



## **ΠΡΩΙΝΑ 08:00-11:00**

### **FULL BREAKFAST**

#### **ΑΓΓΛΙΚΟ – ENGLISH**

2 Αυγά μάτια, ζαμπόν, μπέικον, λουκάνικο, φασόλια, μανιτάρια,  
φρυγανισμένο ψωμί, βούτυρο και μαρμελάδα  
1 καφέ επιλογής ή 1 φυσικό χυμό πορτοκάλι ή 1 ρόφημα επιλογής

2 Fried eggs, ham, bacon, sausage, beans, mushrooms, toasted bread, butter and marmalade  
1 coffee of choice or 1 freshly squeezed orange juice or 1 beverage of choice  
11, 90 €

#### **ΕΛΛΗΝΙΚΟ – GREEK**

2 Αυγά μάτια, φέτα, ντομάτα, ελιές,  
φραντζολάκι από κουλούρι Θεσσαλονίκης, βούτυρο και μέλι  
1 καφέ επιλογής ή 1 φυσικό χυμό πορτοκάλι ή 1 ρόφημα επιλογής

2 Fried eggs, feta cheese, tomato, olives,  
Greek sesame bread (koulouri from Thessaloniki), butter and honey  
1 coffee of choice or 1 freshly squeezed orange juice or 1 beverage of choice  
10, 90 €

#### **GOOD MORNING**

Φρυγανισμένο ψωμί, μαρμελάδα, βούτυρο, μανιτάρια, ντομάτα,  
φασόλια και αβοκάντο  
1 καφέ επιλογής ή 1 φυσικό χυμό πορτοκάλι ή 1 ρόφημα επιλογής

Toasted bread, marmalade, butter, mushrooms, tomato, beans and avocado  
1 coffee of choice or 1 freshly squeezed orange juice or 1 beverage of choice  
9, 90 €

## **BRUNCH 11:00-18:00**

### **BOWLS**

#### **GREEK**

Γιαούρτι, μέλι, καρύδια και γύρη

Yogurt, honey, walnuts and pollen  
4, 90 €

#### **ACAI AND FRUIT**

Βιολογικό acai, φρέσκα φρούτα εποχής, σούπερ σπόρους, νιφάδες βρώμης,  
μέλι και βιολογική γύρη

Bio acai, fresh seasonal fruits, super seeds, oat flakes, honey and organic pollen  
6, 90 €

#### **VEGAN**

Γιαούρτι αμυγδάλου, φρέσκα φρούτα εποχής, νιφάδες βρώμης,  
καρύδια και ταχίνι

Almond yogurt, fresh seasonal fruits, oat flakes, walnuts and tahini  
7, 90 €



### **ΑΥΓΑ – EGGS**

#### **2 ΑΥΓΑ ΜΑΤΙΑ Ή 2 ΑΥΓΑ ΠΟΣΕ 2 FRIED EGGS OR 2 POACHED EGGS**

Πάνω σε φρεσκοψημένο φραντζολάκι από κουλούρι Θεσσαλονίκης

On freshly baked Greek sesame bread

4, 90 €

Επιπλέον επιλογή: πορκέτα Κέρκυρας ή καπνιστό μοσχάρι Δράμας ή γαλοπούλα καπνιστή ή παστουρμά θαλάσσης

Additional choice: porketa from Corfu or pastrami from Drama or smoked turkey or sea pastrami  
+ 2, 00 €

### **SCRAMBLED EGGS**

Με πορκέτα και λιωμένο τυρί μέσα σε αφράτο ψωμάκι από πατάτα

With porketa and melted cheese in a fluffy potato bun

6, 90 €

### **ΑΥΓΑ ΚΑΠΑΝΑΣ - KAVANAS**

Με φρεσκοτριμμένη ντομάτα και φέτα

Πάνω σε φρυγανισμένο ψωμί

With fresh tomatoes and grated feta on toasted bread

6, 90 €

### **WHITE TOWER**

Φραντζολάκι από κουλούρι Θεσσαλονίκης με αβοκάντο, ντοματίνια, ανεβατό Γρεβενών καιμανιτάρια  
Επιλογή από αυγά ποσέ ή μάτια

Greek sesame bread with avocado, tomatoes, anevato cheese from Grevena and mushrooms

Choice of fried or poached eggs

6, 90 €

Επιπλέον επιλογή: πορκέτα Κέρκυρας ή καπνιστό μοσχάρι Δράμας ή γαλοπούλα καπνιστή ή παστουρμά θαλάσσης

Additional choice: porketa from Corfu or pastrami from Drama or smoked turkey or sea pastrami  
+ 2, 00 €



## **ΟΜΕΛΕΤΕΣ - OMELETTES**

### **ΑΠΛΗ - SIMPLE**

4, 90 €

### **NUTRITION**

Μπρόκολο, ανεβατό Γρεβενών, ντοματίνια, καπνιστή γαλοπούλα

Broccoli, anevato cheese from Grevena, tomatoes, smoked turkey

6, 90 €

### **ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΥΛΙΚΑ – EXTRA INGREDIENTS**

Τυρί, μπέικον, πιπεριές, μανιτάρια, λουκάνικο, ελιές, κρεμμύδι, φέτα, ζαμπόν, καπνιστή γαλοπούλα, κέιλ, ντομάτα, μπρόκολο, ανεβατό Γρεβενών

Cheese, bacon, peppers, mushrooms, sausage, olives, onion, feta cheese, ham, smoked turkey, kale, tomato, broccoli, anevato cream cheese from Grevena,

+ 0, 60 € / υλικό - ingredient

Όλες οι ομελέτες γίνονται με 3 αυγά και σερβίρονται με πράσινη σαλάτα

All the omelettes are made with 3 large eggs and served with green salad

## **ΑΥΓΟΦΕΤΕΣ – FRENCH TOAST**

### **ΓΛΥΚΕΣ - SWEET**

Τρεις φέτες από φρεσκοψημένο και αφράτο τσουρέκι με δυο υλικά επιλογής

Three pieces of fluffy and freshly baked tsourekhi with two ingredients of choice

5, 90 €

### **ΥΛΙΚΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ – INGREDIENTS OF CHOICE**

Πραλίνα σοκολάτας, σιρόπι σφένδαμου, μέλι, καρύδια, φρέσκα φρούτα εποχής, μπανάνα, τριμμένη βάφλα

Chocolate praline, maple syrup, Greek honey, walnuts, fresh seasonal fruits, banana, fegientin

+ 0, 60 € / επιπλέον υλικό - extra ingredient

Μπάλα παγωτό – scoop ice cream 2, 20 €

## **FRENCH TOAST CROQUE MADAME**

Αυγόφετες με λιωμένο τυρί, καπνιστό μοσχάρι Δράμας, σάλτσα μπεσαμέλ και αυγό τηγανιτό

With melted cheese, pastrami from Drama, bechamel sauce and fried egg

7, 90 €



### **ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ & SNACKS 11:00 – 18:00**

Όλα τα σάντουιτς και τα τoστ σερβίρονται με πράσινη σαλάτα  
All sandwich and toasts are served with green salad

#### **ΤOΣΤ - TOAST**

Ζαμπόν ή καπνιστή γαλοπούλα και κασέρι ή διπλό κασέρι

Ham or smoked turkey and kasseri cheese or double kasseri cheese  
3, 90 €

#### **AEGEAN**

Σάντουιτς από χαρουπόψωμο με παστουρμά θαλάσσης, αγγούρι και κρέμα τυριού με μυρωδικά

Carob bread sandwich with sea pastrami, cucumber and cream cheese with herbs  
6, 90 €

#### **BIENNEZIKO - VIENNESE**

Σάντουιτς από Βιεννέζικη μπαγκέτα με ζαμπόν ή γαλοπούλα, τυρί, μαγιονέζα, μαρούλι και ντομάτα  
Viennese baguette sandwich with ham or smoked turkey, cheese, mayonnaise, lettuce and tomato  
5, 90 €

#### **FAJITAS**

Φρεσκοψημένη τoρτίγια με ψητό φιλέτο κοτόπουλο, λαχανικά, πίκλα κρεμμύδι, αβοκάντο, αγιολί κάπαρης και λιωμένο τυρί

Tortilla, grilled chicken fillet, vegetables, pickled onions, avocado, caper aioli and melted cheese  
7, 90 €

#### **BURGER**

Ζουμερό μπιφτέκι από 100 % κιμά Black Angus, αγιολί κάπαρης, πίκλα κρεμμύδι, μαρούλι, πορκέτα και καπνιστό τυρί  
Σερβίρεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες

100 % Black Angus burger, caper aioli, pickled onions, lettuce, porketa and smoked cheese  
Served with homemade fried potatoes  
12, 90 €

#### **Beyond burger**

Με plant based μπιφτέκι, αφράτο ψωμάκι χωρίς γλουτένη, μαρούλι, ντομάτα, μαγιονέζα από ταχίνι και φρέσκιες τηγανητές πατάτες.

Plant based burger, gluten free bun, lettuce, tomato, tahini mayo and fresh potato fries.  
12, 9 €

#### **CLUB SANDWICH**

Φρυγανισμένο ψωμί, ζαμπόν, τυρί, πορκέτα Κέρκυρας, μαγιονέζα, μαρούλι και ντομάτα  
Σερβίρεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες

Toasted bread, ham, cheese, porketa from Corfu, lettuce, tomato and mayonnaise  
Served with homemade fried potatoes  
6, 90 €

Επιπλέον ψητό φιλέτο κοτόπουλο  
Additional choice: grilled chicken fillet  
+ 2, 00 €

**HOT DOG**

Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές  
Served with fried potatoes  
3,90 €



### **Ψωμί και συνοδευτικά – Bread and sides**

Ποικιλία από ζυμωτά ψωμιά, κριτσίνια και ντιπάρια ημέρας.  
Homemade breads, breadsticks and dips.  
1, 5 € / άτομο, person

### **Κρύα ορεκτικά – Appetizers**

#### **Ταρτάρ Γαρίδας – Shrimp Tartare**

Με μάνγκο, αχινό, μοσχολέμονο και τραγανή γλυκοπατάτα.  
With mango, sea urchin, lime and crispy sweet potato.  
9, 9 €

#### **Αλοιφές - Spreads**

Ταραμοσαλάτα, χούμους και μελιτζανοσαλάτα με τραγανές πιτούλες.  
Taramosalata, hummus, eggplant salad and crispy pitas.  
6, 9 €

#### **Λαγάνα Σαν Μπρουσκέτα – Lagana Bread Bruschetta**

Με χταπόδι, γαρίδες, καλαμάρι, ταραμά και λαχανικά  
With octopus, shrimps, squid, tarاما and vegetables  
9, 9 €

#### **Χταποδοσαλάτα – Octopus Salad**

Με μελιτζάνα, ελιές και κάπαρη.  
With aubergine, olives and caper.  
7, 9 €

### **Ζεστά Ορεκτικά – Starters**

#### **Λουκάνικο Τήνου – Sausage From Tinos**

Ψητό με πατάτες τηγανιτές και ψητή ντομάτα.  
Grilled with fried potatoes and roasted tomatoes.  
8, 9 €

#### **Ποικιλία Μανιταριών Σωτέ – Sautéed Mushrooms**

Σβησμένα με μαυροδάφνη Πατρών και φρέσκα μυρωδικά.  
With manrodaphne wine from Patra and fresh herbs.  
6, 9 €

#### **Καλαμαράκια Τηγανητά – Fried Squid**

Σε τραγανή κρούστα ψωμιού  
In crispy bread crust  
8, 9 €

#### **Καπνιστό Μαστέλο Χίου – Smoked Mastelo From Chios**

Με πίκοντε γκάγιο χωριάτικης σαλάτας  
With Greek salad pico de gallo  
9, 9 €

#### **Μοσχαρίσια Κεφτεδάκια – Beef Meatballs**

Με μαρμελάδα ντομάτας και φέτα.  
With homemade tomato marmalade and feta cheese.  
7, 9 €

#### **Κολοκυθάκια ρολό – Zucchini rolls**

Σε τραγανή κρούστα ψωμιού, γεμιστά με τυρί, μυρωδικά και σώς γιαουρτιού.  
Stuffed with cheese and herbs in crispy bread crust.  
6, 9 €



## Σαλάτες - Salads

### **Φόρκυς - Forkys**

Δροσερή πράσινη σαλάτα με ψητό κοτόπουλο, τραγανά κρουτόν, νιφάδες γραβιέρας και σάλτσα Καίσαρα.

Green salad with grilled chicken, croutons, graviera cheese flakes and Caesar's sauce.  
9,9 € μεγάλη, big / 6,9 € μικρή, small

### **Ελληνική – Greek**

Ντομάτα, αγγούρι, φέτα, ελιές, πιπεριές, κρεμμύδι, πίκλα σταμναγκάθι και παξιμαδάκι από χαρούπι.

Tomato, cucumber, feta cheese, olives, peppers, onion, pickled stamnagathi and carob rusk.  
8,9 € μεγάλη, big / 6,9 € μικρή, small

### **Αλμύρα – Salsola Soda**

Με ρεβύθια, φαγόπυρο, λιαστή ντομάτα και φρέσκα μυρωδικά.  
With chickpeas, buckwheat, sun dried tomatoes and fresh herbs.  
8,9 € μεγάλη, big / 6,9 € μικρή, small

### **Μεσκλάν – Mesclun**

Με ψητά λαχανικά, φέτα σε τραγανή κρούστα από φιστίκι και σάλτσα λιαστής ντομάτας με καραμελωμένα κρεμμύδια.  
With grilled vegetables, crusted feta cheese with pistachio and sun dried tomato sauce with caramelized onions.  
8,9 € μεγάλη, big / 6,9 € μικρή, small

### **Μιρμιζέλι – Mirmizeli**

Με ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, ελιές, ψητή μελιτζάνα, κριθινο παξιμάδι, παστουρμά θαλάσσης και κοπανιστή.  
With tomatoes, cucumber, peppers, olives, roasted aubergine, barley rusks, sea pastrami and koranisti cheese.  
9,9 € μεγάλη, big / 6,9 € μικρή, small

## Ζυμαρικά - Pasta

### **Ταλιατέλες Με Μοσχαράκι Black Angus – Tagliatelle Black Angus**

Μανιτάρια, μαυροδάφνη και καπνιστό τυρί Μετσόβου.  
Mushrooms, manrodaphne wine and smoked cheese from Metsovo.  
12,9 € μεγάλη, big / 8,9 € μικρή, small

### **Χειροποίητες Γκόγκες – Handmade Goges**

Με βουβαλίσιο καβουρμά Κερκίνης και τσεμπέρι Ιθάκης.  
With buffalo kavourmas from Kerkini lake and tsemberi cheese from Ithaca.  
12,9 € μεγάλη, big / 8,9 € μικρή, small

### **Κριθαράκι Με Θαλασσινά – Orzo with Seafood**

Γαρίδες, μύδια, καλαμάρι και χταπόδι σε φρέσκια σάλτσα ντομάτας.  
Shrimps, mussels, squid and octopus with fresh tomato sauce.  
15,9 € μεγάλη, big / 11,9 € μικρή, small

### **Ζυμαρικά από ρίζες κόντζακ – Konjac pasta**

Χωρίς γλουτένη με ψητά λαχανικά, σάλτσα φρέσκιας ντομάτας και τραγανό κρεμμύδι.  
Gluten free with roasted vegetables, fresh tomato sauce and crispy onion.  
12,9 € / 8,9 € Μικρή, small



### **Κυρίως – Main courses**

#### **Φιλέτο Τσιπούρας – Sea Bream**

Με κους κους, παντζάρια και σάλτσα κακαβιά  
15,9 €

#### **Αρνάκι - Lamb**

Σιγομαγειρεμένο στη γάστρα με πουρέ αρακά και jus.  
Slow roasted in Cast Iron Dutch Oven with peas puree and jus.  
15,9 €

#### **Χοιρινή Πανσέτα – Pork Belly**

Με υφές γλυκοπατάτας και σάλτσα ψητού.  
With sweet potatoes textures and gravy sauce.  
14,9 €

#### **BURGER**

Ζουμερό μπιφτέκι από 100 % κιμά Black Angus, αγιολί κάπαρης, πίκλα κρεμμύδι, μαρούλι, πορκέτα και καπνιστό τυρί  
Σερβίρεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες  
100 % Black Angus burger, caper aioli, pickled onions, lettuce, porketa and smoked cheese  
Served with homemade fried potatoes  
12,90 €

#### **Beyond burger**

Με plant based μπιφτέκι, αφράτο ψωμάκι χωρίς γλουτένη, μαρούλι, ντομάτα, μαγιονέζα από βρώμη και φρέσκιες τηγανητές πατάτες.  
Plant based burger, gluten free bun, lettuce, tomato, oat mayo and fresh potato fries.  
12,9 €

#### **Από τη σχάρα - From the grill**

Μπορείτε να επιλέξετε μια γαρνιτούρα της αρεσκείας σας.  
You can choose one of the sides that you prefer.

#### **Ταλιάτα από inside skirt Black Angus. Inside skirt Black Angus steak tagliata.**

19,9 €

#### **Μπιφτέκι κοτόπουλο. Chicken meat patties.**

10,9 €

#### **Σπαλομπριζόλα Ελληνικού χοίρου (650 γρ.). Greek pork steak (650 gr.).**

15,9 €

#### **Μπούτι κοτόπουλο φιλέτο μαριναρισμένο σε πορτοκάλι και πάστα μίσο. Chicken leg fillet marinated with orange and miso paste.**

10,9 €

### **Επιλογές γαρνιτούρας – Sides**

**Δροσερή σαλάτα - Green salad**

**Τριπλοτηγανητές πατάτες - Fried potatoes**

**Ψητά λαχανικά - Roasted vegetables**  
3,9 €





### **Επιδόρπια – Desserts**

#### **Μπανόφι - Banoffee**

Ψητή μπανάνα, toffee, μούς μπανόφι, πραλίνα και αφράτο κέικ.  
Roasted banana, toffee, banoffee mousse, praline and sponge cake.  
5,9 €

#### **Μωσαϊκό σοκολάτας – Chocolate salami**

Αρωματισμένο με καρπό τόνγκα, καραμελωμένα φυστίκια Αιγίνης και παγωτό βανίλια.  
Tonga bean scented, caramelized pistachio and vanilla ice cream.  
5,9 €

#### **Μιλφέιγ – Mille Feuille**

Με cremeux σοκολάτας, κρέμα βανίλιας και ψητά νεκταρίνια.  
With chocolate cremeux, vanilla pastry cream and roasted nectarines.  
6,9 €

#### **Μπάλα παγωτό ελαιόλαδου – Olive oil ice creams**

Ρωτήστε μας για τις γεύσεις.  
Ask for flavours.  
2,2 €