saganaki
shrimp* simmered in rich tomato sauce with 12-month barrel-aged feta, smoked Metsovo cheese, fenugreek (gluten free)

Αθηναϊκή 16€

πέστροφα Σπάρτης καπνιστή, σφυρίδα, καρότο, αρακάς, μαγιονέζα ελαιολάδου, ζωμός αγγούρι, πέρλες λεμόνι
Athenian
smoked trout from Sparta, grouper, carrot, peas, olive oil mayonnaise, cucumber broth, lemon pearls (gluten-lacto free, contains egg)

Ταραμοσαλάτα 9€

πούδρα αυγοτάραχο, λάδι άνηθου
Taramosalata
bottarga powder, dill oil (lacto free, contains gluten)

Αρνί κλέφτικο 16€

πορκέτα αρνιού γεμισμένη με μυρωδικά και καραμελωμένη με ζωμό δεντρολίβανου, ψητά ντοματίνια, baby πατάτες, δροσιστική σως κεφίρ
Lamb kleftiko
lamb porchetta stuffed with herbs, caramelised with rosemary jus, roasted cherry tomatoes, baby potatoes, kefir sauce (gluten free, contains lactose)

Carpaccio μόσχου 16€

carpaccio από φιλέτο μόσχου, κουμκουάτ, αγουρέλαιο, γραβιέρα σηπλιάς, τρούφα
Beef carpaccio
beef tenderloin carpaccio, kumquat, early-harvest olive oil, cave-aged graviera cheese, truffle (gluten free, contains lactose)

Σμυρνέικα κεφτεδάκια του σεφ 14€

μοσχάρισος κιμάς, δροσερή σως γιαουρτιού, τσιπς πατάτας
Chef's Smyrna-style meatballs
beef meatballs, refreshing yogurt sauce, potato chips (contains gluten)

Ο μουσακάς μας 16€

σάλτσα μοσχαριού, τραγανή πατάτα
Our moussaka
slow-cooked beef ragù, crispy potato

Κροκέτα κοτόπουλου παστιτσάδα 15€

σιγομαγειρεμένο κοτόπουλο, γραβιέρα, φέτα, μυρωδικά, τραγανή κρούστα, σάλτσα Κερκυραϊκής παστιτσάδας
Chicken pastitsada croquette
slow-cooked chicken, graviera cheese, feta cheese, herbs, Corfiot pastitsada sauce (contains gluten and lactose)

Καραμελωμένο χαλούμι 15€

γκαζπάτσο φράουλας, κρέμα ψητής πιπεριάς, φιστίκι Αιγίνης, λάδι βασιλικού
Caramelized halloumi
strawberry gazpacho, roasted red pepper cream, Aegina pistachios, basil oil (gluten free) - **V**

Χορτοτόπιτα 12€

τραγανό φύλλο ελαιολάδου με εποχικά χόρτα, αρωματικά βότανα, Κρητική μυζήθρα και φέτα, γιαούρτι λεμονιού
Hortopita - greens pie
crispy olive oil pastry with seasonal Greek greens, aromatic herbs, Cretan mizithra and feta cheese, lemon yogurt - **V** or **VG**

Τζατζίκι 8,5€

γιαούρτι, αγγούρι, ελαιόλαδο βοτάνων
Tzatziki
yogurt, cucumber, herb olive oil (gluten free) - **V**

Χούμους 8,5€

ρεβύθια Σίφνου, καβουρδισμένο μαυροσούσαμο, ταχίνι, λάδι καπνιστής πάπρικας
Hummus
Sifnos chickpeas, toasted black sesame, tahini, smoked paprika oil (gluten free, lacto free, contains sesame) - **VG**

Πουκλία από Ελιές 8€
Variety of Greek Olives - VG
Ψωμί για 2 ατμ 5€
Bread for 2 - VG
Ελληνική πίτα 4€
Pita bread - VG

Σαλάτες - Salads

Συν Αθηνά 15€

baby φύλλα, ντοματίνια, αβοκάντο, ψητό κοτόπουλο, παρμεζάνα, dressing σουμάκ, τραγανό καλαμπόκι
Sin Athina
baby leaves, cherry tomatoes, avocado, grilled chicken, parmesan cheese, sumac dressing, crispy corn (gluten and lacto free) - **VG**

Χωριάτικη 15€

ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές, ελιές, ελαιόλαδο με ρίγανη, crumble καπνιστής φέτας, πούδρα χαρουπιού
Greek salad
tomato, cucumber, onion, peppers, olives, oregano infused olive oil, signature smoked feta cheese crumble, carob powder - **V** or **VG**

Μπουράτα 18€

βουβαλίσια μπουράτα, πολύχρωμα ντοματίνια, dressing ψητής ντομάτας, πέστο βασιλικού, φρούτα εποχής
Burrata
buffalo burrata cheese, colourful cherry tomatoes, roasted tomato dressing, basil pesto, seasonal fruits (gluten and lacto free) - **V**

Κυρίως Πιάτα - Main Dishes

Σολομός σχάρας 26€

κρέμα λεμονάτης πατάτας, πίκλα φινόκιο, γλάσο πετιμεζί
Grilled salmon
lemon potato cream, pickled fennel, petimezi glaze (lacto free)

Λαβράκι «πετάλι» 25€

σως ψαρόσουπας, ελαιόλαδο μυρωδικών, χόρτα σχάρας με αυγοτάραχο Μεσολογγίου
Sea bass “petali”
grilled sea bass, fish soup sauce, herb olive oil, grilled greens with Messolonghi bottarga (gluten free, lacto free)

Κριθαρότο θαλασσινών 25€

γαρίδες, χταπόδι*, σουπιά*, bisque αστακού
Seafood orzotto
shrimp, octopus*, cuttlefish*, lobster bisque, orzo pasta

Αρνάκι κότσι 28€

σιγομαγειρεμένο με ριζότο «γαμοπιλαφο», καμένο βούτυρο, άγρια μανιτάρια, γραβιέρα Κρήτης
Lamb shank
slow-cooked lamb shank with Cretan “gamopilafo” risotto, burnt butter, wild mushrooms, Cretan graviera cheese

Premium Blanc Angus rib-eye grass-fed 55€

με baby τραγανές πατάτες, αλάτι Σαντορίνης και καπνιστό ελαιόλαδο
Premium Blanc Angus rib-eye grass-fed
with crispy potatoes, Santorinis salt and smoked olive oil

Σιδηρόδρομος γιουβέτσι 22€

μοσχάρισος σιδηρόδρομος, γραβιέρα κρήτης, σάλτσα μεδούλι, κριθαράκι
Beef short rib giouvetsi
braised beef short rib, cretan graviera cheese, marrow sauce, orzo pasta

Μοσχάρισα ταλιάτα 36€

tri-tip από μοσχαράκι γάλακτος, ψητές baby πατάτες, beef sauce, τσιμιτσούρι του βουνού
Beef tagliata
milk-fed beef tri-tip, roasted baby potatoes, beef sauce, mountain chimichurri

Χοιρινή τόμαχοκ ~700γρ 26€

πυρές καρότο-πιπερόριζα, σάλτσα ρομέσκο φουντουκιού, baby πατάτες, πίκλα μήλου
Pork tomahawk ~700gr
carrot–ginger purée, hazelnut romesco, roasted baby potatoes, pickled apple

Κοτόπουλο σουβλας λεμονάτο 22€

πατάτες κονφί σε ελαιόλαδο με λεμόνι και θυμάρι, σάλτσα ρίγανης
Lemon rotisserie chicken
potatoes confit in olive oil with lemon and thyme, oregano sauce

Μπριάμ 18€

μελιτζάνα στη φωτιά, κολοκύθι, πιπεριές, κρέμα φέτας, βασιλικός, καπνιστό κρεμμύδι
Briam
fire-roasted eggplant, zucchini, peppers, feta cheese cream, basil, compote onion - **V** or **VG**

Επιδόρπια - Desserts

Γαλατόπιτα cream brulee 12€

από βουβαλίσιο γάλα με παγωτό μελομακάρονο

Cream brulee milk pie

buffalo milk cream brulee with melomakarono ice cream

(contains gluten and lactose) - **V**

Πορτοκαλόπιτα 12€

με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

Orange pie

orange pie with Madagascar vanilla ice cream

(contains gluten, lactose and nuts) - **V**

Μπακλαβάς 12€

με παγωτό φυστίκι

Baklava

baklava with pistachio ice cream (contains gluten and nuts) - **V**

Σοκολατόπιτα 12€

με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

Chocolate cake

chocolate cake with Madagascar vanilla ice cream (contains gluten and lactose) - **V**

Φρέσκο Παγωτό παραγωγής μας - Our homemade Ice Cream

Συν Αθηνά 10€

φράουλα, φιστίκι, μπανάνα, βανίλια, φρέσκα φρούτα, σαντιγί, σιρόπι βύσσινο

Sin Athina

strawberry, pistachio, banana, vanilla, fresh fruits, whipped cream, sour cherry syrup

(contains lactose) - **V**

Σικάγο 10€

σοκολάτα, βανίλια, σαντιγί, σταγόνες σοκολάτας, ξηροί καρποί, σιρόπι σοκολάτας

Chicago

chocolate, vanilla, whipped cream, caramelised nuts, chocolate syrup

(contains lactose and nuts) - **V**

Μπανάνα split 10€

σοκολάτα, βανίλια, φρέσκια μπανάνα, σαντιγί, σιρόπι σοκολάτας

Banana split

chocolate, vanilla, fresh banana, whipped cream, chocolate syrup

(contains lactose) - **V**

Μάνγκο & φράουλα σορμπέ 10€

με φρούτα του δάσους

Mango and strawberry sorbet

with fruits of the forest - **VG**

Ποτά - Drinks

Νερό εμφιαλωμένο 1 lit 4€
Mineral bottle water 1 lit

Νερό ανθρακούχο 750ml 8€
Sparkling bottle water 750ml

Αναψυκτικά 330ml 6€
Carbonated beverages 330ml

Μπίρα 500ml 8€
Beer

Ούζο ποτήρι 10€
Ouzo by the glass

Κρασί ποτήρι λευκό, κόκκινο, ροζέ 10€
Wine by the glass white, red, rose