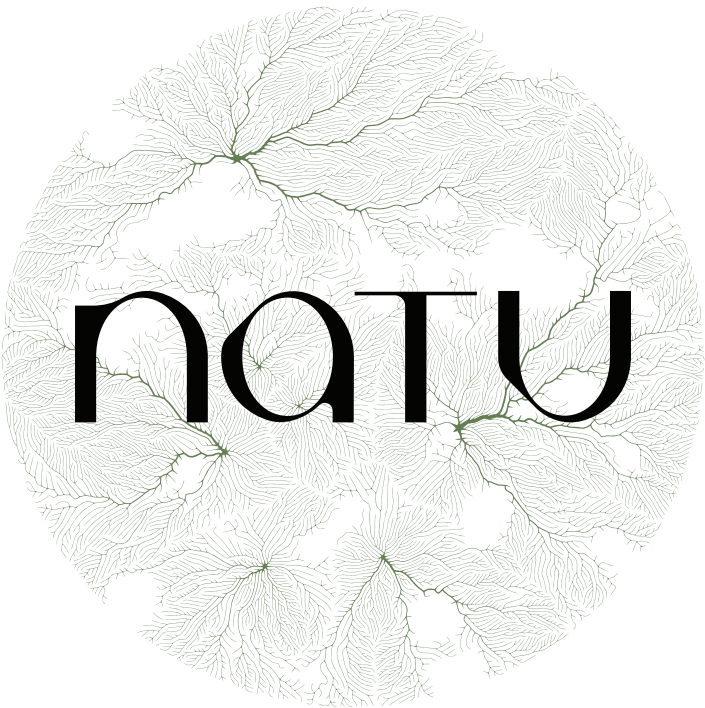
BRUNCH
COFFEE
+
DESSERTS



BRUNCH
(10:00 - 13:00)

Ελληνικό τοστ | Greek toasted sandwich **€8**
με ποικιλία τυριών
with a selection of cheeses
VEGETARIAN

+ καπνιστή γαλοπούλα | + smoked turkey **€9**

Panini **€13**
με λιαστή τομάτα, ρόκα, παλαιωμένο βαλσάμικο, παρμεζάνα 24μηνης ωρίμανσης & μορταδέλα με φιστίκι
with sun-dried tomatoes, arugula, aged balsamic, 24-month Parmigiano Reggiano & pistachio mortadella

Focaccina **€14**
με ψητή μοτσαρέλα, τραγανό bacon, τομάτα, iceberg & μαγιονέζα με πέστο βασιλικού
with grilled mozzarella, crispy bacon, tomato, iceberg lettuce & basil pesto mayonnaise

Bagel με καπνιστό σολομό
Bagel with smoked salmon **€18**
κρέμα τυριού με μοσχολέμονο, πέστο κάπαρης & ζουλιέν αγγούρι
with cream cheese flavored with lime, caper pesto & julienned cucumber

Κέικ λεμόνι-τσία | Lemon-chia cake €8
με γλάσο λεμονιού & σπόρους τσία

with lemon glaze & chia seeds

VEGAN

Yogurt bowl €11
με φιστικοβούτυρο και θυμαρίσιο μέλι,
τραγανή γκρανόλα, μύρτιλα
& chunks φράουλας

with peanut butter and thyme honey,

crispy granola, blueberries & strawberry chunks

VEGETARIAN

Pancakes €16
με πραλίνα φουντουκιού
και σοκολάτας γάλακτος, φράουλες,
crumble λευκής σοκολάτας
με βατόμουρα & γιαούρτι

with hazelnut and milk chocolate praline,
strawberries, white chocolate crumble
with blueberries & yogurt

VEGETARIAN

αβγά

EGGS

Αβγά scrambled | Scrambled eggs €13

Scrambled με ασπράδια
Scrambled with egg whites €14

Ομελέτα | Omelette €16

συνοδεύονται από τραγανά hashbrown,
αφράτο brioche, ψητά μανιτάρια
& μαγιονέζα με καπνιστή τομάτα

served with crispy hashbrowns,
fluffy brioche, roasted mushrooms
& smoked tomato mayonnaise

VEGETARIAN

καφές+ροφήματα

COFFEE+BEVERAGES

Espresso	€4
Double espresso	€5
Freddo espresso	€5,2
Freddo cappuccino	€5,5
Cappuccino	€5
Cappuccino διπλός | Cappuccino double	€5,5
Ελληνικός | Greek coffee	€3,5
Ελληνικός διπλός | Greek coffee double	€4
Στιγμιαίος | Instant	€4
Φίλτρου | Filter coffee	€4,5
Τσάι | Tea (cranberry, ιβίσκος, μήλο) (cranberry, hibiscus, apple)	€5
Πράσινο τσάι | Green Tea (gunpowder or decaf lemon or mint or orange spiced or orange strawberry)	€4,5
Μαύρο τσάι | Black Tea (earl grey or english breakfast or ginger or apple, cinammon, orange)	€4,5
Κρύο Τσάι | Iced Tea (λεμόνι, ροδάκινο, πράσινο με matcha yuzu & μέλι) (lemon, peach, green tea with matcha yuzu & honey)	€5
Χαμομήλι | Chamomile	€4,5
Ζεστή/κρύα σοκολάτα | Hot/iced chocolate	€5,5
Affogato	€7

+**€0,5** γάλα σόγιας/αμυγδάλου
soy/almond milk

αναψυκτικά

REFRESHMENTS

Coca cola (250ml)	€5
Coca cola light (250ml)	€5
Coca cola zero (250ml)	€5
Coca cola zero caffeine (250ml)	€5
Fanta πορτοκάλι | Fanta orange (250ml)	€5
Fanta λεμόνι | Fanta lemon (250ml)	€5
Fanta μπλε | Fanta blue (250ml)	€5
Sprite (250ml)	€5
Green Cola (250ml)	€5
Green Πορτοκαλάδα | Green Orangeade (250ml)	€5
Green Λεμονάδα | Green Lemonade (250ml)	€5
Three Cents αναψυκτικά | Three Cents refreshments (200ml)	€6
Μαστιχόνερο | MastiH20 (330ml)	€6
Ξυνό Νερό | Xino Nero (250ml)	€6
Βίκος ανθρακούχο | Vikos sparkling (330ml)	€5
μ. Artisan water (still) (700ml)	€4
μ. Artisan water (sparkling) (700ml)	€7

χυμοί
JUICES

Φυσικός χυμός πορτοκάλι | Fresh orange juice **€7**

Φυσικός χυμός πορτοκάλι, μπανάνα, μήλο, αχλάδι **€7**
Fresh orange, banana, apple, pear juice

Ρόδι | Pomegranate **€6**

Holy Ginger **€8**
Τζίντζερ, λεμόνι, μέλι, φυσικό ανθρακούχο
νερό ή μεταλλικό νερό
Ginger, lemon, honey, natural sparkling water or still water

smoothies

Triple mango **€8**
Μάνγκο, κανέλα, γάλα, γιαούρτι και goji berries
Mango, cinnamon, milk, yogurt and goji berries

Protein smoothie **€9**
25 γραμμάρια πρωτεΐνη, γάλα
(ή γάλα αμυγδάλου ή γάλα σόγιας), σοκολάτα,
φρέσκια μπανάνα και καρύδι
25 grams of protein, milk
(or almond milk or soy milk), chocolate,
fresh banana and walnut

mocktails

Virgin Spritz **€9**
Ανθρακούχο mocktail με αρώματα γαρύφαλλου,
κάρδαμου και μοσχοκάρυδου,
συνδυασμένα με αιθέρια έλαια κόλιανδρου,
φλούδες εσπεριδοειδών & φρέσκο χυμό κράνμπερι

Non-alcoholic sparkling cocktail with clove,
cardamom and nutmeg aromas, combined with
coriander essence, citrus peels & fresh cranberry juice

Natu Lemonade **€9**
Φρέσκο σερμπέτι από φλούδες και χυμό
βιολογικών μοσχολέμονων, αρωματισμένο
με δυόσμο, συνδυασμένο με ανθρακούχο
μαστιχόνερο

Fresh sherbet from organic limes' peels and juice,
flavored with spearmint and combined
with sparkling mastic water

The Therapist **€11**
Ένα aperitivo mocktail με ντελικάτα αρώματα από
άνθος κουφοξυλιάς, περγαμόντο και μανταρίνι,
που ισορροπούν με την πικρή, βοτανική
πολυπλοκότητα ενός ιταλικού amaro,
δημιουργώντας ένα κομψό και αρμονικό σύνολο.

An aperitivo mocktail with delicate notes of
elderflower, bergamot, and mandarin, balanced by
the bitter, herbal complexity of an Italian amaro,
creating an elegant and harmonious profile.

Perfect Eight **€13**
Gin χωρίς αλκοόλ από φυσικά αποστάγματα
βοτάνων, ελαφριά μπαχάρια, μια νότα
εσπεριδοειδώνκαι ανθών πορτοκαλιάς
συνδυασμένα με τόνικ 0% σε ζάχαρη,
αλλά γεμάτη γεύση

Non-alcoholic distillate of herbs, light spices,
a touch of citrus and orange flowers
combined with sugar free but full of taste tonic water

επιδόρπια
DESSERTS

Αμυγδάλου | Almond dessert €13
με κρέμα αμυγδάλου, ολόκληρα καβουρδισμένα αμύγδαλα & σάλτσα καραμέλας

with almond cream, whole roasted almonds & caramel sauce

VEGETARIAN

Τάρτα Φιστικιού | Pistachio tart €13
τραγανή βάση μπισκότου με απαλή κρέμα από φιστίκι Αιγίνης

crispy biscuit with smooth pistachio cream

VEGETARIAN

Cherry tart €14
τάρτα σοκολάτας, με μαρμελάδα κεράσι, αφράτη mousse γάλακτος & σάλτσα από ολόκληρο βύσσινο

Chocolate tart with cherry jam, light milk chocolate mousse & whole sour cherry sauce

VEGETARIAN

Choco cube €16
αφράτη mousse bitter σε biscuit αμυγδάλου, με σάλτσα σοκολάτας & καραμελωμένα φουντούκια

light dark chocolate mousse on almond biscuit, served with chocolate sauce & caramelized hazelnuts

VEGETARIAN

Dulcey €16
καραμελωμένη λευκή σοκολάτα, με καρδιά μαύρης σοκολάτας σε βάση financier βουτύρου & φλωρεντίνα αμυγδάλου

caramelized white chocolate with a dark chocolate center, on a butter financier base & almond florentine

VEGETARIAN

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
Για την προετοιμασία του φαγητού χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Για την προετοιμασία τηγανητών παρασκευών, χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.
Όλα τα προϊόντα μας παρασκευάζονται από τα πιο φρέσκα υλικά, ανάλογα με την εποχή και τη διαθεσιμότητα.
*Κατεψυγμένο.
Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας ενημερώστε άμεσα το προσωπικό μας. Απαγορεύεται το κάπνισμα σε κλειστούς δημόσιους χώρους σύμφωνα με τον Νόμο. Ο καταναλωτής (πελάτης) δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο. Οι τιμές συμπερλαμβάνουν ΦΠΑ και δημοτικό φόρο.
Αγορανομικός υπεύθυνος: Γιώργος Παπαγεωργίου.
Η επιχείρηση είναι πιστοποιημένη κατά ISO 22000:2018, ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 45001:2018

Executive Chef: Δημήτρης Σκαρμούτσος | Dimitris Skarmoutsos

Τις vegan επιλογές μας, έχει επιμεληθεί η ομάδα του Holy Llama.
Our vegan pastry selections are carefully crafted by Holy Llama.

The shop is obliged to have printed documents in a sale case by the exit, for the purpose of registering any complaints.
For the food preparation, extra virgin olive oil is used
Sunflower oil is used for the fried food preparation.
All our products are made from the freshest ingredients, depending upon season and availability.
* Frozen
In case of allergy or intolerance, please inform our staff immediately. No smoking in enclosed public places in accordance with the law. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice). Prices are inclusive of VAT and municipal tax.
Person in charge in case of market inspection: George Papageorgiou
ISO 22000:2018, ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 45001:2018