

ΣΑΛΑΤΕΣ

- Ζητήστε μας τη σαλάτα και στη μισή ποσότητα -

ΣΟΥΜ-ΣΟΥΜ VGN 7.50 / 4.50

Σπανάκι, λόλα, σουσάμι, κουκουνάρι, κόκκινα φρούτα, φρέσκα κρεμμυδάκια και dressing βατόμουρου.

→ Προσθέστε ψητό γαλλικό κατσικίσιο τυρί +1.50

SWEET KALE VGN 9.00/ 5.00

Kale, γλυκοπατάτα, φακές belluga, quinoa, ρόδι, καραμελωμένα φουντούκια, φρέσκα κρεμμυδάκια, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και σιρόπι από ρόδι.

→ Προσθέστε κατίκι δομοκού +1.00

ΦΑΤΟΥΣ V 8.00 / 4.50

Μαρούλι, τοματίνια, αγγούρι, ραπανάκια, φρέσκα κρεμμυδάκια, δούσμος, πιπεριές, ρόκα, chives, τραγανά κομματάκια αραβικής πίτας, τζέμπνε (συριακό τυρί), λεμόνι, ελαιόλαδο και σιρόπι από ρόδι.

POBLANA 8.50 / 4.50

Λόλα, ψητό καρυκευμένο κοτόπουλο, καλαμπόκι, κόκκινη πιπεριά, τοματίνια, αβοκάντο, αγγούρι, φρέσκα κρεμμυδάκια, φρέσκο κόλιανδρο, chili, τραγανή tortilla καλαμποκιού με chipotle και κακάο dressing.

VIVALDI QUINOA V 9.00/5.00

Quinoa, ανθότυρο, φέτα, σπανάκι, εσκαρόλ, ραντίσιο, καρύδια, φρέσκα κρεμμυδάκια, αγγούρι ξυδάτο και βινεγκρέτ με φρέσκα φρούτα εποχής.

MEZA - ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΦΑΛΑΦΕΛ VGN 6.80

Ρεβυθοκεφτέδες, χούμους, sauce από ταχίνι και μικρή σαλάτα ταμπουλέ
→ Το φαλάφελ προσφέρεται επίσης τυλιγμένο σε αραβική πίτα. 5.00

ΜΟΥΤΑΜΠΑΛ 8.50

Πουρές καπνιστής μελιτζάνας με γιαούρτι, αρνίσιο και μοσχαρίσιο κιμά, μαϊντανό, αμύγδαλα και κουκουνάρι.
→ Σερβίρεται και χωρίς κρέας. V 7.00

ΧΟΥΜΟΥΣ VGN 4.80

Πουρές απο ρεβύθι και ταχίνι με κύμινο, πάπρικα και ελαιόλαδο.

MEZA SAMPLER 10.50

3 φαλάφελ με sauce από ταχίνι, χούμους, μικρή σαλάτα ταμπουλέ, μουταμπάλ και αραβικές πίτες.

BAO BUNS 4.00

Ψωμάκι ατμού με:
→ Τραγανό τηγαντό κοτόπουλο, γλυκόξινη μαγιονέζα, κόκκινο coleslaw και pickled veggies
→ Μανιτάρι portobello tempura, wakame, μαγιονέζα miso και pickled veggies VGN
→ Σιγοψημένη πανσέτα με hoisin sauce, καβουρδισμένο φυστίκι και πίκλες αγγουριού

TOSTADAS VGN 3.00

Τραγανή tortilla καλαμποκιού με guacamole, salsa fresca, κινέζικο λάχανο και lime. Extra:
→ κοτόπουλο chipotle +1.00
→ ή chili con carne +1.00
→ ή γαρίδες με chili και lime +1.00

TORTILLAS

- Όλα τα tortillas σερβίρονται με salsa fresca, γιαούρτι με chili και φρεσκοτηγανισμένα nachos chips. Η salsa fresca περιλαμβάνει τομάτα, κρεμμύδι, κόλιανδρο, lime και chili. -

→ extra guacamole ή chili con carne +2.00

BURRITOS

Τορτίγια από σιτάρι με avocado, salsa fresca, ρύζι και:

→ Κοτόπουλο chipotle με καλαμπόκι και τυρί gouda 9.80

→ Chili con carne και τυρί cheddar (πικάντικος μοσχαρίσιος κιμάς με κόκκινα φασόλια) 9.80

TACOS

3 μαλακές tortillias καλαμποκιού με avocado, salsa fresca και:

→ Κοτόπουλο chipotle με καλαμπόκι και τυρί gouda 8.50

→ Γαρίδες με chili, lime τομάτα και κινέζικο λάχανο V 9.50

QUESADILLAS

Τορτίγια από σιτάρι με avocado, salsa fresca και:

→ Τυρί gouda και pickled jalapenos V 8.00

→ Κοτόπουλο chipotle με καλαμπόκι και τυρί gouda 9.80

→ Chili con carne και τυρί cheddar (πικάντικος μοσχαρίσιος κιμάς με κόκκινα φασόλια) 9.80

NACHOS

→ Φρεσκοτηγανισμένα nachos chips με salsa fresca, γιαούρτι και πιπεριές jalapenos V 4.50

→ SUPER NACHOS με guacamole και chili con carne 7.50

GRILL - SPECIALTIES

ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΤΑΝΤΟΥΠΙ 10.80

Κοτόπουλο μαριναρισμένο σε ινδικά μπαχαρικά tandoori, λεμόνι και γιαούρτι, σερβιρισμένο με gaita, chutney, ψητή τομάτα και κρεμμύδι, αραβική πίτα και ρύζι basmati.

ΣΟΥΒΛΑΚΙ AL PASTOR 13.00

Χοιρινός λαιμός μαριναρισμένος με achiote και εσπεριδοειδή, μαλακές tortillias καλαμποκιού, salsa fresca, guacamole, ψητός ανανάς, πίκλες κρεμμυδιού και ρύζι. Σερβίρεται με ένα σφηνάκι tequila.

KOREAN BULGOGI TRILOGY 17.00

Σιγοψημένο βοδινό short rib, σε μαρινάδα από αχλάδι, soy sauce, σκόρδο και σπασμέλαιο. Σερβίρεται με kimchi, τηγαντό ρύζι με αβγό και ψητό bok choy.

BUDDHA BOWL VGN 12.50

Sticky rice, φακές beluga, quinoa, kimchi, ψητά λαχανάκια Βρυξελλών, καλαμπόκι, avocado, wakame, γλυκόξινη dressing και gomasio.

STEAK FRITES 23.00

Black Angus Hanger Steak (250g) βοδινό στη σχάρα. Σερβίρεται tagliata με φρέσκες τηγαντές πατάτες, πολύχρωμη σαλάτα και sauce της επιλογής σας (béarnaise ή μανιτάρια à la crème ή βούτυρο με σκόρδο και βότανα).

ΣΟΥΒΛΑΚΙ MAMA ROUX 14.50

Σολομός φιλέτο στο grill, κολοκυθάκι, ginger, σόγια και lime. Σερβίρεται με σαλάτα kale.

NOODLES - PASTA

LINGUINI ME MANITAPIA V 8.00

Μανιτάρια με κρέμα, φρέσκο εστραγκόν και τυρί παρμεζάνα reggiano.
→ extra παρμεζάνα +1.00

TAGLIATELLE AGLIO OLIO E PEPERONCINO V 8.00

Ταλιατέλες με σκόρδο, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, peperoncino, φρέσκο μαϊντανό και παρμεζάνα Reggiano.

PEKING DUCK NOODLES 9.80

Ramen noodles με τραγανή πάπια φιλέτο, hoisin sauce, κρεμμύδι και κόλιανδρο φρέσκο, ξυδάτο αγγούρι, φυστίκι, chili φρέσκο και lime.

THAI CURRY NOODLES 9.80

Egg noodles με ταϊλανδέζικο κάρυ κοτόπουλου, γάλα καρύδας, κόκκινη πιπεριά, lemongrass και φρέσκο κόλιανδρο.

Δευτέρα 09.00-18.30
Τρίτη-Σάββατο 09.00-00.30
Κυριακή BRUNCH MENU 12.00-18.00

ΨΩΜΙ ΠΙΤΕΣ 0.80

ΡΩΤΗΣΤΕ ΜΑΣ!

ΣΟΥΠΕΣ ΗΜΕΡΑΣ 5.00 / 7.00

Ζητήστε μας τη σούπα και στη μισή ποσότητα. 3.00 / 4.00



mama
ROUX

BURGERS

- Όλα μας τα burgers συνδεύονται με φρέσκες τηγαντές πατάτες και μικρή πολύχρωμη σαλάτα -

ΚΛΑΣΙΚΟ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΟ BURGER 9.80

Με μοσχάρι Σερρών, τομάτα, iceberg, κρεμμύδι, πίκλες, μουστάρδα Dijon και homemade μαγιονέζα.
→ Με τυρί cheddar ή bacon +1.00

FRENCH KISS BURGER 13.50

Με μοσχάρι Σερρών, καραμελωμένα κρεμμύδια, γαλλικό κατσικίσιο τυρί, λάδι τρούφας, ρόκα, μανιτάρια à la crème και Dijonnaise με μέλι.
→ Με bacon +1.00

CHICKEN AND PARM BURGER 10.50

Με κοτόπουλο πανέ με rapko, καπνιστή μελιτζάνα, σάλτσα τομάτας, ρόκα, παρμεζάνα, emmental και καραμελωμένα κρεμμύδια.

VEGAN BURGER VGN 9.50

Με πρωτεΐνη σόγιας, μανιτάρια shiitake και παντζάρι, vegan μαγο, τυρί σόγιας, καραμελωμένα κρεμμύδια, iceberg, τομάτα, κρεμμύδι ξερό και μουστάρδα Dijon.

EXTRA SAUCE +0.90

V vegetarian VGN vegan P πικάντικο



net@mamaroux



Mama-Roux

BRUNCH MENU

Salads

NOISETTE 8.80

λόλα, ρόκα και σπανάκι baby, φουντούκια, ρόδι, κρεμμύδι φρέσκο, ψητό κατσικίσιο τυρί, κρέμα βαλσάμικο, ελαιόλαδο

^{VEGAN} SWEET KALE 9.00

Kale, γλυκοπατάτα, φακές belluga, quinoa, ρόδι, καραμελωμένα φουντούκια, φρέσκα κρεμμυδάκια, ξέτρα παρθένο ελαιόλαδο και σιρόπι από ρόδι.

* Προσθέστε κατίκι δομοκού +1.00 *

Eggs

EGGS BENEDICT 7.80

English Muffin, 2 αυγά ποσέ, ζαμπόν σάλτσα Dijon Hollandaise

* Προσθέστε καπν. σολομό αντί για ζαμπόν 0.70 *

EGGS FLORENTINE 7.80

English Muffin, 2 αυγά ποσέ, σπανάκι και σάλτσα Dijon Hollandaise

SCRAMBLED EGGS 6.50

με φέτα, τομάτα, Home Fry πατάτες φούρνου, ζεστό ψωμί

CROQUE MADAME 8.80

ψωμί χωριάτικο με ζαμπόν, gouda, αυγό ποσέ, sauce Hollandaise, τραγανό prosciutto και πράσινη σαλάτα

PANCAKES & EGGS 8.50

3 τηγανήτες με 2 αβγά μάτια, τραγανό bacon και αυθεντικό maple syrup

* 3 pancakes with 2 fried eggs, crispy bacon and real maple syrup *

2 ΑΥΓΑ 5.50

- όπως τα θέλετε (βραστά, μάτια, ποσέ) με Home Fry πατάτες φούρνου και ζεστό ψωμί

* Προσθέστε ζαμπόν ή μπέικον 1.00 *

BREAKFAST BURRITO 9.90

αυγά 'scrambled' με καπνιστό λουκάνικο, salsa fresca, cheddar, αβοκάντο και τυλιγμένα σε tortίγια. σερβίρεται με γιαούρτι & nachos

SHAKSHUKA 9.00

3 αυγά ποσέ σε αρωματική σάλτσα τομάτας με πάντα πιπεριάς harissa, μαροκινό μίγμα μπαχαρικών ras el hanout, κατσικίσιο τυρί, φρέσκο μαιντανό και κόλιανδρο. Σερβίρεται με αραβικές πίτες

ΟΜΕΛΕΤΕΣ 7.00

3 αυγά με Home Fries πατάτες φούρνου, ζεστό ψωμί με

* Φέτα - τομάτα ή Καπνιστό σολομό & τυρί κρέμα ή Μπέικον- τυρί *

HUEVOS RANCHEROS 9.50

Αυγά ποσέ σε πικάντικη σάλτσα τομάτας, με cheddar, salsa fresca και αβοκάντο πάνω σε τραγανές tortίγιες καλαμποκιού. Σερβίρεται με φασόλια refritos, μεξικάνικο ρύζι και sour cream

Burgers

Συνοδεύονται από τηγανητές πατάτες και σαλάτα. Προσθέστε cheddar ή bacon ή ένα αυγό με 1.00

CLASSIC AMERICAN 9.80

με μοσχάρι Σερρών, τομάτα, κρεμμύδι, μουστάρδα Dijon και σπιτική μαγιονέζα

* +Προσθέστε ένα τηγανητό αυγό 1.00 *

BUFFALO BURGER 11.00

With Greek buffalo meat, wasabi and blue cheese sauce, rocket, spinach and shallot jam.

FRENCH KISS 14.00

μοσχάρι Σερρών με καραμελωμένα κρεμμύδια, λάδι τρούφας, ρόκα, chevre, μέλι, μανιτάρια

CHICKEN PARM BURGER 10.50

Με κοτόπουλο πανέ με ranko, καπνιστή μελιτζάνα, σάλτσα τομάτας, ρόκα, παρμεζάνα, emmental και καραμελωμένα κρεμμύδια

VEGAN BURGER 9.50

με πρωτεΐνη σόγιας, μανιτάρια shiitake και παντζάρι, vegan mayo, τυρί σόγιας, καραμελωμένα κρεμμύδια, iceberg, τομάτα, κρεμμύδι ξερό και μουστάρδα Dijon.

Bagels

BAGEL ME TYPI KREMA 3.30

^{VEGAN} BAGEL ME XOYMOYΣ 5.50

με κουκουνάρι, ρόδι, πάπρικα και μαϊντανό.

BAGEL & LOX 8.80

καπνιστό σολομό, τυρί κρέμα, τομάτα, κάπαρη, κρεμμύδι

Pancakes

Extra Real Maple Syrup Dip +1.5€

VEGAN & GLUTEN FREE PANCAKES 6.50

Φυστικοβούτυρο, γάλα καρύδας και ρυζάλευρο. Σερβίρονται με αυθεντικό maple syrup και μαρμελάδα από φρούτα εποχής

ME ΑΛΗΘΙΝΟ MAPLE SYRUP 5.00

ME ΠΡΑΛΙΝΑ, ΠΑΓΩΤΟ & BLUEBERRIES 7.50

ME ΠΡΑΛΙΝΑ 5.00

ME BLUEBERRIES & ΣΑΝΤΙΓΥ 5.00

Specials

PHILLY CHEESESTEAK SANDWICH 14.00

Βοδινό Black Angus Tri Tip καραμελωμένα κρεμμύδια και πιπεριές, μαγιονέζα με μουστάρδα και μέλι και λιωμένο provolone. Σερβίρεται με φρεσκοτηγανητές πατάτες

STEAK & EGG RAMEN BOWL 12.00

Ramen Noodles σε ζωμό από καπνιστή πανσέτα, ομελέτα με μурωδικά, Black Angus Tri Tip steak στο grill και ραπανάκια

DRINKS

COFFEE

Espresso	• 1.9
Double Espresso	• 2.8
Cappuccino	• 2.8
Freddo Espresso	• 3.3
Freddo Cappuccino	• 3.5
Irish Coffee	• 5.0
Café Latte	• 3.3
Chocolate (Cold/Hot)	• 3.3

Προσθέστε φυτικό γάλα με +0.6€

Add non-dairy milk for +0.6€

ICED TEAS

Herb tea, Verbena, Cardamom Σιδερίτης, Λουίζα, κάρδαμο	• 2.8
Assam tea, fresh lemon juice Μαύρο τσάι, λεμόνι	• 2.8

TEA

Asam Μαύρο Τσάι - Black Tea	• 2.8
Sencha Πράσινο τσάι - Green tea	• 2.8
Earl Grey Μαύρο Τσάι - Black Tea	• 2.8
Marrakesh Πράσινο τσάι με δυόσμο + Green tea with mint	• 2.8
Verbena / Chamomile / Sage Λουίζα / Χαμομήλι / Φασκόμηλο	• 2.2

FRESH JUICES

Πορτοκάλι	• 3.3
Pink Lemonade + Fresh Lemon Juice, Raspberry puree, Sugar	• 2.5
Ginger Lemonade Σπιτική λεμονάδα με χυμό Ginger & Δυόσμο	• 3.0
Μηλο, Καρότο, Πορτοκάλι & Τζίντζερ + Apple, Carrot, Orange & Ginger	• 3.5
Ανανάς, Μπανάνα & Μήλο + Pineapple, Banana & Apple	• 4.5
Bee's Sip! Γάλα αμυγδάλου, βρόμη, μπανάνα, κανέλα, μέλι, γύρη + Almond Milk, Oat Flakes, Honey, Sesame, Cinnamon	• 3.8
Milkshake + Banana // Vanilla// Espresso	• 5.5
Smoothie Πορτοκάλι, raspberry, μπανάνα, δυόσμος και γιαούρτι + Orange, raspberry, banana, spearmint and yogurt	• 5.5

SODAS-WATER

Coke Classic, Light, Zero -250ml	• 2.8
Εψα - Epsa Orange, Lemon, with/without gas -232ml	• 2.8
Soft Drinks Soda, Tonic - 250ml	• 2.8
Ξινό Νερό Φλώρινας 250ml Ανθρακούχο μεταλλικό νερό. + Sparkling Mineral water, natural carbonation 250ml	• 2.8
Ξίνο Νερό Φλώρινας 1L Ανθρακούχο μεταλλικό νερό. + Sparkling Mineral water, natural carbonation 1L	• 3.3
Μεταλλικό Νερό 1L Mineral water 1L	• 1.0

DRINKS

COCKTAILS

Try any classic cocktail, or choose from our signature cocktails

Pimm's cup Pimm's, cucumber, ginger beer	• 7
Clover Club Gin, lemon juice, dry vermouth, raspberry, sugar	• 6.5
Negroni Gin, Campari, Italian vermouth	• 7
Cucumber Fresh Vodka, cucumber juice, ginger syrup, lemon juice	• 6
Emiliano Z. Tequila, lemon-lime juice, ginger, cayenne pepper, orange peel, fennel seed, cane sugar, apple cider vinegar	• 7
Bellissimo White wine, sparkling wine, elderflower liqueur, white peaches, honey, lemon juice	• 6.5
Strawberry fields Mastic, Campari, dry vermouth, strawberry syrup, lemon juice	• 6
Zom Bie Zomb Dark rum, mango, passion fruit, absinthe, lime juice	• 8
Manhattan Riff Rye whiskey, amaro Montenegro, Angostura bitters	• 9
Monkey Island Gin, light rum, lemon juice, banana- coconut syrup	• 7

LIQUOR

Try out of our Gin, Whiskey, Vodka, Rum, Tequila and Brandy selections

Single Drink 60ml	• 7
Premium Drinks 60ml	• 8-12
Raki 100ml	• 3.5
Ouzo 60ml	• 3.5

BEERS ON TAP

★ SEPTEM 330ml - 4,7%vol PALE ALE	• 5
★ NISSOS 330ml -500ml - 5% vol PILSNER	• 3 - 4.5

LAGER BEERS

Σόλο Bohemian 330ml - 5,5% vol HOPPY LAGER	• 4
Nissos All Day Organic 330ml - 4,5% vol LAGER	• 4,5
Septem Monday's 330ml - 5% vol - PILSNER	• 4,5
Midnight Circus - One Eyed Jack 330ml - 4,5% vol PRE-PROHIBITION LAGER	• 5
Noble Men- Madame Pilsneuer 330ml - 5,5% vol PILSNER	• 5,5
Nissos Tholi 500ml - 6,5% vol STRONG DARK	• 5,5

ALES

Ali 330ml - 5% vol WEISS	• 4,5
Stala Epirus 330ml - 5,7% vol PALE ALE	• 6
Strange Brew Jasmine 330ml - 6,2% vol - IPA	• 6
Septem 8th Day 330ml - 7% vol - IPA	• 6
Septem Sundays 330 ml - 6,5% vol - HONEY GOLDEN ALE	• 6
Noctua Head Twister 330ml - 5,2% vol - 35 IBU PALE ALE	• 5
Voreia Wit 330ml -7% vol WEISS	• 5
Voreia Stout 330ml - 6% vol STOUT	• 5,5
Noctua Night Vision 330ml - 7,2% vol - BLACK IPA	• 6,5
Flaros IPA 330ml - 5,7% vol IPA	• 6,5
Yellow Donkey 330ml - LAGERED ALE	• 6,5
Flaros Amber Ale 330 ml - 5,2% vol AMBER ALE	• 5,5
Chios Smoked Robust 330ml - 6,2% vol PORTER	• 5,5
Red Donkey 330ml - 5,7 vol - LAGERED ALE	• 7

BUCKLER - Alcohol free 330ml

•5