



- Bread platter (V)** 5
extra virgin olive oil, 'fleur de sel' from Messolonghi
Πλατό με ψωμί (V)
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ανθός αλατιού Μεσολογγίου

Brunch Specials

- Ποικιλία από φρεσκοψημένες σφολιάτες (V)** 16
Viennoiserie basket (V)
- French Toast (V)** 16
καραμελωμένο τσουρέκι,
βατόμουρα, κηρήθρα μελιού
caramelized 'tsoureki'
raspberries, honeycomb
- Pancakes (V)** 14
κρέμα μπισκότου Oreο, σάλτσα σοκολάτας γάλακτος
oreo cookie cream, milk chocolate sauce
- Pancakes Croque Madame** 15
ζαμπόν, καπνιστό μετσοβόνε,
σάλτσα μπεσαμέλ, τηγανητό αυγό
ham, smoked Metsovone cheese,
béchamel sauce, fried egg
- Παραδοσιακή πίτα ημέρας (V)** 10
σερβίρεται με πράσινη σαλάτα
ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για την επιλογή ημέρας
Traditional Greek pie of the day (V)
served with green salad
please ask the waiter for the pie dish of the day

Salads

Burrata (V) σπαράγγια σχάρας, πέστο βασιλικού με φιστίκι Αιγίνης, μοσχολέμονο grilled asparagus, basil pesto with Aegina pistachio, lime	19
Healthy bowl salad (V) κινόα, ροβίτσα, φακές, ρεβίθια, αβοκάντο, ηλιόσποροι, τραγανή πίτα, μοσχολέμονο, vinaigrette μουστάρδας quinoa, mung beans, lentils, chickpeas, avocado, sunflower seeds, crispy pita, lime, mustard vinaigrette	18
Caesar μαρούλι baby gem, αντζούγιες, κρουτόν, σάλτσα Caesar baby gem lettuce, anchovies, sourdough croutons, Caesar dressing	18

Mains

Χοιρινό Iberico «Γύρος» χειροποίητη πίτα open-faced, μπαχαρικά, ψητή ντομάτα, γιαούρτι σερβίρεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες Iberico pork “Gyros” homemade open-faced pita, spices, grilled tomato, yogurt served with homemade French fries	34
Κοτολέτα στήθος κοτόπουλου ελεύθερης βοσκής, σάλτσα ταρτάρ Cotoletta free-range chicken breast, tartar sauce	32
Μοσχαρίσιες κοπές ημέρας Black Angus Black Angus Beef cuts of the day	
Rib eye 300gr / gr	48
Striploin 250gr / gr	45

Sides

Παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο για την επιλογή σας
Please inform your server for your choice

βραστά λαχανικά εποχής / boiled seasonal vegetables (V)
πουρές πατάτας / potato purée (V)
φρέσκες τηγανητές πατάτες / homemade French fries (V)
λαχανικά εποχής στη σχάρα / grilled seasonal vegetables (V)
ψητά σπαράγγια / roasted asparagus (V)

Sandwiches & Burgers

Lobster roll ψωμάκι brioche, μαγιονέζα σχοινόπρασου, μοσχολέμονο, τσίλι σερβίρεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες brioche bun, chives mayonnaise, lime, chili served with homemade French fries	29
Club sandwich με κοτόπουλο σερβίρεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες Chicken club sandwich served with homemade French fries	20
Open-faced sandwich αβοκάντο, σολομός avocado, salmon	16
Smashed beef burger American Angus, κρεμμύδι brulée, καπνιστό μετσοβόνη, παστράμι, σπιτική σάλτσα bbq μαγο σερβίρεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες American Angus, onion brulée, smoked 'metsovone' cheese, pastrami, homemade bbq mayo sauce served with homemade French fries	25
Burger with crispy chicken fillet ντομάτα, μαρούλι, παρμεζάνα, μαγιονέζα αρωματισμένη με λάδι τρούφας tomato, lettuce, parmesan, truffle oil-infused mayonnaise	23
Vegan mini burgers (3 τεμάχια/pieces) κινόα & λαχανικά εποχής σερβίρεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες quinoa & seasonal vegetables served with homemade French fries	19

Organic Eggs

Eggs Benedict

με προσούτο / with prosciutto	19
με καπνιστό σολομό / with smoked salmon	20

Αυγά Scrambled σε φρυγανισμένο ψωμί (V)

Scrambled eggs on toasted bread (V)	14
με προσούτο / with prosciutto	16
με καπνιστό σολομό / with smoked salmon	18

Αυγά καγιανά

σύγκλινο, φέτα Καλαβρύτων	18
'Kagianas' Greek scrambled eggs with tomato	
smoked pork (syglino), Kalavryta feta cheese	

Κυκλαδίτικη ομελέτα φρουτάλια

σαλάμι, πατάτα, τυρί Σαν Μιχάλη Σύρου	18
Cycladic 'frouitalia' omelette	
salami, potato, San Michali cheese from Syros	

Τηγαντά αυγά με σπαράγγια (V)

λάδι τρούφας, παρμεζάνα	18
Fried eggs with asparagus (V)	
truffle oil, parmesan	

Desserts

Paris-Brest φιστικιού

ζύμη choux, πραλίνα φιστικιού, κρέμα φιστικιού	14
Pistachio Paris-Brest	
choux pastry, pistachio praline, pistachio cream	

Crème brûlée βανίλιας

crumble κανέλας, καραμέλα, παγωτό βανίλια-φουντούκι	14
Vanilla crème brûlée	
cinnamon crumble, caramel, vanilla-hazelnut ice cream	

(V) Κατάλληλο για χορτοφάγους | Vegetarian dish

Ο Καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο) / Consumer is not obliged to pay if the notice of the payment has not been received (receipt-invoice)

GR Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε θήκη δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας., **GB** The shop is obliged to have printed documents, in a safe case by the exit, for the purpose of registering any complaints., **FL** Le magasin doit disposer des bulletins imprimés, dans un cas spécial à côté de la sortie, pour la formulation de toute plainte., **D** Das Lokal ist verpflichtet Formulare in einem gesonderten Fach am Ausgang zur Verfügung zu stellen, um gegebenenfalls Beschwerden anzugeben.

Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο για τις vegetarian ή vegan προτάσεις. / Please ask the waiter for the vegetarian or vegan suggestions. Αν είστε αλλεργικός ή έχετε δυσανεξία σε κάποιο συστατικό των τροφίμων, παρακαλώ ενημερώστε μας / If you are allergic or have an intolerance to a food ingredient, please let us know. Το λάδι που χρησιμοποιείται για τις σαλάτες είναι ελαιόλαδο και για το τηγάνισμα ηλιέλαιο. Η φέτα που χρησιμοποιείται είναι Καλαβρύτων. The oil used for salads and food preparation is olive oil and for frying is sunflower oil. Feta cheese used is Kalavriton.

Executive Chef: Μπάμπης Κουντούρης, Babis Kountouris

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους. Prices are inclusive of all legal taxes.

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ (€). All prices are in euros (€).

Αγορανομικός υπεύθυνος: Δημήτρης Βαλυράκης Police Responsible: Dimitris Valyrakis

