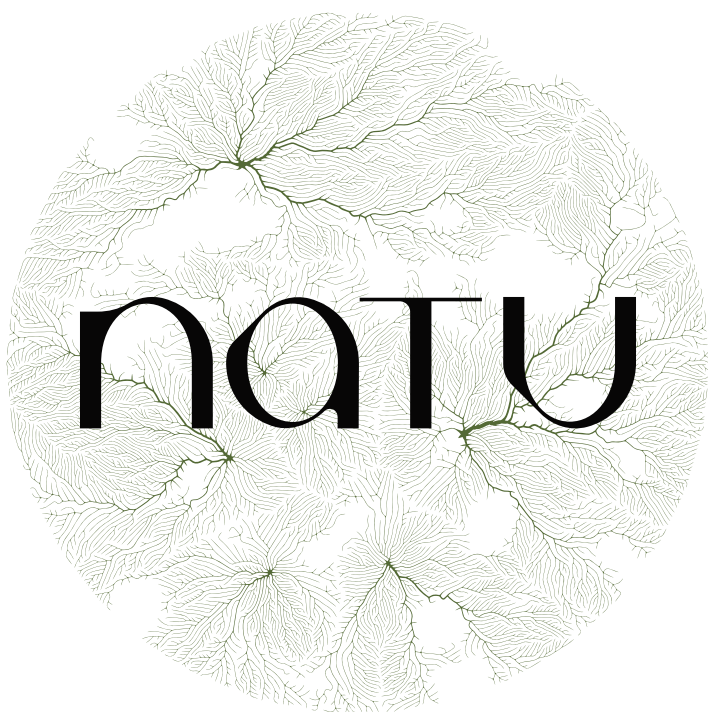
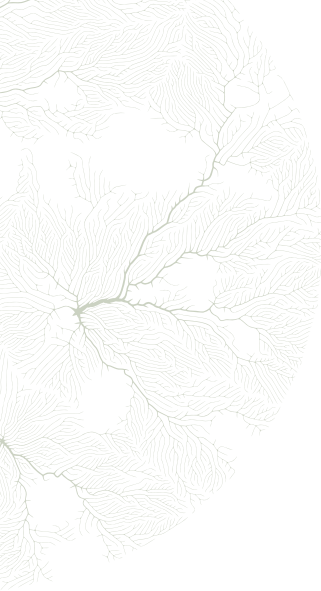


BRUNCH
COFFEE
+
DESSERTS





BRUNCH

(10:00 - 13:00)

Ελληνικό τοστ | Greek toasted sandwich

με ποικιλία τυριών

with a selection of cheeses

VEGETARIAN

+ καπνιστή γαλοπούλα | + smoked turkey

Panini

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

με ψητή μοτσαρέλα, τραγανό bacon, τομάτα,
iceberg & μαγιονέζα με πέστο βασιλικού

with grilled mozzarella, crispy bacon, tomato,
iceberg lettuce & basil pesto mayonnaise

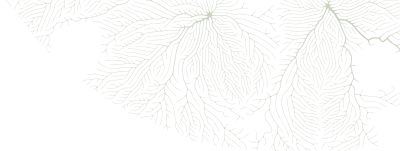
Bagel με καπνιστό σολομό

Bagel with smoked salmon

κρέμα τυριού με μοσχολέμονο,
πέστο κάπαρης & ζουλιέν αγγούρι

with cream cheese flavored with lime,
caper pesto & julienned cucumber





Κέικ λεμόνι-τσία | Lemon-chia cake

με γλάσο λεμονιού & σπόρους τσία

with lemon glaze & chia seeds

VEGAN

Yogurt bowl

με φιστικοβούτυρο και θυμαρίσιο μέλι,
τραγανή γκρανόλα, μύρτιλα
& chunks φράουλας

with peanut butter and thyme honey,
crispy granola, blueberries & strawberry chunks

VEGETARIAN

Pancakes

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

Scrambled με ασπράδια
Scrambled with egg whites

Ομελέτα | Omelette

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

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

VEGETARIAN



καφές+ροφήματα

COFFEE+BEVERAGES

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

αναψυκτικά

REFRESHMENTS

Coca cola (250ml)
Coca cola light (250ml)
Coca cola zero (250ml)
Coca cola zero caffeine (250ml)
Fanta πορτοκάλι | Fanta orange (250ml)
Fanta λεμόνι | Fanta lemon (250ml)
Fanta μπλε | Fanta blue (250ml)
Sprite (250ml)
Green Cola (250ml)
Green Πορτοκαλάδα | Green Orangeade (250ml)
Green Λεμονάδα | Green Lemonade (250ml)
Three Cents αναψυκτικά |
Three Cents refreshments (200ml)
Μαστιχόνερο | MastiH2O (330ml)
Ξυνό Νερό | Xino Nero (250ml)
Βίκος ανθρακούχο | Vikos sparkling (330ml)
μ. Artisan water (still) (700ml)
μ. Artisan water (sparkling) (700ml)



χυμοί

JUICES

Φυσικός χυμός πορτοκάλι | Fresh orange juice

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

Ρόδι | Pomegranate

Holy Ginger

Τζίντζερ, λεμόνι, μέλι, φυσικό ανθρακούχο
νερό ή μεταλλικό νερό

Ginger, lemon, honey, natural sparkling water or still water

smoothies

Triple mango

Μάνγκο, κανέλα, γάλα, γιαούρτι και goji berries

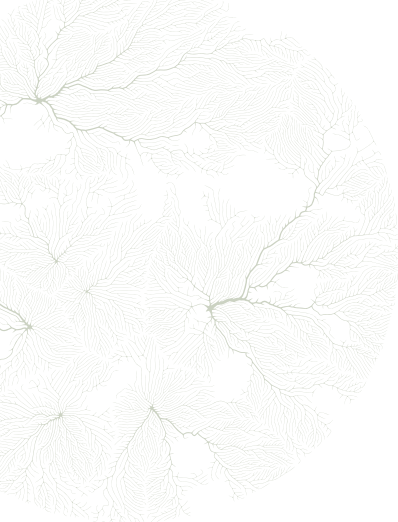
Mango, cinnamon, milk, yogurt and goji berries

Protein smoothie

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

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

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

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.

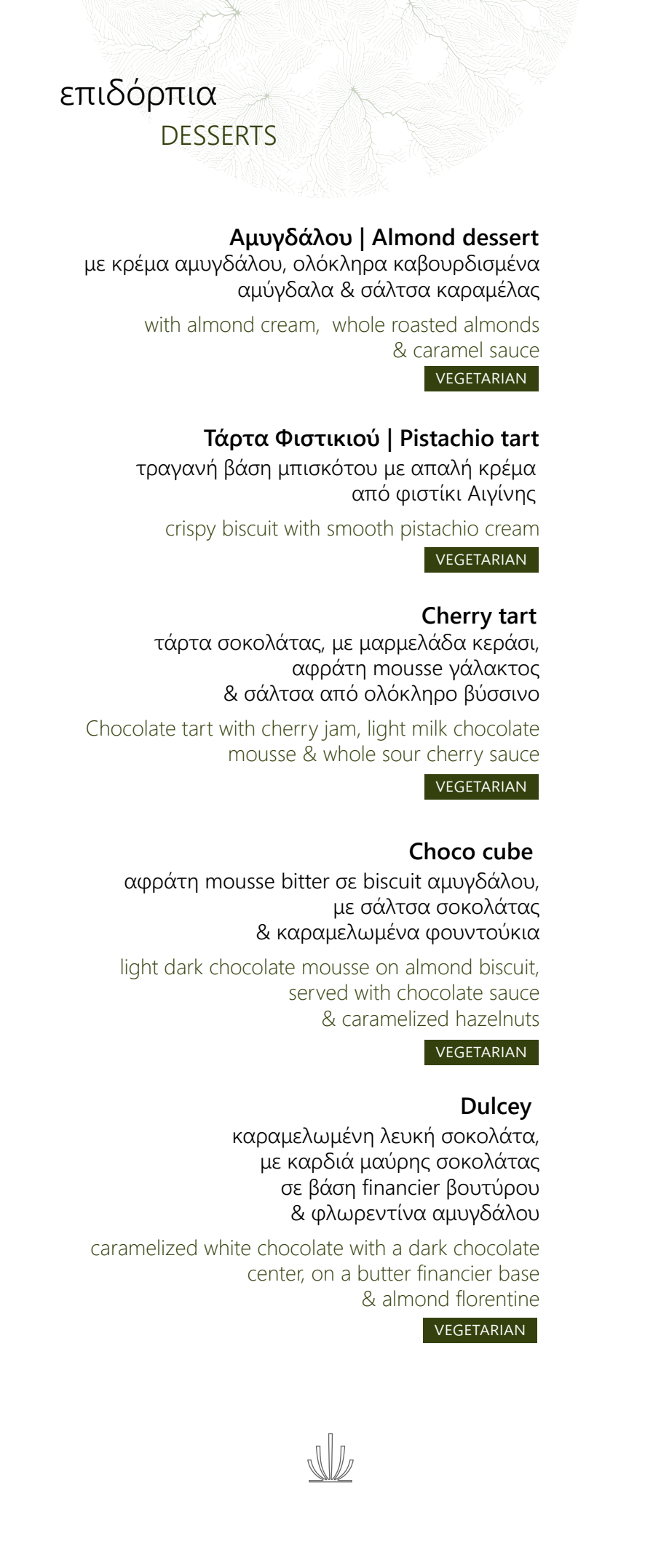
An aperitivo mocktail with delicate notes of elderflower, bergamot, and mandarin, balanced by the bitter, herbal complexity of an Italian amaro, creating an elegant and harmonious profile.

Perfect Eight

Gin χωρίς αλκοόλ από φυσικά αποστάγματα βοτάνων, ελαφριά μπαχάρια, μια νότα εσπεριδοειδών και 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

με κρέμα αμυγδάλου, ολόκληρα καβουρδισμένα
αμύγδαλα & σάλτσα καραμέλας

with almond cream, whole roasted almonds
& caramel sauce

VEGETARIAN

Τάρτα Φιστικιού | Pistachio tart

τραγανή βάση μπισκότου με απαλή κρέμα
από φιστίκι Αιγίνης

crispy biscuit with smooth pistachio cream

VEGETARIAN

Cherry tart

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

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

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 συμπεριλαμβάνουν 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

