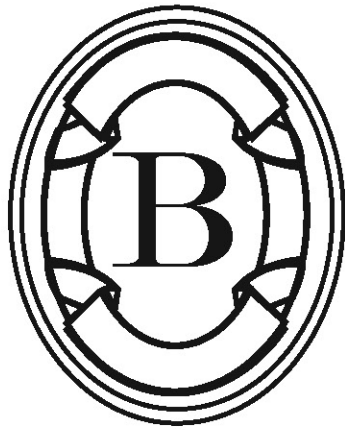




MENU



breakfast

Ελληνικό πρωινό

Καφές, φρέσκος χυμός πορτοκάλι, γάλα, μέλι, μαρμελάδα,
φρυγανιές, παξιμαδάκια, ψωμί, αυγά
ή ομελέτα με υλικά της επιλογής σας
*//πιπεριές, μανιτάρια, λουκάνικο χωριάτικο, κίτρινο τυρί, ντομάτα,
φέτα, ελιές//, mini χωριάτικη σαλάτα, γιαούρτι με
γλυκό του κουταλιού.*
10,00€/ άτομο

American Breakfast

Καφές, φρέσκος χυμός πορτοκάλι, γάλα, τoστ με καπνιστό
ζαμπόν και τυρί, κρουασανάκι βουτύρου, pancakes με σιρόπι
σφενδάμου ή σιρόπι σοκολάτας, δημητριακά, scrambled eggs
ή ομελέτα με υλικά της επιλογής σας
*//πιπεριές, μανιτάρια, μπέικον, κίτρινο τυρί, ντομάτα ελιές//,
crispy μπέικον.*
10,00€/ άτομο

Πρωινό Continental

Ψωμί, βούτυρο, μαρμελάδα, μέλι,
κομπόστα, χυμός πορτοκαλιού, καφές ή τσάι και γάλα
6,00€/ άτομο



mezedes

Φάβα με αντζούγια σε φύλλο κρεμμύδιου

4,00€

Μελιτζάνα με φέτα

4,00€

Κολοκυθοκεφτέδες

4,00€

Ταλαγάνι με ψημένα λαχανικά

4,00€

Σαρμαδάκια

4,00€

Συκωτάκια κρασάτα

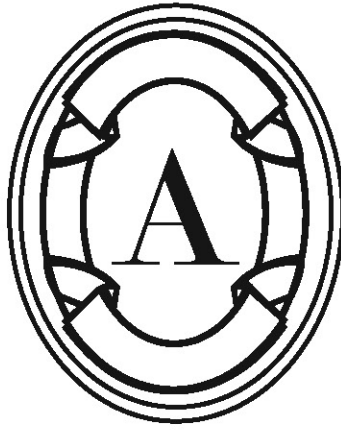
4,00€

Γαρίδες τεμπούρα

6,00€

Πατατοσαλάτα

4,00€



appetizer

Ταμπουλέ με κινόα

Ταμπουλέ με κινόα, φρέσκα μυρωδικά,
ντομάτα και αγγούρι. Σερβίρεται με Blince (*Vegan*)
7,20€

Μπρουσκέτα με Jamon Iberico

Μπρουσκέτα με Jamon Iberico, χειροποίητη πέστο βασιλικού, ψητό
Manchego, κονφί ντοματίνια και ρόκα
12,50€

Μιλφείγ λαχανικών

Αρωματισμένο με δεντρολίβανο και πέστο βασιλικού
7,50€

Tartar μοσχαριού

Tartar από σιτεμένο φιλέτο μοσχάρι με τρούφα, μυρωδικά,
αγουρέλαιο και αφρό από μοσχολέμονο
19,20€

Κρέμα Φάβας με αντσούγια

Κρέμα Σαντορινιάς φάβας με καραμελωμένα κρεμμύδια
και αντσούγια (*Gluten free*)
11,30€

Ταλαγάνι ψητό

Ταλαγάνι ψητό με μαρμελάδα ντομάτας και παπαρουνόσπορο
(*Vegetarian-Gluten free*)
7,20€

Πλατό τυριών

14,00€

Πλατό αλλαντικών

14,00€

Πλατό φρούτων εποχής

11,00€



salad

Caprese

Mozzarella burrata, pomodoro
χειροποίητη πέστο βασιλικού
(Vegetarian)
7,20€

Πράσινη ανάμεικτη σαλάτα

Πράσινη ανάμεικτη σαλάτα με ψητά λαχανικά,
vinaigrette μελιού και σουσάμι
(Vegan-Gluten free)
7,60€

Σαλάτα τούρτα

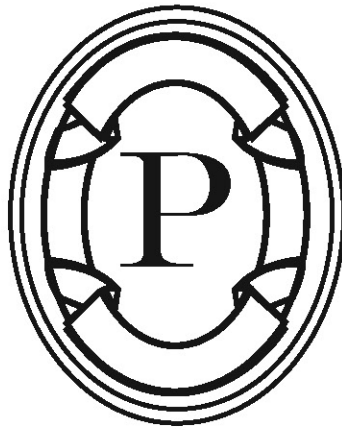
Πράσινη ανάμεικτη σαλάτα,
με chutney φρέσκιας μαριναρισμένης ντομάτας, χειροποίητη πέστο
ρίγανης και καραμελωμένους ξηρούς καρπούς
(Vegan-Gluten free)
9,20€

Πράσινη σαλάτα με Παστράμι και Κινόα

Πράσινη ανάμεικτη σαλάτα με παστράμι Δράμας, κινόα,
αποξηραμένα φρούτα καρύδι και κρέμα ροδιού
(Gluten free)
9,20€

Σαλάτα Caesar's

Με πράσινη ανάμεικτη σαλάτα, φιλετάκια κοτόπουλο,
original caesars sauce, crispy μπέικον,
κρουτόν και flakes παρμεζάνας
10,30€



pasta

Ριζότο Μανιταριών

Ριζότο με κανθαρέλλες, μαύρη τρομπέτα μανιτάρι
και flakes μαύρης τρούφας
(Vegetarian)

16,20€

Ριζότο Γαρίδας

Ριζότο γαρίδας με Pernod και ζαμπορά
(Vegetarian)

14,30€

Ριζότο με μοσχαρίσια φιλετάκια

Ριζότο με μοσχαρίσια φιλετάκια, μανιτάρια του δάσους
και λικέρ φουντούκι

16,50€

Λιγκουίνι με pesto βασιλικού

Λιγκουίνι με χειροποίητο pesto βασιλικού
και κροκάν φουντουκιού

(Vegan)

11,40€

Penne Gorgonzola

Πένες με τραγανό speck σε σάλτσα gorgonzola

14,20€

Farfalle con salmone

Καπνιστός σολομός με φαρφάλες, κρέμα γάλακτος και βότκα

14,50€

Γαριδομακαρονάδα με mousse φέτας

Γαριδομακαρονάδα με πέστο βασιλικού, mousse φέτας,
φρέσκια ντομάτα & αρωματισμένο ελαιόλαδο

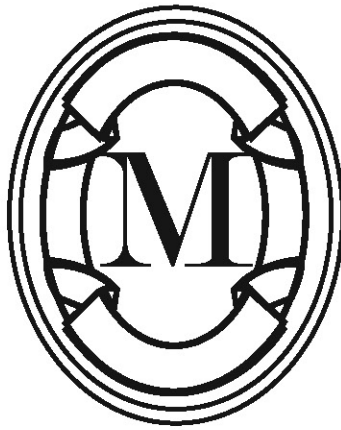
14,50€

Κριθαρότο με μοσχαρίσια μάγουλα

ντοματίνια, φρέσκος βασιλικός, σέλερι, παρμεζάνα & αρωματισμένο βούτυρο

13,50€

**Τα ζυμαρικά μας μπορούν να ετοιμαστούν
και με Gluten free pasta ή ζυμαρικά ολικής αλέσεως.



main

Ribeye Black Angus 300gr

Ribeye Black Angus με πατάτα φοντάν και τριλογία sauce:
pepper sauce, BBQ sauce και μουστάρδας βοτάνων
23,90€

Πικάνια

Πικάνια (μοσχάρι 300gr) με πράσινη σαλάτα, σπαράγγια σωτέ
και βούτυρο cafe de Paris
19,80€

Chateaubriand

Φιλέτο μοσχάρι Ελληνικής εκτροφής 600gr,
με κρέμα πατάτας, baby λαχανικά στον ατμό, σε σάλτσα βουτύρου
και εκραζέ πιπέρια
48,80€

Σπαλομπριζόλα Μοσχάρισα 500gr

πατάτες baby, ψητά λαχανικά, καραμελωμένα κρεμμύδια,
συνοδεύεται με σως εσπεριδοειδών
16,30€

Μεξικάνια 500gr

πουρέ πατάτες, καραμελωμένα κρεμμύδια
13,20€



main

Φιλέτο σολομού

Φιλέτο σολομού σε σάλτσα κρασιού, αρωματισμένη με εσπεριδοειδή. Σερβίρεται με άγριο ρύζι

18,40€

Φιλέτο κοτόπουλο

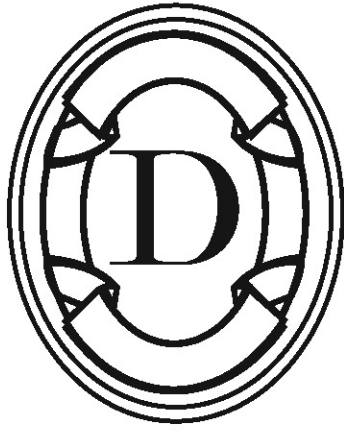
Φιλέτο κοτόπουλο Ελληνικής Βιολογικής εκτροφής. Συνοδεύεται με σπαγγέτι κολοκυθίου και σάλτσα από μοσχολέμονο (Gluten free)

11,30€

Burger

100% μοσχαρίσιος κιμάς από μοσχάρι Black Angus Αμερικής, crispy bacon, λευκό cheddar mature, κονφί κρεμμύδι, iceberg και sauce παρμεζάνας, συνοδεύεται με τηγανιτές πατάτες

8,40€



dessert

Φοντάν

με καυτή λαβή Κολομβιανικής σοκολάτας Casa Luker.
Σερβίρεται με μια μπάλα παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης
ή φρέσκια κρέμα

5,80€

Mille Feuille

με αρωματική κρέμα λεμονιού
και τραγανή γαλλική σφολιάτα βουτύρου

5,80€

Cheese cake

με βανίλια Μαδαγασκάρης
και φρούτα του δάσους

5,80€

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Η επιχείρηση διατηρεί το δικαίωμα τροποποίησης των τιμών χωρίς προειδοποίηση.

Σε περίπτωση έκδοσης τιμολογίου παρακαλούμε ενημερώστε μας εγκαίρως.

Στις τιμές περιλαμβάνεται ο αναλογούν Φ.Π.Α.

The establishment must be equipped with printed forms placed in a specified location next to the exit for the report of any complaints.

Cet établissement de commerce est tenu de disposer des formulaires places dans une presendoire se trouvant à cote de la sortie afin que les reclamations puissent y enter inscrites.

Das genschaefst ist verpflichtet in einem speziellen fach neben dem ausgang formulare zur verfuegung zu stellen, auf denen jegliche benschwerden festgehalten warden koennen.

Αγορανομικός υπεύθυνος:

Αν έχετε κάποια μορφή τροφικής αλλεργίας, παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για να σας ετοιμάσουμε το κατάλληλο γεύμα που να ικανοποιεί τις ανάγκες σας.

