

Ε Π Ι Δ Ο Ρ Π Ι Α

ΜΑΡΕΓΚΑ

φράουλα / βανίλια Μαδαγασκάρης / χαμομήλι / τριαντάφυλλο

10,00€

ΒΑΝΙΛΙΑ

φουντούκι / ανθό αλατιού / χαρούπι

10,00€

ΣΟΚΟΛΑΤΑ

κεράσι / εστραγκόν / κακάο crumble

12,00€

A

mold is a container that certain foods or materials. A moldee is a customer in training... As a verb, mold can mean to influence. Chefs mold their customers' interests and passions. Moldee gives shape to high gastronomy. The main objective is to convey emotions through the discovery of tastes. This process is done through the sensations of visual stimuli, smells and tastes. The plate as a possible base, the materials that create the synthesis of tastes and shapes and finally the topping, which is made up of striking and light elements that contribute to the creation of emotions and atmosphere. The need for chefs to offer their community a new direction in food, with quality and pure materials. Moldee turns shapes into culture.

Liabel to Market Police:

Vasilis Mouratidis, Sofoklis Maragoudakis

For frying - sautéing we use sunflower oil. In all our salads we use extra virgin olive oil. The feta we use is PDO. Frozen products are marked with *.

The store is required to have protest forms in a special case for any protests.

'THE CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY

IF HE DOES NOT RECEIVE THE LEGAL DOCUMENTARY EVIDENCE, RECEIPT - INVOICE.

Prices include VAT 24%.

THE CONSUMPTION OF ALCOHOL BY PERSONS UNDER 18 YEARS OF AGE IS PROHIBITED.

Contact the staff of the company in order to be informed about substances that cause allergies or intolerances in the food sold. Frozen products *



Ο Ρ Ε Κ Τ Ι Κ Α

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ

κεράσι / αμύγδαλο / παντσέτα καπνιστή / εσαλότ / κάρβουνο

8,50€

ΝΤΟΜΑΤΑ

μοσχοκάρυδο / γραβιέρα Κρήτης / τουρσί αγριομάραθο / χαρούπι / espelette

9,90€

ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΚΟΥΜΠΡΙ

πράσινο μήλο / άνηθο / αυγά σολωμού / Chartreuse

12,00€

ΓΕΜΙΣΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

κατσικίσιο τυρί / μανιτάρια / εστραγκόν / τόνκα

(Καλοκαιρινή τρούφα, 1€ ανα gr)

13,00€

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΤΑΡΤΑΡ

αγγινάρες τουρσί / φρέσκο κρεμμύδι / μαϊντανό / αμπελόφυλλο / αυγολέμονο

14,50€

ΜΥΔΙΑ ΣΕ ΠΕΥΚΟΒΕΛΟΝΕΣ

σπαράγγια / εσπεριδοειδή / παρμεζάνα / espresso

18,00€

ΛΑΥΡΑΚΙ ΤΑΡΤΑΡ

πράσινο μήλο / αυγά ρέγγας / φρέσκο κρεμμύδι / λεμονόχορτο / βασιλικός

18,50€

ΚΑΠΝΙΣΤΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΟΙΛΑΔΑΣ

αρακά / ταραμά / φράουλα / λουίζα / lime

22,00€

Κ Υ Ρ Ι Ω Σ

ΓΛΩΣΣΑ

κολοκύθι / πράσινο πιπέρι / γαρίδα / minestrone

26,00€

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ

σέλινο / μύδια / πράσινο μήλο / αυγά ρέγγας

26,00€

ΛΑΥΡΑΚΙ

μπανάνα / dukkah / miso / λεμόνι / σκόρδο / ζωμός πατάτας

27,00€

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

μήλο / εσαλότ / χουρμάς / pastis / σάλτσα albufera

17,00€

ΡΑΡΑΡΔΕΛΛΕ ΠΑΠΙΑ

μελιτζάνα / μανιτάρια / τρούφα / κατσικίσιο τυρί / μαϊντανό

(Καλοκαιρινή τρούφα, 1€ ανα gr)

18,50€

ΧΟΙΡΙΝΟ

tandoori / καρότο / πορτοκάλι / κουμ κουατ / πιπερόριζα / calamansi

25,00€

ΜΟΣΧΑΡΙ CHUCK EYE ROLL

βασιλομανίταρα / πατάτα / σελινόριζα

32,00€

A mold is a container that certain foods or materials.
A moldee is a customer in training... As a verb, mold can
mean to influence. Chefs mold their customers' interests
and passions. Moldee gives shape to high gastronomy.
The main objective is to convey emotions through the
discovery of tastes. This process is done through the
sensations of visual stimuli, smells and tastes.
The plate as a possible base, the materials that
create the synthesis of tastes and shapes and
finally the topping, which is made up of striking
and light elements that contribute to
the creation of emotions and atmosphere.
The need for chefs to offer their
community a new direction in food,
with quality and pure materials.
Moldee turns shapes into
c u l t u r e .



B R E A K F A S T – B R U N C H

σερβίρεται 09:00 – 13:00

HEALTHY BRUNCH

Porridge με φουντούκια, κανέλα, φρούτα εποχής, μέλι και γύρη
5,5€

Γιαούρτι αγελαδινό με φυστικοβούτυρο, granola και μούρα
6€

Φρουτοσαλάτα μαριναρισμένη σε χυμό πορτοκάλι και βασιλικό
6,5€

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΑΥΓΩΝ

Scrambled αυγά με σιγομαγειρεμένη σάλτσα ντομάτας,
καπνιστή φέτα και χωριάτικο ψωμί
7€

Γαλλική ομελέτα με λουκάνικο Τζουμαγιάς,
λαχανικά εποχής, Ανεβατό Γρεβενών. Σερβίρεται με σαλάτα
7€

Λευκή ομελέτα με κολοκύθι, σπανάκι,
ανθότυρο και λάδι άνηθου. Σερβίρεται με σαλάτα
7€

Τηγανιτά αυγά με coulis από σπανάκι,μανιτάρια,
chips πατάτας και σάλτσα μετσοβόνη
7,5€

Αυγό βραστό 5 λεπτών σε ψωμί brioche με μαγιονέζα
από άνηθο και λεμόνι, γαρίδες, κάπαρη και αρωματικά
8€

Αυγά ποσέ με μπέικον, english muffin και σάλτσα Hollandaise
8€

B R E A K F A S T – B R U N C H

σερβίρεται 09:00 – 13:00

SWEET DISHES

Μικρά beignet με μαρμελάδα από φρούτα του δάσους
και Chantilly βανίλια

7€

Καραμελωμένο brioche με compote από κεράσια

7,5€

Τάρτα φράουλας με παγωτό από φυστίκια Αιγίνης

7,8€

SANDWICHES

Brioche BLT (bacon, μαρούλι, ντομάτα)
με καπνιστή μαγιονέζα και chips πατάτας

7€

Ciabatta με μορταδέλλα, σάλτσα μαϊντανού
mozzarella και φύλλα ρόκας

7,5€

C O F F E E

Espresso*	2,5€
Double espresso*	3€
Americano coffee*	3,2€
Cappuccino*	3,5€
Double cappuccino*	4€
Café latte*	4€
Greek coffee	2,5€
Double Greek coffee	3€
Freddo espresso*	4€
Freddo cappuccino*	4€
Freddo latte*	4€
Flat white	4€
Matcha latte	4,5€
Cold brew (Taf Harriti)	4,5€
Hot brew filter coffee	3,9€

**και χωρίς καφεΐνη*

B E V E R A G E S

Ζεστή Σοκολάτα	4€
Κρύα Σοκολάτα	4€
Φρέσκοι χυμοί	5€

GREEN BOOSTER

<i>Μήλο / Αχλάδι / Σέλινο / Βαμβακόμελο</i>	5,5€
---	------

YELLOW BOOSTER

<i>Γκρέιπφρουτ / Πορτοκάλι / Καρότο / Κουρκουμάς</i>	5,5€
--	------

TEA WELLNESS SELECTION

Τσάι – Green Sencha, Black, Earl Grey	4€
"Rhoeco blends" – Urban / Forest / Sea	4,5€
"Rhoeco Chai" – Cacao Husk Tea	4,5€
Χαμομήλι	3€

S O F T D R I N K S

WATERS

Θεόνη Φυσικό Μεταλλικό Νερό 1lt	2,3€
Ξυνό Νερό 250ml	3,5€
Ξυνό Νερό 1lt	4€

S O D A S

Three cents 200ml	4€
Fanta lemonade 250ml	3,5€
Schweppes soda 250ml	3,5€
Schweppes tonic 250ml	3,5€
Coca-cola 250ml	3,5€
Coca-cola 250ml	3,5€
Sprite 250ml	3,5€

L U N C H

σερβίρεται 13:00 – 16:30

Ο Ρ Ε Κ Τ Ι Κ Α

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ

κεράσι / αμύγδαλο / παντσέτα καπνιστή / εσαλότ / κάρβουνο

8,50€

ΝΤΟΜΑΤΑ

μοσχοκάρυδο / γραβιέρα Κρήτης / τουρσί άγριο μάραθο /
χαρούπι / espelette

9,90€

ΓΕΜΙΣΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

κατσικίσιο τυρί / μανιτάρια / εστραγκόν / τόνκα
(καλοκαιρινή τρούφα 1€ ανά gr)

12,00€

ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΚΟΥΜΠΡΙ

πράσινο μήλο / άνηθο / αυγά σολωμού / Chartreuse

12,00€

ΛΑΥΡΑΚΙ ΤΑΡΤΑΡ

πράσινο μήλο / αυγά ρέγγας / φρέσκο κρεμμύδι/
λεμονόχορτο / βασιλικός

12,00€

ΜΟΣΧΑΡΙ ΤΑΡΤΑΡ

αγγινάρα τουρσί / φρέσκο κρεμμύδι/
μαϊντανός / αμπελόφυλλο / αυγολέμονο

14,50€

L U N C H

σερβίρεται 13:00 – 16:30

Κ Υ Ρ Ι Ω Σ

RISOTTO ME KAPNISTO XELI

πράσσο / λεμόνια σε ζύμωση / καμμένη βινεγκρέτ
22,00€

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ

σέλινο / μύδια / πράσινο μήλο / αυγά ρέγγας
26,00€

ΛΑΥΡΑΚΙ

κολοκύθι / πράσινο πιπέρι / γαρίδα / minestrone
29,00€

ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

πιπεριά riquillo / γραβιέρα Κρήτης /
φρέσκια ρίγανη / τραγανή πέτσα
13,00€

PAPARDELLE ΠΑΠΙΑ

μελιτζάνα / μανιτάρια / τρούφα / κατσικίσιο τυρί / μαϊντανός
(καλοκαιρινή τρούφα 1€ ανά gr)
18,50€

ΧΟΙΡΙΝΟ

tandoori / καρότο / πορτοκάλι / κουμ κουατ / ginger / calamansi
25,00€

Ε Π Ι Δ Ο Ρ Π Ι Α

ΜΑΡΕΓΚΑ

φράουλα / βανίλια Μαδαγασκάρης / χαμομήλι / τριαντάφυλλο
10,00€

BANILIA

φουντούκι / αλάτι / χαρούπι
10,00€

S N A C K S

σερβίρεται 13:00 - 23:00

Churros με κατσικίσιο τυρί και μέλι
αρωματισμένο με τρούφα
9€

Κροκέτες απο jamon με γραβιέρα Κρήτης
και κρέμα από μήλο με χουρμά
8,5€

Τορτίγιες με τραγανές γαρίδες, γουακαμόλε,
λευκό ταραμά και φύλλα κόλιανδρου
11€

Τηγανιτό καλαμπόκι με Κορεάτικο chilli και lime
6€

Pancake tacos με τηγανιτό κοτόπουλο, iceberg,
φυστίκι και μαγιονέζα με carry
8€

Mini burgers με μάγουλα απο Ιβηρικό χοιρινό,
ψητό ανανά, αγγούρι τουρσί και βινεγκρέτ calamansi
7,5€

Ποικιλία απο αλλαντικά και τυριά
(Συνοδεύεται από μαρμελάδα μελιτζάνας και κράκερς)

για 2 άτομα 14€

για 4 άτομα 22€

S N A C K S

σερβίρεται 13:00 - 23:00

Brioche roll με γαρίδες, μαγιονέζα άνηθου,
πράσινο μήλο και αγγούρι

11€

Burrata με σιγομαγειρεμένα ντοματίνια, ροδάκινο τουρσί,
χώμα ελιάς και άγριο μάραθο

12€

Σαλάτα με κινόα και φακές beluga,
μαριναρισμένο πεπόνι και παγωτό φέτα

8,5€

Τάρτα φράουλας με κρέμα από βανίλια Μαδαγασκάρης
και παγωτό απο φυστίκι Αιγίνης

7,5€

Financier σοκολάτα με καραμελωμένα φουντούκια
και κακάο crumble

6€

A mold is a container that certain foods or materials. A moldee is a customer in training... As a verb, mold can mean to influence. Chefs mold their customers' interests and passions. Moldee gives shape to high gastronomy. The main objective is to convey emotions through the discovery of tastes.

This process is done through the sensations of visual stimuli, smells and tastes.

The plate as a possible base, the materials that create the synthesis of tastes and shapes and finally the topping, which is made up of striking and light elements that contribute to the creation of emotions and atmosphere.

The need for chefs to offer their community a new direction in food, with quality and pure materials.

M o l d e e
t u r n s
s h a p e s
i n t o
c u l -
t u r e.



C O C K T A I L S

FAKE XINOMAVRO

42 Below βότκα, καπνός, ρόδι, ντομάτα

9€

BEE'S KNEES

Bombay Sapphire τζιν, μέλι, χαμομήλι, μηλόξυδο, πορτοκάλι

10€

OLD FASHIONED

Bacardi 8 years old, ρούμι ή Dewars 12 years old ούισκι,

κακάο, bitter από μανιτάρι

11€

MARGARITA

Casadores Blanco Τεκίλα, Mezcal,

confit ντομάτας, λικέρ κουφοξυλιάς

10€

BASIL SMASH HIGHBALL

Bombay Sapphire τζιν, βασιλικός, μάραθο, Aegean τόνικ

10€

C O C K T A I L S

TASTY COLADA

Bacardi Carta Blanca ρούμι, καρύδα,
kaffir lime, ψημένος ανανάς, μπαχαρικά

10€

STRAWBERRY NEGRONI

Star of Bombay τζιν, vermouth αρωματισμένο με φράουλα,

Ιταλικό απεριτίφ Martini

11€

GIMLET

Bombay Sapphire Τζιν, καραμέλα Miso,
φρούτα του πάθους, λάδι κόλιανδρου

10€

MOLDEE MARY

42 Below Βότκα, ντομάτα, φρούτα του δάσους, ζωμός γαρίδας

11€

ROSE SPRITZ

Vermouth Otto's, τριαντάφυλλο, ροζ πιπέρι, σόδα

8€

C O C K T A I L S

N O N A L C O H O L I C

CHERRY HIGHBALL

Martini Vibrante, lime, σόδα κεράσι

6€

FLORAL GIMLET

Martini Floreale, αλάτι, μέλι, μάνγκο, λεμόνι

6€

M O L D E E C L A S S I C C O C K T A I L S

Ask our bartending team for the classic

between 7,5€ - 10€

W I N E B Y T H E G L A S S

S P A R K L I N G

L'antica quercia "Prosecco Matiu Brut"	7€
Karanikas "Cuvee Speciale"	8€

Λ Ε Υ Κ Α

Κτήμα Παυλίδη "Thema"	7€
Αμπελώνες Ζαφειράκη "Παλαιόμυλος Μαλαγουζιά"	7€
Κτήμα Δύο Ύψη "Διάλογος"	8€
Κτήμα Αργυρού "Σαντορίνη"	11€

P O Z E

Κτήμα Παυλίδη "Alma"	8€
Κτήμα Γεροβασιλείου "Ξινόμαυρο"	8€
Κτήμα Άλφα "Ροζέ"	8€
Minuty "M"	11€

E P Y Θ P A

Διαμαντάκης "Πετάλι"	6€
Κτήμα Σκούρα "Νεμέα"	6€
Οινοποιείο Δαλαμάρα "Νάουσα"	7€
Gentilini "Eclipse"	10€

S P I R I T S

VODKA

42 Below	8€
Grey Goose	11€
Ketel One Vodka	10€
Belvedere	12€
Ciroc	11€
Beluga Export	12€
Tito's Vodka	9€

GIN

Bombay Sapphire	8€
Star of Bombay	11€
Oxley	11€
Tanqueray	9€
Hendrick's	10€
Tanqueray No. Ten	12 €
Beefeater 24	10€
Plymouth	10€
Bloom	10€
Portobello Road	10€
Sipsmith	11€
Botanist	12€
Monkey 47	15€
Citadelle	9€
Martin Miller's	10€
London No.3	12€

S P I R I T S

RUM

Bacardi Carta Blanca	8€
Bacardi Oro	8€
Bacardi 4 years old	9€
Bacardi 8 years old	10€
Bacardi 10 years old	11€
Zacapa 23 years old	14€
Santa Teresa 1796	14€
Pampero Aniversario	10€
Botran 18 years old	18€
Havana 7 years old	9€
Chairmans Spiced Rum	9€
Diplomatico Reserva Exclusiva	12 €
El Dorado 12 years old	13€
Matusalem Gran Reseva 15 years old	12€
Angostura 1919	12€
Doorly's 8 years old	12€
Plantation Jamaica	13€
Plantation Pineapple	12€
Myers's	8€
Clement Blanc Rhum Agricole	8€
Leblon Cachaca	10€

S P I R I T S

TEQUILA

Cazadores Blanco	9€
Cazadores Reposado	10€
Patron Silver	12€
Patron Reposado	14€
Patron Anejo	16€
Volcan Blanco	13€
Ocho Blanco	9€
Arette Blanco	11€
Arette Reposado	12€
Fortaleza Blanco	17€
Fortaleza Reposado	19€
Jose Cuervo Traditional Silver	9€
Jose Cuervo Traditional Reposado	9€
Don Julio 1942	34€

S P I R I T S

MEZCAL

Alipus Santa Ana Del Rio	17€
Bruxo No5 Tobala Joven	13€
Derrumbes Michoacan	18€

BLENDED WHISKY

Dewar's White Label	8€
Dewar's 12 years old	10€
Monkey Shoulder	10€
Johnnie Walker Black Label	9€
Johnnie Walker Gold Label	11€
Johnnie Walker Blue Label	26€

S P I R I T S

SINGLE MALT

Deveron 12 years old	11€
Deveron 18 years old	16€
Royal Brackla 12 years old	14€
Aberfeldy 12 years old	11€
Graigellachie 13 years old	12€
Graigellachie 17 years old	18€
Glenfiddich 12 years old	10€
Cardhu 12 years old	10€
Talisker 10 years old	12€
Oban 14 years old	15€
Lagavulin 16 years old	18€
Ardberg 10 years old	15€
Caol Ila 12 years old	14€
Laphroaig 10 years old	13€
Kilchoman Sanaig	15€
Glenfarclas 12 years old	12€
Arran 10 years old	12€
The Macalan Double Cask 12 years old	18€

S P I R I T S

IRISH WHISKEY

Roe & Co	10€
Tullamore DEW	8€
Bushmills	8€
Teeling Single Grain	11€
Connemara 12 years old	17€

AMERICAN WHISKEY

Bulleit Bourbon	10€
Bulleit Rye	10€
Jack Danniels	9€
Woodford Reserve	10€
Michter's Bourbon	15€
Michter's Barrel Strength Rye	15€

JAPANESE & ASIAN WHISKEY

Nikka Taketsuru Pure Malt	17€
Kavalan Distillery Select Malt	16€

S P I R I T S

COGNAC, BRANDY & GRAPE

Hennessy VS	11€
Remy Martin VSOP	13€
Pisco Barsol Quebranta	9€
Metaxa 12*	11€
Metaxa Privet Reserve	15€
Mavro Rodo Tsipouro	6€
O-Purist	9€
Puro Aged Tsipouro	13€
Parparousis Paleothen	10€

S P I R I T S

LIQUEURS

Disaronno 8€

Drambuie 9€

Campari 8€

Aperol 7€

Roots Rakomelo 8€

Mastiha Skinos 8€

S P I R I T S

VERMOUTH, AMARO

Otto's Athens Vermouth	7€
Martini Rubino	7€
Martini Ambrato	7€
Martini Bitter	8€
Cocchi di torino	8€
Cocchi Americano	8€
Lillet black	7€
Carpano bianco	8€
Carpano Antica Formula	9€
Averna Amaro	8€
Amaro Montenegro	8€
Fernet Branca	8€
Sherry Amontillato Lustau	8€
Sherry Manthanilla Lustau	8€

B E E R S

Nimfi draft 250ml	3,5€
Fisher bottle 330ml	5€
Heineken 0% bottle 330ml	5€
Heineken silver bottle 330ml	5€
Sol bottle 330ml	5,5€
Blame the sun lager 330ml	6,5€
Jasmin Beer ipa 330ml	6,5€
Chloe lager 500ml	7€

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Βασίλης Μουρατίδης, Σοφοκλής Μαραγκουδάκης

Για τηγάνισμα - σωτάρισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.
Σε όλες τις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.
Η φέτα που χρησιμοποιούμε είναι Π.Ο.Π.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα διαμαρτυρίας
σε ειδική θήκη για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

"Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ
ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ, ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α. 24%

ΑΠΑΓΟΡΕΥΤΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΑΛΚΟΟΛ ΣΕ ΑΤΟΜΑ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 18 ΕΤΩΝ.

Απευθυνθείτε στο προσωπικό της επιχείρησης
προκειμένου να ενημερωθείτε σχετικά με ουσίες που προκαλούν αλλεργίες
ή δυσανεξίες στα πωλούμενα τρόφιμα.

D E S S E R T S

MERINGUE

strawberry / vanilla madagascar / chamomile / rose

10,00€

VANILLA

hazelnut / salt / carob

10,00€

CHOCOLATE

cherry / tarragon / cacao crumble

12,00€

A

mold is a container that certain foods or materials. A moldee is a customer in training... As a verb, mold can mean to influence. Chefs mold their customers' interests and passions. Moldee gives shape to high gastronomy. The main objective is to convey emotions through the discovery of tastes. This process is done through the sensations of visual stimuli, smells and tastes. The plate as a possible base, the materials that create the synthesis of tastes and shapes and finally the topping, which is made up of striking and light elements that contribute to the creation of emotions and atmosphere. The need for chefs to offer their community a new direction in food, with quality and pure materials. Moldee turns shapes into culture.

Liabel to Market Police:

Vasilis Mouratidis, Sofoklis Maragoudakis

For frying - sautéing we use sunflower oil. In all our salads we use extra virgin olive oil. The feta we use is PDO. Frozen products are marked with *.

The store is required to have protest forms in a special case for any protests.

'THE CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY

IF HE DOES NOT RECEIVE THE LEGAL DOCUMENTARY EVIDENCE, RECEIPT - INVOICE.

Prices include VAT 24%.

THE CONSUMPTION OF ALCOHOL BY PERSONS UNDER 18 YEARS OF AGE IS PROHIBITED.

Contact the staff of the company in order to be informed about substances that cause allergies or intolerances in the food sold. Frozen products *



S T A R T E R S

SUMMER BEANS SALAD

cherry / almond / pancetta affumicata / shallot / charcoal

8,50€

TOMATO

nutmeg / gruyere / pickled wild fennel / carob / espelette

9,90€

SMOKED MACKEREL

green apple / dill / fish roe / cucumber / Chartreuse

12,00€

BERLINGOTS

chevre / mushroom / tarragon / tonka

(Summer truffle as per consumption, 1€ per gr)

13,00€

BEEF TARTAR

pickled artichokes / scallion / parsley / wine leaves / noisette and lemon foam

14,50€

MUSSELS IN PINE TREE

asparagus / citrus / parmesan / espresso

18,00€

SEA BASS TARTAR

green apple / avruga / fresh onion / lemongrass / basil

18,50€

SMOKED RED SHRIMPS

pea / fish roe / strawberry / verbena / lime

22,00€

M A I N S

SOLE

zucchini / green peppercorn / shrimp / minestrone

26,00€

COD

celeriac / mussel / green apple / fish roe

26,00€

SEA BASS

banana / dukkah / miso / lemon / garlic / potato broth

27,00€

CHICKEN

apple / shallot / date / espresso / pastis / albufera sauce

17,00€

PAPARDELLE DUCK

aubergine / mushrooms / truffle / chevre / parsley

(Summer truffle as per consumption, 1€ per gr)

18,50€

PORK

tandoori / carrot / orange / kum-quat / ginger / calamansi

25,00€

BEEF CHUCK EYE ROLL

porcini / potato / celery root

32,00€

A mold is a container that certain foods or materials.
A moldee is a customer in training... As a verb, mold can
mean to influence. Chefs mold their customers' interests
and passions. Moldee gives shape to high gastronomy.
The main objective is to convey emotions through the
discovery of tastes. This process is done through the
sensations of visual stimuli, smells and tastes.
The plate as a possible base, the materials that
create the synthesis of tastes and shapes and
finally the topping, which is made up of striking
and light elements that contribute to
the creation of emotions and atmosphere.
The need for chefs to offer their
community a new direction in food,
with quality and pure materials.
Moldee turns shapes into
c u l t u r e .



B R E A K F A S T – B R U N C H

served from 09:00 to 13:00

HEALTHY BRUNCH

Porridge with hazelnuts, cinnamon, seasonal fruits, honey and bee pollen

5,5€

Cow's milk yoghurt with peanut butter, granola and berries

6€

Fruit salad marinated with orange juice and basil

6,5€

EGG DISHES

Scrambled eggs with slow cooked tomato sauce,
smoked feta cheese and homemade bread

7€

French omelette with Tzoymagias sausage, seasonal vegetables
and Anevato cheese. Served with salad on the side

7€

White omelette with zucchini ,spinach, Anthotyro cheese,
nutmeg and dill oil. Served with salad on the side

7€

Fried eggs with spinach coulis, mushrooms,
potato chips and Metsovone sauce

7,5€

Soft boiled egg on brioche bread with dill-lemon mayonnaise,
shrimps, capers and herbs

8€

Poached eggs with bacon, english muffin and Hollandaise foam

8€

B R E A K F A S T - B R U N C H

served from 09:00 to 13:00

SWEET DISHES

Mini beignet with homemade berries marmalade
and Chantilly vanilla

7€

Caramelized brioche with cherries compote

7,5€

Strawberry tart with pistachio ice cream

7,8€

SANDWICHES

Brioche BLT (bacon, lettuce, tomato)
with smoked mayo and potato chips

7€

Ciabatta with mortadella, parsley sauce,
mozzarella and fresh arugula

7,5€

C O F F E E

Espresso*	2,5€
Double espresso*	3€
Americano coffee*	3,2€
Cappuccino*	3,5€
Double cappuccino*	4€
Café latte*	4€
Greek coffee	2,5€
Double Greek coffee	3€
Freddo espresso*	4€
Freddo cappuccino*	4€
Freddo latte*	4€
Flat white	4€
Matcha latte	4,5€
Cold brew (Taf Harriti)	4,5€
Hot brew filter coffee	3,9€

**can be decaffeinated*

B E V E R A G E S

Hot chocolate 4€

Cold chocolate 4€

Fresh juices 5€

GREEN BOOSTER

Apple / Pear / Celery / Cotton honey 5,5€

YELLOW BOOSTER

Grapefruit / Orange / Carrot / Turmeric 5,5€

TEA WELLNESS SELECTION

Tea – Green Sencha, Black, Earl Grey 4€

"Rhoeco blends" – Urban / Forest / Sea 4,5€

"Rhoeco Chai" – Cacao Husk Tea 4,5€

Chamomile 3€

S O F T D R I N K S

WATERS

Theoni 1lt	2,3€
Xino nero 250 ml	3,5€
Xino nero 1lt	4€

S O D A S

Three cents 200ml	4€
Fanta lemonade 250ml	3,5€
Schweppes soda 250ml	3,5€
Schweppes tonic 250ml	3,5€
Coca-cola 250ml	3,5€
Coca-cola 250ml	3,5€
Sprite 250ml	3,5€

LUNCH

served from 13:00 to 16:30

STARTERS

SUMMER BEANS SALAD

cherry / almond / pancetta affumicata / shallot / charcoal

8,50€

TOMATO

nutmeg / gruyere / pickled wild fennel / carob / espelette

9,90€

BERLINGOTS

chevre / mushroom / tarragon / tonka

(summer truffle as per consumption, 1€ per gr)

12,00€

SMOKED MACKEREL

green apple / dill / fish roe / cucumber / Chartreuse

12,00€

SEA BASS TARTAR

green apple / avruga / fresh onion / lemongrass / basil

12,00€

BEEF TARTAR

pickled artichokes / scallion / parsley / wine leaves /

noisette and lemon foam

14,50€

LUNCH

served from 13:00 to 16:30

MAINS

RISOTTO WITH SMOKED EEL

leek / salty lemon / burnt vinaigrette

22,00€

COD

celeriac / mussel / green apple / fish roe

26,00€

SEA BASS

zucchini / green peppercorn / shrimp / minestrone

29,00€

CHICKEN ORZO

piquillo pepper / gruyere / fresh oregano / crispy skin

13,00€

PAPPARDELLE DUCK

eggplants / mushrooms / truffle / chevre / parsley

(Summer truffle as per consumption, 1€ per gr)

18,50€

PORK

tandoori / carrot / orange / kumquat / ginger / calamansi

25,00€

DESSERTS

MERINGUE

strawberry / vanilla madagascar / chamomile / rose

10,00€

VANILLA

hazelnut / salt / carob

10,00€

S N A C K S

served from 13:00 to 23:00

Churros with goat cheese and truffle honey

9€

Jamon croquette with Gruyere, fresh herbs
and apple – date cream

8,5€

Tortilla with crispy shrimps, guacamole,
tarama and coriander leaves

11€

Fried corn ribs with spices

6€

Mini pancakes with fried chicken, iceberg ,
peanut and curry mayonnaise

8€

Mini burgers with pork cheeks grilled pineapple,
pickled cucumber and calamansi vinaigrette

7,5€

Variety of cold cuts and cheeses .

(Accompanied by eggplant marmalade and crackers)

for 2 persons 14€

for 4 persons 22€

S N A C K S

served from 13:00 to 23:00

Brioche with shrimps, dill mayonnaise,
green apple and cucumber

11€

Burrata with slow cooked cherry tomatoes salad
and pickled peach, olive dust

12€

Quinoa and beluga lentils salad with marinated melon
and feta ice cream

8,5€

Strawberry tart with vanilla cream
and pistachio ice cream

7,5€

Chocolate financier with caramelized hazelnuts
and cacao crumble

6€

A mold is a container that certain foods or materials. A moldee is a customer in training... As a verb, mold can mean to influence. Chefs mold their customers' interests and passions. Moldee gives shape to high gastronomy. The main objective is to convey emotions through the discovery of tastes.

This process is done through the sensations of visual stimuli, smells and tastes.

The plate as a possible base, the materials that create the synthesis of tastes and shapes and finally the topping, which is made up of striking and light elements that contribute to the creation of emotions and atmosphere.

The need for chefs to offer their community a new direction in food, with quality and pure materials.

M o l d e e
t u r n s
s h a p e s
i n t o
c u l -
t u r e.



C O C K T A I L S

FAKE XINOMAYRO

42 below Vodka, Smoke, Pomegranate, Tomato

9€

BEE'S KNEES

Bombay Sapphire Gin, Honey Vinegar, Chamomile, Orange

10€

OLD FASHIONED

Bacardi 8 years old Rum or Dewar's 12 years old Whisky,

Cacao Sugar, Mushroom bitters

11€

MARGARITA

Cazadores Blanco tequila, Mezcal,

Tomato Confit, Elderflower Liqueur

10€

BASIL SMASH HIGHBALL

Bombay Sapphire Gin, Basil, fennel, Three Cents Aegean Tonic

10€

C O C K T A I L S

TASTY COLADA

Bacardi Carta Blanca Rum, Coconut,
Kaffir Lime, Toasted Pineapple, All Spices

10€

STRAWBERRY NEGRONI

Star of Bombay, Strawberry Vermouth, Martini bitter

11€

GIMLET

Bombay Sapphire gin, Miso Caramel, Passion fruit, Coriander Oil

10€

MOLDEE MARY

42 below Vodka, Tomato, Berries, Worcestershire Bisque

11€

ROSE SPRITZ

Otto's Athens Vermouth, Rose & Pink Pepper Cordial, Soda Water

8€

C O C K T A I L S

N O N A L C O H O L I C

CHERRY HIGHBALL

Martini Vibrante, Lime Cordial, Three Cents Cherry Soda

6€

FLORAL GIMLET

Martini Floreale, Salted Honey, Mango, Lemon

6€

M O L D E E C L A S S I C C O C K T A I L S

Ask our bartending team for the classic

between 7,5€-10€

W I N E B Y T H E G L A S S

S P A R K L I N G

L'antica quercia "Prosecco Matiu Brut"	7€
Karanikas "Cuvee Speciale"	8€

W H I T E W I N E

Ktima Pavlidis "Thema"	7€
Domaine Zafeirakis "Paleomylos Malagousia"	7€
Ktima Dyo Ipsi "Dialogos"	8€
Estate Argyros "Santorini"	11€

R O S E W I N E

Ktima Pavlidis "Alma"	8€
Domaine Gerovasileiou "Xinomavro"	8€
Alpha Estate "Rose"	8€
Minuty "M"	11€

R E D W I N E

Diamantakis "Petali"	6€
Domaine Skouras "Nemea"	6€
Dalamara Winery "Naousa"	7€
Gentilini "Eclipse"	10€

S P I R I T S

VODKA

42 Below	8€
Tito's Vodka	9€
Grey Goose	11€
Ketel One Vodka	10€
Belvedere	12€
Ciroc	11€
Beluga Export	12€

GIN

Bombay Sapphire	8€
Star of Bombay	11€
Oxley	11€
Tanqueray	9€
Hendrick's	10€
Tanqueray No. Ten	12 €
Beefeater 24	10€
Plymouth	10€
Bloom	10€
Portobello Road	10€
Sipsmith	11€
Botanist	12€
Monkey 47	15€
Citadelle	9€
Martin Miller's	10€
London No.3	12€

S P I R I T S

RUM

Bacardi Carta Blanca	8€
Bacardi Oro	8€
Bacardi 4 years old	9€
Bacardi 8 years old	10€
Bacardi 10 years old	11€
Zacapa 23 years old	14€
Santa Teresa 1796	14€
Pampero Aniversario	10€
Botran 18 years old	18€
Havana 7 years old	9€
Chairmans Spiced Rum	9€
Diplomatico Reserva Exclusiva	12 €
El Dorado 12 years old	13€
Matusalem Gran Reseva 15 years old	12€
Angostura 1919	12€
Doorly's 8 years old	12€
Plantation Jamaica	13€
Platation Pineapple	12€
Myers's	8€
Clement Blanc Rhum Agricole	8€
Leblon Cachaca	10€

S P I R I T S

TEQUILA

Cazadores Blanco	9€
Cazadores Reposado	10€
Patron Silver	12€
Patron Reposado	14€
Patron Anejo	16€
Volcan Blanco	13€
Ocho Blanco	9€
Arette Blanco	11€
Arette Reposado	12€
Fortaleza Blanco	17€
Fortaleza Reposado	19€
Jose Cuervo Traditional Silver	9€
Jose Cuervo Traditional Reposado	9€
Don Julio 1942	34€

S P I R I T S

MEZCAL

Alipus Santa Ana Del Rio	17€
Bruxo No5 Tobala Joven	13€
Derrumbes Michoacan	18€

BLENDED WHISKY

Dewar's White Label	8€
Dewar's 12 years old	10€
Monkey Shoulder	10€
Johnnie Walker Black Label	9€
Johnnie Walker Gold Label	11€
Johnnie Walker Blue Label	26€

S P I R I T S

SINGLE MALT

Deveron 12 years old	11€
Deveron 18 years old	16€
Royal Brackla 12 years old	14€
Aberfeldy 12 years old	11€
Graigellachie 13 years old	12€
Graigellachie 17 years old	18€
Glenfiddich 12 years old	10€
Cardhu 12 years old	10€
Talisker 10 years old	12€
Oban 14 years old	15€
Lagavulin 16 years old	18€
Ardberg 10 years old	15€
Caol Ila 12 years old	14€
Laphroaig 10 years old	13€
Kilchoman Sanaig	15€
Glenfarclas 12 years old	12€
Arran 10 years old	12€
The Macalan Double Cask 12 years old	18€

S P I R I T S

IRISH WHISKEY

Roe & Co	10€
Tullamore DEW	8€
Bushmills	8€
Teeling Single Grain	11€
Connemara 12 years old	17€

AMERICAN WHISKEY

Bulleit Bourbon	10€
Bulleit Rye	10€
Jack Danniels	9€
Woodford Reserve	10€
Michter's Bourbon	15€
Michter's Barrel Strength Rye	15€

JAPANESE & ASIAN WHISKEY

Nikka Taketsuru Pure Malt	17€
Kavalan Distillery Select Malt	16€

S P I R I T S

COGNAC, BRANDY & GRAPE

Hennessy VS	11€
Remy Martin VSOP	13€
Pisco Barsol Quebranta	9€
Metaxa 12*	11€
Metaxa Privet Reserve	15€
Mavro Rodo Tsipouro	6€
O-Purist	9€
Puro Aged Tsipouro	13€
Parparousis Paleothen	10€

S P I R I T S

LIQUEURS

Disaronno 8€

Drambuie 9€

Campari 8€

Aperol 7€

Roots Rakomelo 8€

Mastiha Skinos 8€

S P I R I T S

VERMOUTH, AMARO

Otto's Athens Vermouth	7€
Martini Rubino	7€
Martini Ambrato	7€
Martini Bitter	8€
Cocchi di torino	8€
Cocchi Americano	8€
Lillet black	7€
Carpano bianco	8€
Carpano Antica Formula	9€
Averna Amaro	8€
Amaro Montenegro	8€
Fernet Branca	8€
Sherry Amontillanto Lustau	8€
Sherry Manthanilla Lustau	8€

B E E R S

Nimfi draft 250ml	3,5€
Fisher bottle 330ml	5€
Heineken 0% bottle 330ml	5€
Heineken silver bottle 330ml	5€
Sol bottle 330ml	5,5€
Blame the sun lager 330ml	6,5€
Jasmin Beer ipa 330ml	6,5€
Chloe lager 500ml	7€

Liable to Market Police: Vasilis Mouratidis, Sofoklis Maragoudakis

For frying – sautéing we use sunflower oil.
We use extra virgin olive oil in all our salads.
The feta cheese we use is PDO.

The shop is obliged to have complaint forms available
in a special pouch for any protests.

"THE CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY
IF HE DOES NOT RECEIVE THE LEGAL DOCUMENTARY EVIDENCE, RECEIPT – INVOICE.

Prices include VAT 24%.

THE CONSUMPTION OF ALCOHOL BY PERSONS UNDER 18 YEARS OF AGE IS PROHIBITED.

Contact the staff
in order to be informed about substances that cause allergies
or intolerances in the foodstuffs sold.