

BRUNCH MENU

Αυγά benedict	7€
Croque Madame	6€
Croque Monsieur	5€
Ψωμί ολικής , μετσοβόνη, αυγό και μέλι	7€
Κρουασάν με scrambled eggs προσούτο, σπαράγγια και sauce tartar	8€
Red velvet pancakes με λευκή σοκολάτα και sauce από κόκκινα φρούτα	6€
Pancakes με βούτυρο και σιρόπι σφενδαμου	6€
Γιαούρτι καρύδας με φρούτα εποχής	7€
Καλάθι με προζυμένιο ψωμί , κρουασάν βουτύρου, σπιτική μαρμελάδα φράουλας, μέλι και βούτυρο. Συνοδεύεται από φυσικό χυμό της επιλογής σας	8€

SMOOTHIES

Ανανάς Μπανάνα Ginger Γάλα καρύδας Λιναρόσπορος	5€
Καρότο Πορτοκαλι Ginger Ροζ γκρεϊπφρουτ Ρόδι Chia seeds	5€
Μπανάνα Oreo Γάλα αμυγδάλου Μέλι Κρυσ αφρόγαλα	5€
Σπιρουλίνα Σπανάκι Καρότο Χυμός τομάτας, Λεμόνι	6€
Φυσικός χυμός πορτοκάλι	4€
Σπιτική λεμονάδα	4,5€
Φυσικός χυμός από φρούτα εποχής	5€

Menu

Bruschetta με ντομάτα, βασιλικό και πέρλες Μοτσαρέλας

Bruschetta with tomato, basil and Mozzarella pearls

Bruschetta με ξεψαχτισμένο μοσχάρι , chèvre και λάδι τρούφας

Bruschetta with pulled beef, chèvre and truffle oil

Carpaccio μόσχου με μους avocado/wasabi και yuzu truffle.

Beef Carpaccio with avocado/wasabi mousse and yuzu truffle

Ceviche από λαυράκι με μανταρίνι, κόλιανδρο και φυτρες πράσου.

Seabass Ceviche with mandarin, coriander and leek sprouts

Πανδαισία φυλλωμάτων με κοτόπουλο σχάρας, καπνιστό φυστίκι, φύτερες κόκκινης ρεβας και dressing με μυρωδικά.

Salad with grilled chicken, mixed leafs, smoked peanuts, red turnip sprouts and herb dressing

Σαλάτα ελληνική με ντοματίνια , παξιμάδι χαρουπιού και ανεβato ελασσονας

Greek salad with baby tomatoes, carob rusk and “Anevato” cheese from Ellassona

Pizza margarita με μοτσαρέλα και βασιλικό και σάλτσα ντομάτας .

Pizza Margarita with mozzarella, basil ant tomato sauce

Pizza Diavola με salami Milano, φρέσκα μανιτάρια και πιπεριές τρίχρωμες και σάλτσα ντομάτας

Pizza Diabola with Milano salami, fresh mushrooms, coloured peppers and tomato sauce

Pizza prosciutto-rocket με προσούτο, ρόκα, flakes παρμεζάνας και σάλτσα ντομάτας

Pizza Prosciutto Rocket with prosciutto, rocket, Parmesan flakes and tomato sauce

Πλατώ αλλαντικών/τυριών.

Platter with a variety of cold cuts and cheeses

Τυρί tomino με μέλι Ελάτης

Tomino cheese with fir honey

Τατάκι τόνου με κινσα τρίχρωμη, σαλάτα από φύκια wakame σε βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

Tuna Tataki with coloured Quinoa and Wakame seaweed salad on a citrus fruits vinaigrette

Λουκουμάδες γαρίδας με καραμελωμένα κρεμμύδια

Shrimp doughnuts with caramelised onions

Μάγουλα μοσχαρίσια σιγομαγειρεμένα σε σόγια και πετιμέζι με νιοκι πατάτας

Beef cheeks slow cooked in soy sauce and must syrup served with potato gnocchi.

Λιγκουινι με φρέσκο σολομό σε σάλτσα από σπαράγγια

Linguine pasta with fresh salmon and asparagus sauce

Ριζότο με πεπόνι, προσούτο και φρέσκα μυρωδικά

Risotto with prosciutto, melon and fresh herbs

Burger καβούρι με κόκκινη coleslaw και τηγανητές baby πατάτες

Crab burger with red coleslaw served with fried baby potatoes

Γλυκά SWEETS

Crepe λεμόνι με crumble αμυγδάλου.

Lemon curd with almond crumble

Παγωμένη σούπα από κόκκινα φρούτα με σορμπέ raspberry

Red fruit cold soup with raspberry sorbet