civitel
Attik

Για παραγγελίες, καλέστε το 7
For room service, please dial 7

Room Service

MENU

Ορεκτικά *Starters*

Τυροπιτάρι με 4 τυριά (φέτα, ανθότυρο, γραβιέρα Κρήτης, blue cheese) **8€**
Cheese pie with 4 cheeses (feta, anthotyro, Cretan gruyere, blue cheese)

Baby πατάτες με μυρωδικά και γαρίδες ή χταπόδι σχάρας **9€**
Baby potatoes with herbs and shrimps or grilled octopus

Κεφτεδάκια κοτόπουλου με αρωματισμένη μαγιονέζα από φρέσκο βασιλικό και κάρυ **9€**
Chicken meatballs with flavoured mayonnaise of fresh basil and curry

Ποικιλία τυριών & αλλαντικών, για 2 άτομα **17€**
Assorted cheeses & cold cuts, for 2 persons

Σαλάτες *Salads*

Σαλάτα μεσκλάν με μπρεζάολα, ανθότυρο, πράσινο μήλο, σταφίδες, καρύδια, πετιμέζι και ελαιόλαδο **9€**
Mesclun salad with bresaola, anthotyro, green apple, raisins, walnuts, petimezi and olive oil

Ντάκος με ντοματίνια, παξιμάδι Κρήτης, φρέσκα λευκά μανιτάρια, κάπαρη, ξινομυζήθρα Π.Ο.Π Κρήτης, λάδι τρούφας, ρίγανη και ελαιόλαδο **9€**
Dakos with cherry tomatoes, Cretan rusk, fresh white mushrooms, capers, P.D.O xinomyzithra cheese from Crete, truffle oil, oregano and olive oil

Ελληνική σαλάτα με ντοματίνια, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, κάπαρη, ξινομυζήθρα Π.Ο.Π Κρήτης, ρίγανη και ελαιόλαδο **10€**
Greek salad with cherry tomatoes, cucumber, bell peppers, onion, capers, P.D.O xinomyzithra cheese from Crete, oregano and olive oil

Σαλάτα με φρέσκο baby σπανάκι, cranberries, φιλέτο πορτοκάλι, blue cheese, φιστίκι Αιγίνης, vinaigrette από παλαιωμένο βαλσάμικο και ελαιόλαδο **11€**
Salad with fresh baby spinach, cranberries, orange fillet, blue cheese, Aegina pistachio, aged balsamic vinegar vinaigrette and olive oil

Ζυμαρικά & Ριζότο *Pasta & Risotto*

Bucatini με φρέσκια ντομάτα, σκόρδο, αμύγδαλο φιλέ και φρέσκο βασιλικό **11€**

Bucatini with fresh tomato, garlic, almond fillet and fresh basil

Ταλιατέλες με μοσχαράκι ραγού, κατσικίσια κρέμα και σχοινόπρασο **12€**

Tagliatelle with beef ragout, goat cream and chives

Πέννες ολικής με καπνιστό σολομό, φρέσκο κρεμμυδάκι, σκόρδο, κάπαρη, κρέμα γάλακτος και φρέσκο μάραθο **13€**

Whole wheat penne with smoked salmon, spring onion, garlic, capers, cream and fresh fennel

Ριζότο με ποικιλία μανιταριών (λευκά μανιτάρια, Portobello, βασιλομανίταρα αποξηραμένα), λάδι τρούφας, βούτυρο και παρμεζάνα **14€**

Mushroom risotto (white mushrooms, Portobello, dried King oyster mushrooms), truffle oil, butter and parmesan

Κυρίως Πιάτα *Main Courses*

Σουφλέ μελιτζάνας με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά **13€**

Eggplant soufflé with fresh minced beef

Σουτζουκάκια Πολίτικα με καπνιστή μαρμελάδα ντομάτας, πίτα Ελληνική, φρέσκιες πατάτες τηγανητές και ντιπ γιαουρτιού με δυόσμο και ούζο **14€**

Soutzoukakia Politika (spicy meatballs) with smoked tomato jam, mini pita bread, fresh fried potatoes and yoghurt dip with mint and ouzo

Φρέσκο στήθος κοτόπουλου με σάλτσα κρασιού, πουρέ από πιπεριές Φλωρίνης και baby πατάτες σοτέ με μυρωδικά **14€**

Fresh chicken breast with wine sauce, Florina pepper puree and baby potatoes sautéed with herbs

Φιλέτο λαβράκι με πουρέ παστινάκι, φρέσκα χόρτα εποχής σοτέ και σάλτσα από ζωμό αστακού, βούτυρο, σκόρδο, μαϊντανό και λεμόνι **15€**

Sea bass fillet with parsnip puree, sautéed fresh seasonal greens and a sauce of lobster stock, butter, garlic, parsley and lemon

Χοιρινό ψαρονέφρι ραγού με κόκκινα και πράσινα μήλα, αποξηραμένα δαμάσκηνα και πουρέ φρέσκιας πατάτας αρωματισμένο με σκόρδο, βούτυρο και lemongrass **16€**

Pork tenderloin ragout with red and green apples, dried plums and fresh potato puree flavoured with garlic, butter and lemongrass

Σναχ *Snack*

Τραγανές τηγανητές πατάτες με σάλτσα τυριού τσένταρ και καπνιστό μπέικον **5.5€**
Crispy fried potatoes with cheddar sauce & smoked bacon

Τορτίγια με καπνιστή γαλοπούλα, κρέμα τυριού, ντομάτα και φρέσκια σαλάτα **6€**
Tortilla with smoked turkey, cream cheese, tomato and fresh salad

Κλαμπ σάντουιτς με καπνιστό σολομό, αβοκάντο, τραγανό φύλλο iceberg, σάλτσα ταρτάρ και φρέσκια πράσινη σαλάτα μεσκλάν **12€**
Club sandwich with smoked salmon, avocado, crispy iceberg, tartar sauce and fresh green mesclun salad

Κλαμπ σάντουιτς με κοτοσαλάτα, τυρί τσένταρ, μπέικον, iceberg, ντομάτα, τραγανές τηγανητές πατάτες και σάλτσα κοκτέιλ **11€**
Club sandwich with chicken salad, cheddar cheese, bacon, iceberg, tomato, crispy fried potatoes and cocktail sauce

Μπέργκερ με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, μπέικον στη σχάρα, τυρί τσένταρ, iceberg, ντομάτα, τραγανές τηγανητές πατάτες και σάλτσα ταρτάρ **14€**
Burger with beef patty, grilled bacon, cheddar cheese, iceberg lettuce, tomato, crispy French fries and tartar sauce

Μπέργκερ με κοτόπουλο πανέ, τυρί ένταμ, iceberg, ντομάτα, τραγανές τηγανητές πατάτες και σάλτσα γουακαμόλε **12€**
Burger with breaded chicken, edam cheese, iceberg, tomato, crispy fried potatoes and guacamole sauce

Μπέργκερ με ψητά λαχανικά, μανιτάρι Πορτομπέλο, σάλτσα κόκκινης πιπεριάς Φλωρίνης και φρέσκια πράσινη σαλάτα μεσκλάν **10€**
Burger with grilled vegetables, Portobello mushroom, red Florina pepper sauce and fresh green mesclun salad

Μπουκιές κοτόπουλου παναρισμένες με δημητριακά καλαμποκιού, τραγανές τηγανητές πατάτες και σάλτσα κοκτέιλ **9€**
Chicken bites breaded with corn grits, crispy fries and cocktail sauce

Πίτσα Μαργαρίτα (μοτσαρέλα, σάλτσα φρέσκιας τομάτας και φρέσκος βασιλικός) **11€**
Margherita pizza (mozzarella, fresh tomato sauce and fresh basil)

Ποικιλία Ελληνικών Π.Ο.Π τυριών & αλλαντικών, για 2 άτομα **12€**
Greek Charcuterie PDO & cheese variety PDO, for 2 persons

Επιδόρπια *Desserts*

Φρέσκα φρούτα εποχής **6€**
Freshly cut seasonal fruit

Τιραμισού **7€**
Tiramisu

New York Cheesecake με σάλτσα από φρούτα του δάσους **8€**
New York Cheesecake with forest fruit sauce

Κανταΐφι με παγωτό βανίλιας, καβουρδισμένο φιστίκι Αιγίνης και σάλτσα λευκής σοκολάτας αρωματισμένη με κανέλα **8€**
Kandayif with vanilla ice cream, roasted pistachio and white chocolate sauce flavored with cinnamon

Καφέδες & Ροφήματα *Coffees & Beverages*

Ελληνικός / Greek	**3€**
Διπλός Ελληνικός / Double Greek	**3.5€**
Εσπρέσσο / Espresso	**3€**
Διπλός Εσπρέσσο / Double Espresso	**4€**
Nescafé	**4€**
Καφές φίλτρου / Filter Coffee	**3.5€**
Εσπρέσο φρέντο / Freddo Espresso	**4€**
Διπλός Εσπρέσο φρέντο / Double Freddo Espresso	**4.5€**
Στιγμιαίος καφές φραπέ / Frappé	**4€**
Καπουτσίνο / Cappuccino	**4€**
Διπλός Καπουτσίνο / Double Cappuccino	**4.5€**
Latte Macchiato	**4€**
Καπουτσίνο φρέντο / Freddo Cappuccino	**4.5€**
Σοκολάτα κρύα ή ζεστή / Chocolate hot or cold	**5€**
Επιλογή ζεστών τσαγιών / Selection of hot teas	**3€**
Κρύο τσάι – ροδάκινο, λεμόνι / Iced Tea – peach, lemon (450ml)	**4.5€**

Αναψυκτικά *Soft Drinks*

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero	**3.5€**
Fanta Lemon, Fanta Orange, Sprite	**3.5€**
Σόδα / Soda, Tonic	**3.5€**
Red Bull	**6€**

Χυμοί *Juices*

Φυσικός χυμός πορτοκάλι / Fresh orange juice	**6€**
Φυσικός χυμός ανάμεικτος / Fresh juice blend	**6€**
Χυμός – πορτοκάλι, ανανάς, βύσσινο, ανάμεικτος / Juice – orange, pineapple, sour cherry, mixed	**3.5€**

Μιλκσέικ & Γρανίτα *Milkshake & Granita*

Μιλκσέικ – βανίλια, σοκολάτα / Milkshake – vanilla, chocolate	**7€**
Γρανίτα – μάνγκο, φράουλα / Granita – mango, strawberry	**7€**

Μεταλλικό Νερό *Mineral Water*

Μεταλλικό νερό / Mineral water 0.5lt	**1€**
Μεταλλικό νερό / Mineral water 1lt	**2€**
Ανθρακούχο / Sparkling water 330ml	**3.5€**
Ανθρακούχο / Sparkling water 750ml	**5€**
Perrier 330ml	**5€**

Μπύρες *Beers*

Mythos Draught 330ml	**5€**
Mythos Draught 500ml	**7€**
Mythos	**5€**
Fix Dark	**7€**
Heineken	**5€**
Mythos Ice	**7€**
Heineken 0.0%	**6€**
Mc Farland	**9€**

Λευκά Κρασιά *White Wines*

Μπουκάλι 750ml · Ποτήρι 125ml / Bottle 750ml · Glass 125ml

Επιλογή Civitel **18€ / 5€**

Housewine

Ροδίτης, Σαββατιανό — Κορινθία

Μπλε Τρακτέρ, Κτήμα Κυρ-Γιάννη **29€ / 6€**

Ble Trakter, Kir-Yianni Estate

Chardonnay, Gewürztraminer — Αμύνταιο, Μακεδονία

Ταιριάζει: πέννες με σολομό, ριζότο μανιταριών, λαβράκι · Pairs: penne with salmon, mushroom risotto, sea bass

Μαντίνεια, Κτήμα Τσέλεπου **27€**

Mantineia, Domaine Tselepou

Μοσχοφίλερο — Μαντίνεια, Πελοπόννησος

Ταιριάζει: bucatini, ριζότο, λαβράκι, κοτόπουλο · Pairs: bucatini, risotto, sea bass, chicken

Μαλαγουζιά, Κτήμα Γεροβασιλείου **44€**

Malagouzia, Gerovassiliou Estate

Μαλαγουζιά — Επανομή, Θεσσαλονίκη

Ταιριάζει: πέννες με σολομό, ριζότο, κοτόπουλο · Pairs: penne with salmon, risotto, chicken

Πλαγίως, Κτήμα Βιβλία Χώρα **52€**

Plagios, Ktima Biblia Chora

Chardonnay — Παγγαίο Όρος, Καβάλα

Ταιριάζει: πέννες με σολομό, ριζότο, λαβράκι, χοιρινό · Pairs: penne with salmon, risotto, sea bass, pork

Τέσσερις Λίμνες, Κτήμα Κυρ-Γιάννη **41€**

Tesseris Limnes, Kir-Yianni Estate

Chardonnay, Gewürztraminer — Αμύνταιο, Μακεδονία

Ταιριάζει: πέννες με σολομό, ριζότο, κοτόπουλο, χοιρινό · Pairs: penne with salmon, risotto, chicken, pork

Ροζέ Κρασιά *Rosé Wines*

Μπουκάλι 750ml · Ποτήρι 125ml / Bottle 750ml · Glass 125ml

Επιλογή Civitel **18€ / 5€**

Housewine

Αγιωργίτικο, Ροδίτης, Μοσχάτο — Κορινθία

Μπλε Τρακτέρ, Κτήμα Κυρ-Γιάννη **29€ / 6€**

Ble Trakter, Kir-Yianni Estate

Merlot — Αμύνταιο, Μακεδονία

Ταιριάζει: ταλιατέλες ραγού, χοιρινό, σουτζουκάκια · Pairs: tagliatelle ragout, pork, soutzoukakia

Κόκκινα Κρασιά *Red Wines*

Μπουκάλι 750ml · Ποτήρι 125ml / Bottle 750ml · Glass 125ml

Επιλογή Civitel **18€ / 5€**

Housewine

Ροδίτης, Σαββατιανό — Κορινθία

Μπλε Τρακτέρ, Κτήμα Κυρ-Γιάννη **28€ / 6€**

Ble Trakter, Kir-Yianni Estate

Ξινόμαυρο — Αμύνταιο, Μακεδονία

Ταιριάζει: ταλιατέλες ραγού, bucatini, σουφλέ μελιτζάνας, σουτζουκάκια · Pairs: tagliatelle ragout, bucatini, eggplant soufflé, soutzoukakia

Αγιωργίτικο, Κτήμα Σκούρα **28€**

Agiorgitiko, Domaine Skoura

Αγιωργίτικο — Νεμέα, Πελοπόννησος

Ταιριάζει: ταλιατέλες ραγού, ριζότο, σουφλέ μελιτζάνας, χοιρινό · Pairs: tagliatelle ragout, risotto, eggplant soufflé, pork

Pinot Noir, Κτήμα Παπαϊωάννου **35€**

Pinot Noir, Papaioannou Estate

Pinot Noir — Νεμέα, Πελοπόννησος

Ταιριάζει: ταλιατέλες ραγού, ριζότο, χοιρινό, σουτζουκάκια · Pairs: tagliatelle ragout, risotto, pork, soutzoukakia

Ραμνίστα, Κτήμα Κυρ-Γιάννη **48€**

Ramnista, Kir-Yianni Estate

Ξινόμαυρο — Νάουσα, Μακεδονία

Ταιριάζει: bucatini, ταλιατέλες ραγού, σουφλέ μελιτζάνας, σουτζουκάκια · Pairs: bucatini, tagliatelle ragout, eggplant soufflé, soutzoukakia

Βιβλία Χώρα, Κτήμα Βιβλία Χώρα **51€**

Biblia Chora, Ktima Biblia Chora

Cabernet Sauvignon — Παγγαίο Όρος, Καβάλα

Ταιριάζει: ταλιατέλες ραγού, ριζότο, σουτζουκάκια, χοιρινό · Pairs: tagliatelle ragout, risotto, soutzoukakia, pork

Σαμπάνια & Αφρώδεις *Champagne & Sparkling*

Μπουκάλι · Ποτήρι 200ml / Bottle · Glass 200ml

Moët & Chandon **160€**

Παράγκα, Κτήμα Κυρ-Γιάννη **29€**

Paraga, Kir-Yianni Estate

Chardonnay, Μοσχάτο, Ξινόμαυρο — Νάουσα

Ακακίες, Κτήμα Κυρ-Γιάννη **38€**

Akakies, Kir-Yianni Estate

Ξινόμαυρο — Αμύνταιο

Prosecco **35€ / 8€**

Επιδόρπιοι Οίνοι *Dessert Wines*

Μπουκάλι · Ποτήρι / Bottle · Glass

Vinsanto, Santo Wines **76€ / 8€**

Ασύρτικο, Αηδάνι — Σαντορίνη / Assyrtiko, Aidani — Santorini

Ποτά *Spirits*

POYMI / RUM 50ml

Bacardi, Havana 3y Añejo **8€**

Bacardi Black **11€**

TZIN / GIN 50ml

Beefeater, Bombay, Gordon's **8€**

Tanqueray No.10, Hendrick's **11€**

BOTKA / VODKA 50ml

Absolut, Smirnoff Red, Stolichnaya **8€**

Belvedere **15€**

ΤΕΚΙΛΑ / TEQUILA 50ml

Jose Cuervo Silver, Jose Cuervo Gold **8€**

SCOTCH BLENDED ΟΥΙΣΚΙ / WHISKY 50ml

Famous, Johnnie Red Label, Haig **8€**

Johnnie Black Label, Dimple **11€**

SINGLE MALT ΟΥΙΣΚΙ / WHISKY 50ml

Cardhu 12 Y.O., Lagavulin **12€**

CANADIAN / IRISH / BOURBON 50ml

Jameson, Jack Daniel's **9€**

BRANDY 50ml

Metaxa 5 **8€**

Metaxa 7 **10€**

KONIAK / COGNAC 50ml

Courvoisier **15€**

Κοκτέιλ *Cocktails*

Mojito **10€**

Ρούμι, καστανή ζάχαρη, δυόσμος, χυμός λάιμ, σόδα / Rum, brown sugar, spearmint, lime juice, soda water

Margarita **10€**

Τεκίλα, triple sec, χυμός λάιμ, σιρόπι λάιμ / Tequila silver, triple sec, lime juice, lime syrup

Daiquiri **10€**

Ρούμι, καστανή ζάχαρη, λάιμ / Rum, brown sugar, lime juice

Aperol Spritz **10€**

Aperol, prosecco, σόδα / Aperol, prosecco, soda

Piña Colada **10€**

Ρούμι, batida, Malibu, χυμός ανανά / Rum, batida, Malibu, pineapple juice

Cosmopolitan **10€**

Βότκα, triple sec, χυμός κράνμπερι, χυμός λάιμ / Vodka, triple sec, cranberry juice, lime juice

Dry Martini **10€**

Τζιν, βερμούτ / Gin, vermouth

Caipiroska **10€**

Βότκα, λάιμ, ζάχαρη / Vodka, lime, sugar

Negroni **10€**

Τζιν, κόκκινο βερμούτ, Campari / Gin, rosso vermouth, Campari

Mocktail *Χωρίς αλκοόλ / Non-alcoholic*

Virgin Mojito **7€**

Καστανή ζάχαρη, δυόσμος, χυμός λάιμ, σόδα / Brown sugar, spearmint, lime juice, soda water

Εάν έχετε τροφική αλλεργία ή δυσανεξία, ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για τα συστατικά κάθε πιάτου.

Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο (μαγειρευτά, σαλάτες), ηλιέλαιο & σπορέλαιο (τηγανητά).

Οι τιμές είναι σε ευρώ (€), περιλαμβάνουν Φ.Π.Α. & Δημοτικό Φόρο και μπορούν να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

Ο καταναλωτής δεν είναι υποχρεωμένος να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη – τιμολόγιο).

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Δήμητρα Κουμπούνη

If you have a food allergy or intolerance, please ask your waiter about the ingredients of each dish. Extra virgin olive oil (stews, salads), sunflower & seed oil (fried) are used. Prices in euros (€) include VAT & city tax and may change without notice. The consumer is not obliged to pay without a legal receipt (receipt – invoice). Liable towards health authorities: Dimitra Koumpouni.