

Welcome to Life Gallery Athens. Inspired by the Mediterranean lifestyle, our menu invites you to enjoy fresh, seasonal flavors crafted with artistry and care. Each dish is designed to delight the senses and complement the vibrant energy of our surroundings.

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ | STARTERS

Λαυράκι Καρπάτσιο 22€  
αυγοτάραχο | φινόκιο | λεμόνι | πράσινο μήλο  
Sea Bass Carpaccio  
bottarga | fennel | lemon | green apple

Μοσχάρι Καρπάτσιο 24€  
μαγιονέζα μανιταριών | τρούφα | ρόκα  
Beef Carpaccio  
mushroom mayo | truffle | rocket

Άγρια Μανιτάρια σωτέ 19€  
σάλτσα λαχανικών | πουρέ από σελονόριζας | φρυγανιά ψωμιού  
Wild Mushrooms  
sautéed with vegetable sauce | celery root puree | bread crumbs

Γαρίδες Grecolimano 24€  
φρεσκο παναρισμένες γαρίδες | ούζο | φέτα  
Shrimp Grecolimano  
homemade breaded shrimps | ouzo | feta cheese

## ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Καίσαρα 21€  
καρδιές μαρουλιού | κοτόπουλο | παρμεζάνα | vinaigrette καίσαρα  
Chicken Caesars  
romaine hearts | roasted chicken | parmesan flakes | Caesar's dressing

Ελληνική σαλάτα 19€  
πολύχρωμα τοματίνια | παξιμαδάκια χαρουπιού | κάπαρη | ελιά | ρόκα | ξύγαλο Κρήτης  
Greek salad  
cherry tomatoes | carob rusks | capers | olives | rocket | Cretan Xygalos Cheese

Πράσινη σαλάτα 18€  
γαλλικό & ελληνικό μαρούλι | κινέζικο λάχανο | κουκουνάρι | πορτοκάλι σάλτσα γλυκιάς σόγιας  
Green Salad  
French & Greek lettuce | Chinese cabbage | pine seed | orange | sweet soy sauce

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ | PASTA

Spaghetti caccio e peppe 21€  
πεκορίνο | παρμεζάνα | μαύρο πιπέρι  
Spaghetti caccio e peppe  
pecorino | parmigiano Reggiano | black pepper

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ | PASTA

Rappardelle με Μοσχάρι οσομπούκο  
μανιτάρια | σάλτσα γραβιέρας 28€  
Beef Osso Buco Rappardelle  
mushrooms | graviera cheese sauce

Ριζότο με μανιτάρια porcini  
παρμεζάνα | λάδι τρούφας 24€  
Risotto with Porcini Mushrooms  
Parmigiano Reggiano | truffle oil

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

Μυλοκόπι 32€  
πουρές σελινόριζας | σάλτσα γλυκάνισου  
Croaker Fish  
Celery root puree | sweet anise sauce

Φιλέτο Σολομού 33€  
ζυμαρικά καλαμαράτα | φινόκιο | λεμόνι  
Salmon Fillet  
calamarata pasta | fennel | lemon

Φιλέτο κοτόπουλο 26€  
αφράτο πουρέ πατάτας | σπαράγγι | σάλτσα από λεμόνι και θυμάρι  
Chicken Fillet  
creamy mashed potatoes | asparagus | lemon and thyme sauce

Rib eye Steak 46€  
baby πατάτες | λαχανικά εποχής | σάλτσα ponzu  
Rib eye Steak  
baby potatoes | seasonal veggies | ponzu sauce

Σιγομαγειρεμένο χοιρινό 28€  
πουρές γλυκοπατάτας, λαχανικά και σάλτσα τρούφας  
Slow Cooked Pork  
sweet potato puree | seasonal veggies | ponzu sauce

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Σοκολατένια Μπάρα 14€  
αλμυρή καραμέλα | ντακουάζ αμυγδάλου  
Chocolate Bar  
salted caramel | almond dacquoise

Μπαβαρουάζ λευκής σοκολάτας 12€  
λαιμ και σάλτσα μάνγκο  
White Chocolate Bavaroise  
Lime and mango sauce

Τάρτα Βατόμουρο 12€  
με σάλτσα από κόκκινα φρούτα  
Berries Tart  
cream, red fruits sauce