

Breakfast

ΠΡΩΙΝΑ

Κροκ μεσιέ

(με ζαμπόν ή γαλοπούλα)
με πράσινη σαλάτα και
πατάτες τηγανητές

Croque monsieur

(ham or turkey)
with mixed greens and fries

Pancakes

- 1) Banoffee
- 2) Φρούτα του δάσους
Wild berries
- 3) Nutella & Oreo
- 4) Μέλι και καρύδια
Honey and walnuts

French toast

με μούρα | σάλτσα από φρούτα
του δάσους | κρέμα with berries
Wild berry sauce | vanilla cream

Scrambled eggs

με οκτάσπορο ψωμί | ψητά ντοματίνια
| προσούτο with multigrain bread
Grilled cherry tomatoes | prosciutto

Σφακιανές πίτες

με ανθότυρο και μέλι

Sfakian pies

with anthotiro cheese and hone

Μηλόπιτα σπιτική

με πράσινο μήλο

Apple pie homemade

with green apple

Beverages

ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Μονός Διπλός

Espresso Mrs Rose

Dec Mrs Rose

Freddo Espresso Mrs Rose

Cappuccino

Freddo Cappuccino

Americano

Φίλτρου / Filter coffee

Ελληνικός / Greek coffee

Nes / Instant coffee

Σοκολάτα | Chocolate

Σοκολάτα λευκή
White Chocolate

Σοκολάτα noir 54%
Noir 54% Chocolate

Σιρόπι: φουντούκι, φράουλα,
βανίλια, καραμέλα
Syrup: hazelnut, strawberry,
vanilla, caramel

ΤΣΑΙ

ΔΡΟΜΟΣ ΤΟΥ ΤΣΑΓΙΟΥ
(συμβουλευτείτε ξεχωριστό κατάλογο)

TEA

Check the separate tea menu

Σπιτική λεμονάδα

Homemade lemonade

Χυμός πορτοκάλι

Orange juice

Στις παρασκευές μας χρησιμοποιούμε φρέσκα υλικά,
ελεγμένα, πιστοποιημένα και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.

Για οποιαδήποτε γραπτή διαμαρτυρία το κατάστημα διαθέτει έντυπο δελτίο στην είσοδο.

Απαγορεύεται η είσοδος, η παραμονή και η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών
από άτομα κάτω των 17 ετών που δεν συνοδεύονται από γονείς ή κηδεμόνες.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ο Φ.Π.Α.

Και ο δημοτικός φόρος

Υπεύθυνος: Στέφανος Καρβουνιάρης

COARVU
PANTRY ROOM

Open Kitchen

PEAK COMFORT EATING & DRINKING

Appetisens
ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Μελιτζανοσαλάτα

με τουλουμοτύρι και βασιλικό

Eggplant salad

with touloumotiri cheese and basil

Τυροκαυτερή

με τυρί κρέμα | σκόρδο | πιπεριές

Spicy cheese dip

with cream cheese | garlic | peppers

Ταραμάς λευκός (βιολογικός)

από εκλεκτά αυγά βακαλάου

Fish roe dip (bio)

with cod roe

Χταποδοσαλάτα

με κοφτό μακαρόνι | κονφή ντομάτα
| πίκλες αγγουριού | κάπαρη

Octopus salad

with macaroni | tomato confit | pickles
| capers

Spring rolls λαχανικών

με σως bbq

Vegetable spring rolls

with bbq sauce

Κρασοτύρι Νισύρου

με σάλτσα από κόκκινο κρασί και σύκο

Krasotyri from Nisyros

with red wine and fig sauce

Σφακιανές πίτες

με ανθότυρο και μέλι

Sfakian pies

with anthotiro cheese and honey

Πατάτες γαλλικές τηγανητές

με τελέτζιο

Fried french potatoes

with teleggio cheese

Μανιτάρια στον φούρνο

(πλευρώτους, πορτομπέλο, σαμπινιόν)
με αυγό μάτι και πούδρα τρούφας

Oven baked mushrooms

(pleurotus, portobello, champignon)
with fried egg and truffle powder

Salads
ΣΑΛΑΤΕΣ

Coleslaw

λάχανο | καρότο | σέλερι
| πράσινο μήλο | μαγιονέζα

Coleslaw

cabbage | carrot | celery
| green apple | mayonnaise

Ελληνική

ντοματίνια party | αγγούρι | κρεμμύδι
| πιπεριές | φέτα | χύμα ελιάς

Greek

mixed cherry tomatoes | cucumber
| onion | pepper | feta cheese | black olive dust

Του Καίσαρα

μαρούλι iceberg | κοτόπουλο | πούδρα
μπέικον | bake rolls | σως caesars

Ceasar's

iceberg | chicken | bacon powder
| bake rolls | caesars sauce

Ανάμεικτη σαλάτα

με ντοματίνια | φινόκιο | ραπανάκι
| κρουτόν ελιάς | βινεγκρέτ λεμόνι

Mixed salad

with cherry tomatoes | fennel | radish
| olive croutons | lemon vinaigrette

Satted fish
ΑΛΙΠΑΣΤΑ

Σκουμπρί καπνιστό σε στικς

με ούζο | χούμους | γκουακαμόλε

Smoked mackerel on sticks

with ouzo | houmous | guacamole

Φρίσσα μαρινάτη

με γίγαντες τουρσί

Marinated shad

with pickled butter beans

Platters
ΠΛΑΤΩ

Θαλασσινών

Τυριών / αλλαντικών

Μπίρας

Main courses
ΚΥΡΙΩΣ

Λιβανέζικο

(από μοσχαρίσιο, χοιρινό και
πρόβειο κιμά)

με ντομάτα | σως γιαουρτιού | πίτες

Lebanese

(with beef, pork and mutton mince)
with tomato | yogurt dip | pita bread

Μοσχαρίσιο φιλέτο

με πουρέ πατάτας | παλαιωμένο
βαλσάμικο | γλυκόξινα ντοματίνια
| βασιλικό

Veal fillet

with potato mush | aged balsamic
vinegar | sweet and sour tomatoes
| basil

Χοιρινή τηγανιά

με μανιτάρια και τηγανητό κρεμμύδι

Fried pork bites

with mushrooms and fried onion

Στήθος κοτόπουλο

με μυρωδικά και φρέσκιες πατάτες

Chicken breast

with herbs and fresh potatoes

Αρνάκι κοκκινιστό

με μελιτζάνα | ντομάτα
| σκαρμότσα | βασιλικό

Braised lamb

with eggplant | tomato
| skirmish | basil

Το Σαββατοκύριακο διαθέτουμε πιάτα ήμερας,
ρωτήστε μας...

Feel free to ask our staff about our
today's special (available on weekends)...

Καλαμάρι*

με σως cajun

Squid*

with cajun sauce

Γαρίδες ψητές*

με παντζάρι | φέτα | μάνγκο

Grilled shrimps*

with beetroot | feta cheese | mango

Μπουκατίνι με γαρίδες*

και μπρόκολο

Bucatini with shrimps*

and broccoli

Ριζότο μανιταριών

με ταρτουφάτα λευκών μανιταριών

Mushroom risotto

with white mushroom tartufata

Σεβίτσε τσιπούρας βατοπεδίου

με τρία εσπεριδοειδή | καλαμπόκι
και πέρλες μάνγκο

Sea bream ceviche

with three types of citrus | corn
and mango pearls

Λαβράκι φιλέτο

με ζεστή πατατοσαλάτα και
σάλτσα λεμονιού

Sea bass fillet

with warm potato salad and
lemon sauce

Desserts
ΓΛΥΚΑ

Chocolate lovers

σοκολατένιο κεικ με
τρεις στρώσεις γκανάς

Chocolate lovers

chocolate cake with
three layers of ganache

Σουφλέ σοκολάτας

Valrhona

Chocolate souffle

Valrhona

Μηλόπιτα σπιτική

με πράσινο μήλο

Apple pie homemade

with green apple

Cheesecake

New York

Στις παρασκευές μας χρησιμοποιούμε φρέσκα υλικά,
ελεγμένα, πιστοποιημένα και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.

Για οποιαδήποτε γραπτή διαμαρτυρία το κατάστημα
διαθέτει έντυπο δελτίο στην είσοδο.

Απαγορεύεται η είσοδος, η παραμονή και η κατανάλωση
οινοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 17 ετών
που δεν συνοδεύονται από γονείς ή κηδεμόνες.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ο Φ.Π.Α.
Και ο δημοτικός φόρος

Υπεύθυνος: Στέφανος Καρβουνιάρης

For our dishes we use fresh and certificated ingredients and extra virgin olive oil.

For any written protest the store has a printed leaflet at the entrance.

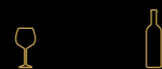
Entrance in the restaurant and consumption of alcoholic beverages is prohibited
for people under the age of 17, unless accompanied by a parent or legal guardian.

Απαγορεύεται η είσοδος, η παραμονή και η κατανάλωση

VAT included.

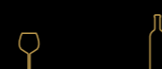
Manager: Stefanos Karvouniaris

White wines
ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ



- ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ**
Μαλαγουζιά
- ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ**
Sauvignon Blanc
- ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ**
Πάλλο - Chardonnay
- ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ**
Sauvignon Blanc, Ασύρτικο
- ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ**
Thema - Sauvignon Blanc, Ασύρτικο
- ΚΤΗΜΑ ΑΙΔΑΡΙΝΗ**
Sauvignon Blanc
- COSTA LAZARIDI**
Chardonnay
- ΚΤΗΜΑ ΒΟΓΙΑΤΖΗ**
Τρεις Ευχές - Ασύρτικο, Chardonnay
- ΚΤΗΜΑ ΜΑΝΩΛΕΣΑΚΗ**
EXIS - Μαλαγουζιά, Ασύρτικο
- ΚΤΗΜΑ ΑΒΝΤΙΣ**
Lenga - Gewurztraminer
- ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑΣ**
Ασύρτικο
- ΚΤΗΜΑ ΓΑΙΑΣ**
WILD FERMENT - Ασύρτικο
- ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ**
Σαντορίνι - Ασύρτικο
- SANTO WINES**
Santorini Nykteri, Ασύρτικο
- ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ**
Άσπρος Λαγός - Βιδιανό
- CODEX - ΖΑΧΑΡΙΟΥΔΑΚΗΣ**
Ασύρτικο, Μοσχάτο Σχοίνας
- ΜΕΛΙΡΥΤΟΣ**
Ημίγλυκο, Camba

Rose wines
ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ



- ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ**
Ξινόμαυρο
- ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ**
Tempranillo
- ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ**
Τέχνη Αλυπίας - Syrah, Sangiovese, Nebbiolo, Merlot, Cabernet
- ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ**
Λημνιάνα, Syrah
- ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΒΑΡΥΤΗ**
Chloe - Cabernet Sauvignon, Ξινόμαυρο
- ΚΤΗΜΑ ΛΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ**
Ξινόμαυρο
- ΚΤΗΜΑ ΜΑΝΩΛΕΣΑΚΗ**
Γέννημα Ψυχής - Αγιωργίτικο, Syrah
- ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΣ**
Rose De Xinomavro - Ξινόμαυρο
- COSTA LAZARIDI**
Merlot
- ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΙΠΙΔΗ**
Sangiovese
- ΛΑΛΙΚΟΣ**
Variete - Grenache Rouge
- ΣΚΟΥΡΑΣ**
Πέπλο - Αγιωργίτικο, Syrah, Μοσχοφίλερο
- ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΙΩΑΝΝΟΥ**
Νεμέα - Αγιωργίτικο
- ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ**
Gris De Nuit - Μοσχοφίλερο

Red wines
ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ



- ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ**
Avaton - Λημνιό, Μαυρούδι, Μαυροτράγανο
- ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ**
Ξινόμαυρο, Syrah, Merlot
- ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ**
Δύο Ελιές - Merlot, Syrah
- ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ**
Thema - Syrah, Αγιωργίτικο
- ΚΤΗΜΑ ΒΟΓΙΑΤΖΗ**
Τρεις Ευχές - Ξινόμαυρο, Merlot, Cabernet Sauvignon
- ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΒΑΡΥΤΗ**
Γουμένισσα - Ξινόμαυρο, Νεγκόσκα
- ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΑΛΑΜΑΡΑ**
Νάουσα - Ξινόμαυρο
- ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΣ**
Γη και Ουρανός - Ξινόμαυρο
- COSTA LAZARIDI**
Chateau Julia - Merlot
- ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ**
Λημνιάνα
- ΚΤΗΜΑ ΑΒΝΤΙΣ**
Syrah
- ΣΚΟΥΡΑΣ**
Γουμένισσα - Ξινόμαυρο, Νεγκόσκα
- ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΙΩΑΝΝΟΥ**
Νεμέα - Αγιωργίτικο
- ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ**
Κοκκινόμυλος - Merlot
- ΣΙΓΑΛΑΣ**

Sparkling wine
ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ

- LOUIS ROEDERER
- MOET & CHANDON
- D' IFFESTIA

Ouzo
ΟΥΖΟ

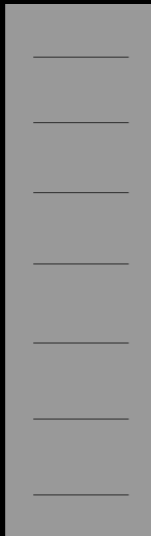
- Ματαρέλη 200ml
- Πιτσιλάδη
- Βαρβαγιάννη

Vino
ΤΣΙΠΟΥΡΟ

- Κανένας (χωρίς γλυκ.)
- Εξάστερο (με γλυκ.)
- Εξάστερο (χωρίς γλυκ.)
- Αποστολάκη (χωρίς γλυκ.)
- Μετέωρο (χωρίς γλυκ.)
- Μετέωρο (με γλυκ.)
- Τσιλιλή απόσταγμα
- Παλαιωμένο Τσιλιλή 700ml

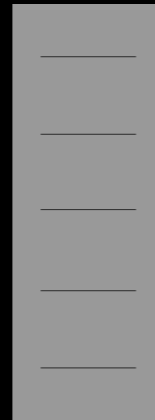
Beers
ΜΠΥΡΕΣ

Νήσος - Pilsner
Νήσος - Lager
Weiss Erdinger
Βεργίνα Red
Mamos Pilsner
Fix Dark
Septem Pale Ale



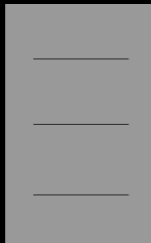
Drinks
ΠΟΤΑ

Ενιαν νερό 1lt
Ξυνό νερό 750ml
Νερό 330ml
Νερό 750ml
Αναψυκτικά 330ml



Drinks
ΠΟΤΑ

Απλό
Σπέσιαλ
Premium



carvū
PANTRY ROOM

Στις παρασκευές μας χρησιμοποιούμε φρέσκα υλικά,
ελεγμένα, πιστοποιημένα και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.

Για οποιαδήποτε γραπτή διαμαρτυρία το κατάστημα διαθέτει έντυπο δελτίο στην είσοδο.

Απαγορεύεται η είσοδος, η παραμονή και η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 17 ετών που δεν συνοδεύονται από γονείς ή κηδεμόνες.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ο Φ.Π.Α.
Και ο δημοτικός φόρος

Υπεύθυνος: Στέφανος Καρβουνιάρης
Επιμέλεια Μενού: