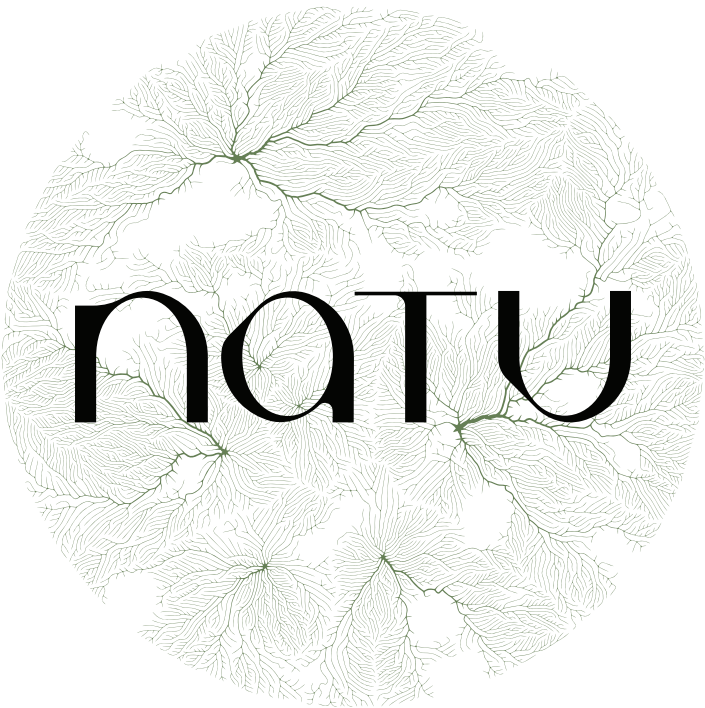
BRUNCH
COFFEE
+
DESSERTS



BRUNCH
(10:00 - 13:00)

Ελληνικό τοστ* | Greek toast* **8€**
με ποικιλία τυριών
with selection of cheese
VEGETARIAN
+ γαλοπούλα | + turkey **9€**

Panini* με κοτοσαλάτα | Chicken Salad Panini* **14€**
τυρί κρέμα, μαγιονέζα με σιναπόσπορο, μοσχολέμονο, τρίχρωμες πιπεριές, τομάτα και iceberg
with cream cheese, mustard seed mayonnaise, lime, tricolour peppers, tomato and iceberg lettuce

Focaccia* με τυρί | Grilled cheese focaccia* **15€**
ποικιλία τυριών, μαγιονέζα τρούφας, prosciutto crudo και ρόκα
selection of cheese, truffle mayonnaise, prosciutto crudo and rocket

Αφράτη ομελέτα | Omelette **15€**
προζυμένιο ψωμί*, hash brown* και κρέμα αβοκάντο
served with sourdough bread*, hash brown* and avocado cream
VEGETARIAN

Αυγά Scrambled | Scrambled eggs **16€**
με prosciutto cotto, hollandaise με harissa, σχοινόπρασο, προζυμένιο ψωμί* και hash brown*
with prosciutto cotto, harissa hollandaise, chives, served with sourdough bread* and hash brown*.

Ασπράδια scrambled | Scrambled egg whites **17€**
με δανέζικο πολύσπορο ψωμί*, κρέμα αβοκάντο, σχοινόπρασο και καπνιστό σολομό*
served with Danish multigrain bread*, avocado cream, chives and smoked salmon*

Vegan cake* λεμόνι | Vegan lemon cake* **8€**
με σπόρους τσία και γλάσο λεμονιού
with chia seeds and lemon glaze
VEGAN

Yogurt bowl **11€**
με στραγγιστό γιαούρτι,
θυμαρίσιο μέλι, πραλίνα μπανάνας, μύρτιλα
και crunch σοκολάτας γάλακτος με καραμέλα
with Greek strained yoghurt,
thyme honey, banana praline, blueberries
and milk chocolate crunch with caramel
VEGETARIAN

Pancakes* με πραλίνα φιστικιού |
Pancakes* with pistachio praline **16€**
λευκή πραλίνα φουντουκιού, φράουλες
και crumble λευκής σοκολάτας με framboise
with white hazelnut praline, strawberries
and white chocolate crumble with framboise
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 coffee	€4
Φίλτρου | Filter coffee	€4,5
Τσάι | Tea (cranberry, ιβίσκος, μήλο) (cranberry, hibiscus, apple)	€4,5
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, cinnamon, orange)	€4,5
Χαμομήλι | Chamomile	€4,5
Ζεστή/κρύα σοκολάτα | Hot/iced chocolate	€5,5

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**

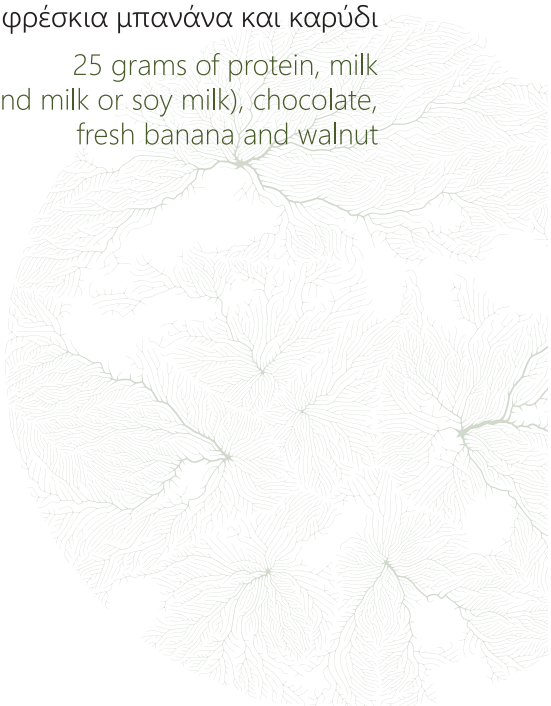
Φυσικός χυμός πορτοκάλι, μπανάνα, μήλο, αχλάδι |
Fresh orange, banana, apple, pear juice **€7**

Ρόδι* | Pomegranate* **€6**

smoothies

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

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





cocktail

Bloody Tasty Mary €12

Low ABV twist του bloody Mary με χυμό τομάτας, ενισχυμένο με σόγια, γλυκό παλαιωμένο οίνο, λιαστή τομάτα και εξωτικά πιπέρια συνδυασμένα με καπνισμένους τόνους Mezcal και αλκοολική ένταση από Vodka

A low-ABV twist on the Bloody Mary, featuring tomato juice enhanced with soy sauce, sweet aged wine, sun-dried tomato, and exotic pepper varieties, paired with smoky tones of Mezcal and an alcoholic kick from Vodka

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

επιδόρπια
DESSERTS

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

with almond cream, whole
roasted almonds & caramel sauce
VEGETARIAN

Pistachio misou 14€
Μια πλούσια monte φιστικιού Αιγίνης,
απόλυτα ισορροπημένη
με αυθεντική κρέμα mascarpone.
Αφράτα μπισκότα savoyard ελαφρώς
βουτηγμένα σε αρωματικό espresso και
καραμελωμένο φιστίκι Αιγίνης

A rich Aegina pistachio monte,
perfectly balanced with authentic mascarpone cream.
Savoiardi biscuits lightly dipped in aromatic espresso,
layered with caramelised Aegina pistachios
VEGETARIAN

Holy basque 15€
Το αυθεντικό ''καμμένο'' cheesecake των Βάσκων
με βελούδινη υφή. Συνοδεύεται από μια απαλή
anglaise, αρωματισμένη
με βανίλια Μαδαγασκάρης και κανέλα

The authentic Basque "burnt" cheesecake,
with a velvety texture. Served with a delicate crème
anglaise infused with Madagascar vanilla and cinnamon
VEGETARIAN

Choco - caramel apple tales 16€
μεταξένια μους μαύρης σοκολάτας valrhona
με καρδιά από namelaka καραμελωμένου μήλου
και χειροποίητη καραμέλα βουτύρου
πάνω σε ζουμερό financier σοκολάτας

Silky valrhona dark chocolate mousse
with caramelised apple namelaka centre
and homemade buttery caramel,
set on a moist chocolate financier
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

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 goods.
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