

folk.

**culturally promiscuous
open to all
culinary geographies**

RISE AND SHINE - Breakfast Fuel 7:00-14:00

GRANOLA 7,50€

Με ξηρούς καρπούς & σοκολάτα με γάλα ή γιαούρτι / with nuts and chocolate with milk or yogurt

Προσθέστε φρούτα / Add fruit +1,50€

Προσθέστε μέλι / Add honey + 1,00€

Προσθέστε ξηρούς καρπούς / Add nuts + 1,50€

VEGAN GRANOLA 8,50€

Με ξηρούς καρπούς και σοκολάτα / with nuts and chocolate

με vegan γάλα ή vegan γιαούρτι / with vegan milk or vegan yogurt

Προσθέστε φρούτα / Add fruit + 1,50€

Προσθέστε ξηρούς καρπούς / Add nuts + 1,50€

EGGS BENEDICT

Με αβγό ποσέ και χειροποίητη Hollandaise πάνω σε βουτυράτο brioche /

With poached eggs and handmade Hollandaise on a buttery brioche

Με bacon / With bacon 8,50€

Με αβοκάντο / With avocado 8,50€

Με μοσχαρίσιο παστράμι / With beef pastrami 9,00€

Με χοιρινή λούζα Τίνου / With pork Luza from Tinos 9,00€

Με καπνιστό σολομό / With smoked salmon 9,00€

Προσθέστε Αβοκάντο / Add avocado +1,50€

Προσθέστε Μπέικον / Add Bacon +1,50€

Προσθέστε Παστράμι / Add Pastrami +2,00€

Προσθέστε Λούζα / Add Luza +2,00€

Προσθέστε Καπνιστό σολομό / Add Smoked salmon +2,00€

ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΑΒΓΑ / FRIED EGGS

Με πιπεριές / With peppers 6,00€

Με πιπεριές και μπέικον / With peppers and bacon 7,50€

Με πιπεριές και λούζα Τίνου / With peppers and Tinos sauce 8,00€

Με μοσχαρίσιο παστράμι / With beef pastrami 8,00€

Turkish eggs με πιπεριές, παστουρμά, γιαούρτι & άνηθο / With peppers, pastourma, yogurt & dill 8,50€

ΟΜΕΛΕΤΑ ΤΗΣ ΓΙΑΓΙΑΣ / GRANDMA'S OMELETTE

Με χειριστικό λουκάνικο, πατάτες τηγανιτές και φέτα/

With fresh handmade sausage, crushed potatoes and feta cheese 9,50€

Ομελέτα με λαχανικά / Omelette with vegetables 8,50€

Προσθέστε φέτα / Add feta cheese +2,00€

PASTRAMI SANDWICH 9,00€

Με χειροποίητο αγγούρι τουρός και μουστάρδα dijon σε χειροποίητο ψωμί φόρμας

With handmade pickled cucumber and dijon mustard on handmade bread

SANDWICH ΚΟΤΙΝΟΥΛΑ / CHICKEN SANDWICH 9,00€

Με φρέσκο κοτόπουλο, χειροποίητη μαγιονέζα, ντομάτα και μαρούλι σε τραγανή τσιμαμπά

With fresh chicken, handmade mayonnaise, tomato and lettuce in a crispy ciabatta

SANDWICH ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ / SANDWICH WITH SMOKED SALMON 9,50€

Turk krém, χειροποίητο αγγούρι τουρός, κόρη και άνηθο σε τραγανή τσιμαμπά

Cream cheese, handmade pickled cucumber, capers and dill in crispy ciabatta

SANDWICH ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ / TURKEY SANDWICH 8,00€

Με πέστο μυρωδικών, edam, μαρούλι και ντομάτα σε τραγανή τσιμαμπά

With herbs pesto, edam, lettuce and tomato in crispy ciabatta

AVOCADO TOAST 8,50€

Με smashed avocado, φέτα και αβγό ποσέ πάνω σε χειροποίητο ψωμί ολικής άλεσης/

With smashed avocado, feta cheese and poached egg on handmade wholemeal bread

Με σολομό / with salmon 10,50€

Με μπέικον / with bacon 9,50€

Με παστράμι with pastrami 10,50€

Με λούζα / with Luza Greek pork charcuterie from Tinos island 10,50€

PANCAKES

Με μέλι, καρύδια και κανέλα / With honey, walnuts and cinnamon 7,50€

Με πρλίνα σοκολάτας και τριμμένο μπισκότο / With chocolate praline and grated biscuit 8,00 €

BANOFFEE 9,00€

Με μπανάνα, χειροποίητη σαντιγί, μπισκότο και σπιτική καραμέλα γάλακτος

with banana, handmade whipped cream, biscuit and homemade milk caramel

Προσθέστε Μπανάνα / Add Banana +1,00€

Προσθέστε Σπιτική καραμέλα γάλακτος / Add Homemade milk caramel +1,50€

Προσθέστε Πρλίνα σοκολάτας / Add Chocolate praline +1,50€

Προσθέστε Μαριναριαμένα φρούτα / Add Marinated fruits +1,50€

Προσθέστε Ξηρούς καρπούς / Add Nuts +1,50€

Προσθέστε Μέλι / Add Honey +1,50€

ΓΙΑΟΥΡΤΙ / YOGHURT

Με μέλι, κανέλα και καρύδια / with honey, cinnamon and walnuts 7,00€

Με φρούτα / with fruit 6,50€

Προσθέστε ξηρούς καρπούς / Add nuts +1,50€

Προσθέστε Μέλι / Add Honey +1,50€

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΚΡΟΥΑΣΑΝ / HANDMADE CROISSANT 8,50€

Με κρέμα σαντιγί-φιλντέλφια & μαριναριαμένα φρούτα, αμύγδαλα φιλέ & δική μας καραμέλα

γάλακτος

With whipped cream-Philadelphia and marinated fruits, almond fillets and our own

butterscotch caramel

Χειροποίητο κρουασάν / Handmade croissant 6,00€

ΣΠΑΤΣΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ / CRASHED FRIES 6,50€

Συνοδεύονται από χειροποίητη κέτσαπ / Served with handmade ketchup

Προσθέστε μαγιονέζα / Add homemade mayonnaise +1.50€

Προσθέστε Vegan μαγιονέζα / Add Egan homemade mayonnaise + 1.50€

Προσθέστε Γαλιότιρι / Add Galotiri, Greek cream cheese +2.00

DOUBLE SMASHED CHEESEBURGER 14,00€Με δύο μοσχαρίσια μπιφτέκια, τσένταρ, μπέικον, σπιτικό αγγούρι τουρσί και απαστές τηγανητές πατάτες
With two beef patties, cheddar, bacon, homemade pickled cucumber and crushed fries**VEGAN BURGER 10,50€**

Με σπιτικό μπιφτέκι από καπνιστή μελιτζάνα και ρύζι, χειροποίητη vegan μαγιονέζα, αγγούρι, τουρσί, ντομάτα και iceberg

With homemade smoked eggplant and rice burger, handmade vegan mayonnaise, pickled cucumber, tomato and iceberg and crushed fries

ALL-DAY FUEL - from 14:00 - 1:00**ΨΩΜΙ / BREAD 2,50€**Χειροποίητη focaccia με ελιές μαριναρισμένες με λεμόνι και δενδρολίβανο
Handmade focaccia with olives marinated with lemon and rosemary**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ / GREEK SALAD 10,00€**Με ντοματίνια, κάρφη, κρίταμο, γαλιότιρι Ηπείρου, παξιμάδια χαρουπιού και λάδι ρίγανης
With cherry tomatoes, capers, rock samphire, Epirus galotiri cream cheese, carob rusks and oregano oil**ΚΙΝΟΑ / QUINOA 9,50€**

Με αβοκάντο, φιλέτο πορτοκάλι, μαριναρισμένα λαχανικά και φρούτα, γλυκόξινο dressing lime με βασιλικό και καβουρδισμένα κάσιους

With avocado, orange fillet, marinated vegetables and fruits, sweet and sour lime dressing with basil and roasted cashews

Προσθέστε καπνιστό σολομό / Add smoked salmon + 2,00€

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ / GREEN SALAD 10,50€Με ραντίτσιο, ντοματίνια, σπιτικό γούρο μαρινάτο, βινεγκρέτ και τσιπς tortilla
With radicchio, cherry tomatoes, homemade marinates anchovies, vinaigrette and tortilla chips**ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ / BRUSCHETTA 8,50€**

Χωριάτικη, με ντοματίνια, αγγούρι, ελιές και φέτα

Country style, with cherry tomatoes, cucumber, olives and feta cheese

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ / BRUSCHETTA 9,00€

Με μους ταραμά, καυλή ντομάτας και σπιτικό γούρο μαρινάτο

With taramasalata mousse, raw tomato coulis and homemade marinated anchovies

PINSA GREKA 13,50€

Με φέτα, μουράτα, ανθότυρο και πιπεριές

With feta cheese, burrata, anihotyro and peppers

PINSA BLUEBERRY & PROSCIUTTO 14,50€

Με σολάμι τσορίθο, φρέσκια μοτσαρέλα και Prosciutto

With chorizo, fresh mozzarella and Prosciutto

ΠΛΑΤΟ ΤΥΡΙΩΝ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ΜΕ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΚΑΡΟΤΟ 21,00 €

Cheese and charcuterie platter With carrot jam

ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ / SKIUFICHTA WITH BURRATA 13,00€Παραδοσιακά κρητικά ζυμαρικά με μουράτα, βασιλικό και λιαστή ντομάτα
Traditional Cretan pasta with burrata, basil and sun-dried tomatoes**RIBEYE ΤΑΛΙΑΤΑ / RIBEYE STEAK TAGLIATA 25,00€**

Ribeye steak με πατάτες τηγανητές / Ribeye steak with fries

Προσθέστε hollandaise sauce/ Add hollandaise sauce +4.00€

Προσθέστε pepper corn sauce / Add pepper corn sauce +4.00€

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΚΑΡΟΤΟ & ΜΑΝΓΚΟ / CHICKEN WITH CARROT & MANGO PUREE 13,50€

Κοτόπουλο μαριναρισμένο με γλυκιά πάπρικα Ουγγαρίας, αρωματικό πουρέ καρότο και μάνγκο με σαντιγί γιοουρτιού

Chicken marinated with sweet Hungarian paprika, aromatic carrot and mango puree with whipped yoghurt cream

ΛΙΝΓΚΟΥΙΝΙ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΤΟΝΟ /**LINGUINE WITH SMOKED TUNA CARBONARA 24,00€**

Με Pecorino romano, αβγά και καπνιστό τόνο / With Pecorino romano cheese, eggs and smoked tuna

ΜΥΛΟΚΟΠΙ ΜΕ ΣΙΦΝΕΪΚΗ ΡΕΒΥΘΑΔΑ /**CROAKER WITH TRADITIONAL GREEK CHICKPEAS STEW 23,00€****VEGAN ΓΥΡΟΣ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ / VEGAN MUSHROOM GYROS 11,00€**

Γύρος από μανιτάρια πορτομπέλο, vegan τζατζίκι, salsa gresca και chips πατάτας

Vegan Portobello mushrooms gyros, vegan tzatziki, salsa gresca & potato chips with handmade pitta bread

In case of allergy or intolerance to a food or ingredient, please do not hesitate to ask our staff about the allergenic substances for the products you are interested in. Εάν έχετε οποιοδήποτε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο ή και συστατικό τροφίμου, παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας, προκειμένου να ενημερωθείτε σχετικά με τις αλλεργιογόνες ουσίες για τα τρόφιμα που σας ενδιαφέρουν.

SWEET TREATS OF THE DAY
- Contemporary Desserts from 12:00 and on

ΓΛΥΚΑ / DESSERTS

ΤΣΟΚΟΛΑΤΙΝΑ ΤΟΥ ΠΑΥΛΙΔΗ 8,00€
Vegan σοκολατίνα με μπισκότα Oreo, φράουλες, χειροποίητη καραμέλα
και καβουρδισμένα φουντούκια
Pavlidis' chocolate mousse cake vegan chocolate bar with Oreo cookies, strawberries,
handmade caramel and roasted hazelnuts

ΜΙΛΦΕΙΓ / MILLEFEUILLE 8,00€
Με τραγανή σφολιάτα / With crispy puff pastry κρέμα ζαχαροπλαστικής αρωματισμένη
με μαστίχα Χίου/χειροποίητη σαντιγί και ζάχαρη άχνη
Pastry cream flavored with Chios mastic Handmade whipped cream and powdered sugar

ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ / ΒΑΚΛΑΒΑ 8,50€
Αποδομημένος μπακλαβάς με πραλίνα καρυδιού, φυστίκια Αιγίνης,
καβουρδισμένα αμύγδαλα και σιρόπι
Deconstructed baklava with walnut praline, pistachios, roasted almonds and syrup

ΚΙΟΥΝΕΦΕ / ΚΥΗΝΕΦΕ 8,00€
Γεμιστό με μοτσαρέλα και μονούρι, σιρόπι μελιού, τριαντάφυλλο και φυστίκια Αιγίνης
Stuffed with mozzarella and manouri cheese, honey syrup, rose and pistachios

ΠΑΓΩΤΑ

Καϊμάκι 7,00€
Bitter σοκολάτα 7,00€
Μάγγκα σορμπέ 7,00€

ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ / FRUIT SALAD 9,50€
Φρέσκα φρούτα εποχής με dressing φρουτοχυμών και δυόσμο
Fresh seasonal fruit with fruit juice dressing and mint
Προσθέστε ξηρούς καρπούς / Add nuts +1,50€
Προσθέστε γιαούρτι / Add yogurt +1,50€
Προσθέστε Μέλι / Add honey + 1,50€
Προσθέστε παγωτό / Add ice cream + 3,00€

SPECIALTY COFFEE by ILLY ROASTERS

ΚΑΦΕΣ / COFFEE

Ελληνικός καφές στο μπρίκι / Greek coffee in the pot 3,50€
Διπλός ελληνικός καφές στο μπρίκι / Double Greek coffee in the pot 4,50€
Νεσ καφέ ζεστό/φραπέ / Hot coffee/frappe 4,50€
Καφές φίλτρου / Filter coffee 4,50€
Εσπρέσο / Espresso 3,50€
Διπλός εσπρέσο / Double Espresso 4,50€
Americano / Americano 4,50€
Κρύος εσπρέσο / Gold Espresso 4,50€
Καπουτσίνο / Cappuccino 5,00€
Διπλός καπουτσίνο / Double cappuccino 5,50€
Κρύος καπουτσίνο / Cold cappuccino 5,00€
Φραπέ με Bailey's / Frappe with Bailey's 7,00€
Κρύος καπουτσίνο με Bailey's / Cold cappuccino with Bailey's 7,00€
Ιρλανδικός καφές / Irish coffee 7,00€
Νεσ καφέ φραπέ με παγωτό / Coffee frappe with ice cream 6,50€
Κρύος καπουτσίνο με παγωτό / Cold cappuccino with ice cream 7,00€
Ζεστή ή κρύα σοκολάτα / Hot or cold chocolate 5,00€

ΤΣΑΪ

Τσάι ζεστό / Hot tea 4,50€
Τσάι κρύο / Cold tea 5,50€
Τσάι με κονιάκ / Tea with cognac 7,50€
Χαμομήλι 4,50€ / Chamomile 4,50€

ΦΥΣΙΚΟΙ ΧΥΜΟΙ / FRESH JUICES

Ρόδι / Pomegranate 8,00€
Πορτοκάλι / Orange 5,50€
Μήλο, αχλάδι / Apple, pear 7,50€
Σπιτική λεμονάδα / Homemade lemonade 6,50€
Μπανάνα / Banana 5,50€
Ανάμεικτος / Mixed fruits 9,00€
Ανανάς / Pineapple 9,00€
Ακτινίδιο / Kiwi 7,00€

Milk Shake / Milkshake 8,00€

Raspberry tea smoothies 6,50€

Smoothie με ρόφημα αμυγδάλου, μπανάνα και φυστικοβούτυρο 6,50€

Smoothie με ρόφημα αμυγδάλου, μπανάνα και φυστικοβούτυρο 6,50€

Smoothie με ταχίνι, σοκολάτα μπανάνα 7,00€

WINES

ΛΕΥΚΑ

Geometria 2022
Αμπελώνες Λαφαζάνη - Μαλαγουζιά Προέλευση: Νεμέα, Πελοπόννησος 35€
Elixir 2021
Σιμέλη - Λευκός ξηρός Προέλευση: Αρκαδία 60€
Βαβέλα
ΕΟΣΣ 1934/ΥWCS 1934 - Λευκός ημίξηρος Προέλευση: Μαλαγάρι, Σάμος 35€

ΡΟΖΕ

Lenqa 2022
Αθανίς/ Οικογένεια Μουνιρίνα - Μαυρακουντούρα Προέλευση: Μύτικας, Εύβοια 48€
Λημνία γη
Χατζηγεωργίου - ροζέ ξηρός οίνος Λημνιά Προέλευση: Καρπάσι, Λήμιος 35€
Proud squirrel 2022
Κατώγι Αβέρωφ - Merlot Προέλευση: Μέτσοβο 35€

ΚΟΚΚΙΝΑ

Στροφή 2021
Κτήμα Άλφα - Pinot noir, Ερυθρός ξηρός - Προέλευση: Αμύνταιο Φλώρινα 75€
Αρετί 2015
Βιβλία Χώρα - Αγιωργίτικο. Προέλευση: Παγγαίο, Καβάλα 70€
Μικρή αρκούδα 2022
(Αγιωργίτικο, Syrah, Merlot) Προέλευση: Τρίπολη, Πελοπόννησος 35€
The Fallen oak
Κτήμα Κυρ. Πάνη (Εινόμαυρο, Merlot, Syrah) Προέλευση: Γιαννακοχώρι, Νάουσα 45€

ΠΟΤΗΡΙ ΚΡΑΣΙ/GLASS OF WINE 6€

Βαβέλα - ΥWCS 1934 - Λευκός ημίξηρος Προέλευση: Μαλαγάρι, Σάμος (white)
Μικρή αρκούδα 2022 - Αγιωργίτικο, Syrah, Merlot. Προέλευση: Πελοπόννησος (red)
Proud squirrel 2022 - Κατώγι Αβέρωφ - Merlot. Προέλευση: Μέτσοβο (ροζέ/rose)

ΠΟΤΗΡΙ ΣΑΓΚΡΙΑ/GLASS OF SANGRIA 5€

ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ/SPARKLING WINE

Prosecco 200ml 10,00€ VALDO 1000ml, 60,00€
Mosxato d'asti 200ml 10,00€ D'ASTI 750 ml 35,00€

ΜΠΥΡΕΣ/BEERS

Μπουκάλι/Bottle (330 ml) 6€
Corona, bud.
Stela artois alcohol free
Βαρέλι/Draught beer
Stela artois 330ml 5€
Franziskaner 500ml 6€

SOMETHING TO DRINK

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ & ΝΕΡΑ

Coca-Cola 250 ml (Regular, zero, light) 4,00€
Fanta 250ml (πορτοκάλι, μπλε, λεμόνι) 4,00€
Sprite 250ml 4,00€
Σουρωτή Ανθρακούχο Μεταλλικό Νερό 250ml 4,00€
Σουρωτή Ανθρακούχο Μεταλλικό Νερό 750ml 5,50€
Θεώνη, Φυσικό Μεταλλικό Νερό 0,5lt 1,00€
Θεώνη, Φυσικό Μεταλλικό Νερό 1lt 3,00€

ΤΕΚΙΛΑ/TEQUILA

Simple 8€
Jose Cuervo
Premium 10€
Buen amigo
Extra premium 15€
Don julio

ΑΠΕΡΙΤΙΒΟ/ΛΙΚΕΡ

Simple 8€
(Campari, aperol, disaronno,
baileys, cointreau, malibu)
Extra premium 15€
Metaxa Special 12**

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

Simple 8€
Mastiqua SKINOS
Extra premium 15€
Τσίπουρο παλαιωμένο
Κάρδαση/Τσίπουρο

ΟΥΙΣΚΙ/WHISKEY

Simple 8€
Johnnie red, Jameson
Jack daniels
Premium 10€
Chivas, johnnie black
glenfiddich, Bulleit(rye)
Extra premium 15€
dimple golden selection
gentleman jack
woodford reserve
monkey shoulder

TZIN/GIN

Simple 8€
gordons, tanqueray
Extra premium 15€
hendricks, etsu(japan)

ΡΟΥΜΙ/RUM

Simple 8€
(bacardi, diplomatico)
Premium 10€
(havana 7anos)
Extra premium 15€
(don papa)

ΒΟΤΚΑ/VODKA

Simple 8€
Stolichnaya
Extra premium 15€
(grey goose, belvedere)

COCKTAILS 11€

Aperol Spritz
Campari Spritz
Moscow Mule
Mojito
Manhattan
Margarita
Espresso
Martini
Dirty Martini
Martini Dry
Zombie
Old Fashioned
Mai Tai
Pina Colada
Long Island Ice Tea

Signature Cocktails 13€

All the Spritz Cocktails can be served with champagne for an extra charge of 5,00 €

Σηγάκι αντά/Shot 4€
Σηγάκι premium/premium Shot 5€

Ούζο - Τσίπουρο πακέ ποτήρι 50ml 5,00€