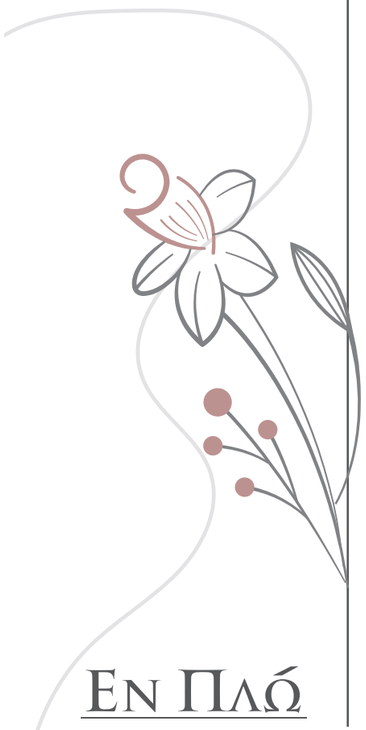
MENU
RESTAURANT

Επιμέλεια μενού
Λευτέρης Καρέλης
Lefteris Karelis



ΕΝ ΠΛΩ

Αρτοσκεύασμα
με μεσογειακά ντιπ 4.00€

Ορεκτικά

Κουνουπίδι 16.00€
με λευκή σοκολάτα, crumble
φουντουκιού, μαγιονέζα κάρυ
και τρούφα

Καλαμάρι 17.00€
με πουρέ παστινάκι, ολλανδέζ
κόλιανδρου, αρακά
και chips αγκινάρας Ιερουσαλήμ

Χταπόδι 17.00€
με καπνιστή φάβα, ταραμάς
από μελάνι σουπιάς
και καραμελωμένο κρεμμύδι

Χτένια 18.00€
Πουρέ γλυκοπατάτας
με passion fruit, λαγόχορτο
και καπνιστό χέλι

Ceviche λαβράκι 18.00€
με tigers milk,κολιανδρο, λάιμ
και πιπεριά jalapeno

Black angus beef carpaccio 18.00€
με κρέμα παρμεζάνας, σιμενζι,
ρόκα και φρέσκο horseradish

Tartare τόνου 18.00€
ponzu, lemon oil, yuzu, edamame
και wasabi mayo

Καβούρι 19.00€
με πράσινο μήλο, βασιλικό,
yuzu, wakame, μαγιονέζα
sweet chilly και κινόα

Mini Burgers 19.00€
με καβούρι, chilly jam,
κρέμα αβοκάντο και άχυρο πατάτας

Σαλάτες

Ελληνική 13.00€
με βιολογικό ελαιόλαδο, τομάτα,
αγγούρι, πιπεριά, φέτα, κρεμμύδι
και παξιμάδι από χαρούπι

Πράσινη 13.00€
με σπανάκι baby, κατσικίσιο τυρί,
τραγανά φύλλα, vinegraite
εσπεριδοειδών και φράουλες

Τοματίνια 14.00€
με ξινομυζήθρα, ψητά βερίκοκα,
pancetta afumicata, cracker lime
και lemongrass vinegraite

Burrata 14.00€
με καρδιές μαρουλιού baby,
παγωμένο σταφύλι, αμύγδαλο
και τραγανό προσούτο

Κινόα 15.00€
με καπνιστό σολομό, μους αβοκάντο,
flakes φινόκιο και vinegraite τζίντζερ

Pasta/risotto

Strozzapreti 21.00€
Φιλέτο κοτόπουλο, pesto βασιλικού,
λιαστή τομάτα και κατίκι Δομοκού

Ριζότο κολοκύθας 27.00€
με ψητή κολοκύθα, μύδια
και φρέσκια τρούφα

Λιγκουίνι 25.00€
γαρίδες με κρέμα καρύδας,
lemongrass, κόλιανδρο και φρέσκο τσίλι

Tagliolini 25.00€
με μελάνι σουπιάς, κρέμα φινόκιο,
καπνιστό σολομό, αμύγδαλο και lime

Κριθαρώτο 27.00€
με καβούρι, τοματίνια κονφί,
βασιλικό και ξινομυζήθρα

Ψάρι

Σολομός 24.00€
με άγρια σπαράγγια, beurre blanc
εστραγκόν, φακές beluga
και salmon chicharron

Λαβράκι 26.00€
με πουρέ σελινόριζας,
σελινόριζα φρικασέ, άγρια χόρτα
και αφρό αυγολέμονο

Μυλοκόπι 26.00€
με ριζότο γεμιστά, αφρό κολοκύθι
με δυόσμο και κολοκυθοανθός
γεμιστός με ανθότυρο και chili

Κρέας
(όλα τα είδη είναι ψημένα στο josper)

Φιλέτο κοτόπουλο 18.00€
με πατάτες fondant, πουρέ
καλαμπόκι, καρότα baby
& jus κοτόπουλο

Φιλέτο μοσχάρι Αμερικής black angus (250gr) 37.00€

Rib eye black angus (300gr) 42.00€

Μπριζόλα Tomahawk black angus (/kg) (4 ατόμων) 140.00€
Σερβίρεται με ψητά λαχανικά
και σάλτσα bearnaise

Γαρνιτούρες

Baby broccolini	6.00€
Σπαράγγια	6.00€
Μανιτάρια	6.00€
Πατάτες baby αρωματισμένες με δενδρολίβανο	6.00€
Φρέσκες τηγανιτές πατάτες	4.00€

Sauces

Bearnaise sauce	4.00€
Demi glass sauce with rosemary	4.00€

Γλυκά

Chocolate Pave 12.00€
olive oil biscuit, chocolate sponge,
chocolate mousse, olive oil jelly
και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

Baklava 12.00€
crème pistachio, mousse pistachio,
καραμελωμένο φύλο και παγωτό μαστίχα

Profiterole 14.00€
κρέμα καρύδας, passion fruit gel
και σάλτσα σοκολάτας

Citrus Curd meringue 14.00€
lemon sponge, citrus curd,
lemon-lime meringue, basil sorbet

ΟΥΣΙΕΣ Η ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΠΡΟΚΑΛΟΥΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Η ΔΥΣΑΝΕΞΙΕΣ:
1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη όπως σιτάρι, σίκαλη, κριθάρι, βρώμη, όλυρα, σιτηρό kamut ή υβριδικές ποικιλίες τους και προϊόντα με βάση τα δημητριακά αυτά **2.** Καρκινοειδή προϊόντα με βάση τα καρκινοειδή **3.** Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά **4.** Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια **5.** Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες **6.** Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια **7.** Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα (συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης) **8.** Καρποί με κέλυφος όπως αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, καρύδια κάσιους, καρύδια πεκάν, καρύδια Βραζιλίας, φιστίκια, καρύδια μακαντάμια ή καρύδια Κουίνσλαντ και προϊόντα με βάση τα ανωτέρω **9.** Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο **10.** Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι **11.** Σπόροι σησαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σησαμιού. **12.** Το διοξείδιο του θείου και οι θειώδεις ενώσεις με συγκεντρώσεις άνω των 10mg/liter εκπεφρασμένα ως SO_2 που υπολογίζονται στα προϊόντα που προσφέρονται έτοιμα για κατανάλωση ή που ανασυστάθηκαν σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή **13.** Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο **14.** Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια **15.** Όπου αναφέρονται γαρίδες, καραβίδες, χταπόδι και καλαμάρι είναι κατεψυγμένα. Διαφορετικά θα σας ενημερώνει ο σερβιτόρος σας
ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΑΣ Η ΔΥΣΑΝΕΞΙΑΣ ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ ΣΑΣ

«Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΜΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΠΙΣΤΩΤΙΚΗΣ, ΧΡΕΩΣΤΙΚΗΣ Ή ΠΡΟΠΛΗΡΩΜΕΝΗΣ ΚΑΡΤΑΣ». Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας, σε ειδική Θέση δίπλα στην έξοδο. Στις παραπάνω τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις, δημοτικός φόρος και ΦΠΑ. Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει, εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο). Αγορανομική διάταξη αριθμ. 04/2012

MENU
RESTAURANT

Menu by the chef
Lefteris Karelis
Lefteris Karelis

Bread variety
and Mediterranean dips 4.00€

Appetizers

Cabbage 16.00€
With white chocolate,
hazelnut crumble,
curry mayonnaise and truffle

Squid 17.00€
With parsnip mash,
coriander hollandaise,
peas and topinambur chips

Octopus 17.00€
with smoked split-pea puree,
fish roe dip with cuttlefish ink
and caramelized onion

Scallops 18.00€
Sweet potato mash
with passion fruit,
purple salsify, smoked eel

Sea bass ceviche 18.00€
With milk of the tiger,
coriander, lime, jalapeno

Black Angus beef carpaccio 18.00€
With parmesan cream, shimeji
mushrooms, arugula, fresh horseradish

Tuna tartare 18.00€
Ponzu, lemon oil, yuzu,
edamame and wasabi mayo

Crab 19.00€
With green apple, basil,
yuzu, wakame, sweet chili
mayo and quinoa

Mini burgers 19.00€
With crab, chili jam,
avocado cream and potato straws

Salads

Greek salad 13.00€
With organic olive oil,
tomato, cucumber, pepper,
feta, onion, carob rusk

Green salad 13.00€
With baby spinach, goat
cheese, crispy leaves, citrus
vinaigrette and strawberries

Cherry tomatoes 14.00€
With fresh xynomyzithra cheese,
roasted apricots, smoked pancetta,
lime cracker and lemongrass vinaigrette

Burrata 14.00€
With baby lettuce hearts,
chilled grapes, almonds
and crispy prosciutto

Quinoa 15.00€
With smoked salmon, avocado
mousse, fennel flakes, ginger vinaigrette

Pasta/risotto

Strozzapreti 21.00€
Chicken fillet, basil pesto, sun-dried
tomato, Greek katiki cheese

Squash risotto 27.00€
With roasted squash,
mussels and fresh truffle

Linguine 25.00€
With coconut cream, shrimp,
lemongrass, coriander and fresh chili

Tagliolini 25.00€
with cuttlefish ink, fennel cream,
smoked salmon, almond, lime

Orzotto 27.00€
pasta-rice with crab, cherry tomatoes
confit, basil, fresh xynomyzithra cheese

Fish

Salmon 24.00€
With wild asparagus, tarragon
beurre blanc, beluga lentils
and salmon chicharron

Sea bass 26.00€
With celeriac puree,
celery fricassee, mountain
greens and "avgolemono" froth

Croaker fish 26.00€
With vegetable risotto, zucchini
froth with spearmint and zucchini flower
stuffed with chili and anthotyro cheese

Meat
(all kinds of meat
are grilled in Josper oven)

Chicken fillet 18.00€
With fondant potatoes,
corn mash, baby carrots
and chicken jus

American veal fillet 37.00€
Black Angus (250gr)

Rib eye black angus(300gr) 42.00€

Tomahawk steak 140.00€
Black Angus (portion for 4)
Served with grilled vegetables
and bearnaise sauce

Sides

Baby broccolini 6.00€
Asparagus 6.00€
Mushrooms 6.00€
Baby potatoes 6.00€
flavored with rosemary
Fresh cut French fries 4.00€

Sauces

Bearnaise sauce 4.00€
Demi glass sauce with rosemary 4.00€

Desserts

Chocolate pave 12.00€
Olive oil biscuit, chocolate sponge,
olive oil jelly, vanilla
Madagascar ice cream

Baklava 12.00€
Pistachio cream and mousse,
caramelized phyllo, mastiha ice cream

Profiterole 14.00€
Coconut cremé, passion fruit gel
and chocolate sauce

Citrus Curd meringue 14.00€
lemon sponge, citrus curd,
lemon-lime meringue, basil sorbet

ΕΝ ΠΛΩ

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES:
1. Gluten-containing cereals such as wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut grain or hybrid varieties and products based on these cereals **2.** Crustacean products based on crustaceans **3.** Eggs and egg-based products **4.** Fish and fish-based products **5.** Peanuts (peanuts) and products based on peanuts **6.** Soybeans and soy-based products **7.** Milk and milk-based products (including lactose) **8.** Nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, peanuts, macadamia nuts or Queensland nuts and products based on the above **9.** Celery and celery-based products **10.** Mustard and mustard-based products **11.** Sesame seeds and products based on sesame seeds **12.** Sulfur dioxide and sulfur compounds with concentrations exceeding 10 mg / liter expressed as SO_2 calculated on products offered ready for consumption or reconstituted according to the manufacturer's instructions **13.** Lupine and lupine-based products **14.** Molluscs and mollusc-based products **15.** Where mentioned shrimps, calamari and octopus are frozen. Otherwise your waiter will advise you
IN CASE OF ALLERGY OR INTOLERANCE PLEASE LET US KNOW BEFORE ORDERING

"THE CONSUMER CAN PAY BY USING A CREDIT, DEBT OR PREPAID CARD". The store is obliged to have printed leaflets for the formulation of any protest, in a special place next to the exit. The above prices include all legal charges, municipal tax and VAT. The consumer is not obliged to pay, if the notice of payment has not been received (receipt-invoice). Market regulation no. 04/2012

MENU
BRUNCH

ΟΥΣΙΕΣ Η ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΠΡΟΚΑΛΟΥΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Η ΔΥΣΑΝΕΞΙΕΣ:
1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη όπως σιτάρι, σίκαλη, κριθάρι, βρώμη, όλυρα, σιτηρό kamut ή υβριδικές ποικιλίες τους και προϊόντα με βάση τα δημητριακά αυτά **2.** Καρκινοειδή προϊόντα με βάση τα καρκινοειδή **3.** Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά **4.** Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια **5.** Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες **6.** Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια **7.** Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα (συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης) **8.** Καρποί με κέλυφος όπως αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, καρύδια κάσιους, καρύδια πεκάν, καρύδια Βραζιλίας, φιστίκια, καρύδια μακαντάμια ή καρύδια Κουίνσλαντ και προϊόντα με βάση τα ανωτέρω **9.** Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο **10.** Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι **11.** Σπόροι σησαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σησαμιού. **12.** Το διοξείδιο του θείου και οι θειώδεις ενώσεις με συγκεντρώσεις άνω των 10mg/liter εκπεφρασμένα ως SO_2 που υπολογίζονται στα προϊόντα που προσφέρονται έτοιμα για κατανάλωση ή που ανασυστάθηκαν σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή **13.** Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο **14.** Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια **15.** Όπου αναφέρονται γαρίδες, καραβίδες, χταπόδι και καλαμάρι είναι κατεψυγμένα. Διαφορετικά θα σας ενημερώνει ο σερβιτόρος σας
ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΑΣ Η ΔΥΣΑΝΕΞΙΑΣ ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ ΣΑΣ

ΕΝ ΠΛΩ

Γιαούρτι 7.00€
στραγγιστό 2% με berries, granola, maple syrup και κανέλα

Παρασκευές αυγών
(Σερβίρονται έως τις 14:00)

Ομελέτα 9.00€
με τσένταρ, μπέικον, μανιτάρια και προζυμένιο ψωμί

Ομελέτα healthy 9.50€
με γαλοπούλα, αβοκάντο, cottage cheese και πράσινη σαλάτα

Croque madame 10.00€
Σε ψωμάκι brioche, γαλοπούλα, τυρί eedam,μπεσαμέλ και αυγό τηγανιτό

Scrambled eggs 10.00€
με τσορίζο, φέτα, τοματίνια και βασιλικό

Αυγά benedict 10.00€
σε ψωμάκι brioche, pancetta afumicata και σάλτσα hollandaise

Scrambled eggs 10.50€
με προσούτο, παρμεζάνα και λαδι τρούφας

Αυγά ποσέ 11.00€
σε ψωμάκι με κολοκυθόσπορο, καπνιστό σολομό, κρέμα αβοκάντο και lime

Sandwiches
(Σερβίρονται όλη μέρα)

Τοστ 4.00€
Με ζαμπόν ή γαλοπούλα και τυρί

Sandwich 7.50€
σε ciabatta με chutney σύκου, κατσικίσιο τυρί,
προσούτο και φύλλα ρόκας

Vegan sandwich 7.50€
σε πολύσπορη μπαγκέτα με χούμους ρεβιθιού, αβοκάντο και σπανάκι

Bagel 11.00€
με καπνιστό σολομό, κρέμα Philadelphia ,flakes αγγούρι και αβοκάντο

Club sandwich 12.50€
με φιλέτο κοτόπουλο, μπέικον, τυρί τσένταρ, μαγιονέζα
sweet chilly και πατάτες country

Burgers and bao

Bao buns με γαρίδες tempura 11.00€
αβοκάντο, καρότο και sweet chilly mayo

Burger με Korean κοτόπουλο 12.50€
Coleslaw, πίκλα αγγούρι, μαγιονέζα, κάρυ, ρόκα και παρμεζάνα

Burger με μοσχαρίσιο κιμά 15.00€
μαγιονέζα τρούφας, crispy bacon και τηγανιτό αυγό

Extra sides

Φρέσκες τηγανητές πατάτες 4.00€

Φρέσκες τηγανητές πατάτες 5.00€
με τσένταρ, μπέικον και παρμεζάνα

MENU

BRUNCH

Επιμέλεια μενού
Λευτέρης Καρέλης
Lefteris Karelis

«Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΜΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΠΙΣΤΩΤΙΚΗΣ, ΧΡΕΩΣΤΙΚΗΣ Ή ΠΡΟΠΛΗΡΩΜΕΝΗΣ ΚΑΡΤΑΣ». Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας, σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο. Στις παραπάνω τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις, δημοτικός φόρος και ΦΠΑ. Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει, εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο). Αγορανομική διάταξη αριθμ. 04/2012

Vegeterian Vegan

Εν Πλώ

Bowls

Quinoa bowl 13.00€
με καπνιστό σολομό, αβοκάντο, καρότο και τζιντζερ dressing

Caesar's bowl 13.00€
με φιλέτο κοτόπουλο, ψητό καλαμπόκι και Caesar's dressing

Pizza

Margherita 12.50€
με mozzarella Fior di Latte, σάλτσα τομάτας, βασιλικός και ρίγανη

Funghi 14.00€
με κρέμα τρούφας, mozzarella Fior di Latte, σιμένζι και λάδι τρούφας

Mortadella 14.00€
με πέστο βασιλικού, mozzarella, φιστίκι Αιγίνης

Prosciutto 14.00€
με προσούτο San Daniele, mozzarella Fior di Latte,
παρμεζάνα, ρόκα, τοματίνια

Pancakes

Maple syrup 9.50€
με φυστικοβούτυρο, καραμελωμένη μπανάνα και καρύδια

Oreo 10.00€
με λευκή σοκολάτα, μπισκότο Oreo και κόκκινα φρούτα

Nutella 10.00€
με φράουλες, τριμμένο μπισκότο και παγωτό βανίλια

Waffles

Bueno 11.00€
με Nutella, κρέμα μπουένο, Oreo και παγωτό βανίλια

Banoffee 11.00€
με dulce Di Lecce, μπισκότο, μπανάνα και σαντιγί

Γλυκά

Chocolate Pave 12.00€
olive oil biscuit, chocolate sponge, chocolate mousse,
olive oil jelly και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

Baklava 12.00€
crème pistachio, mousse pistachio, καραμελωμένο φύλο
και παγωτό μαστίχα

Profiterole 14.00€
κρέμα καρύδας, passion fruit gel και σάλτσα σοκολάτας

Citrus Curd meringue 14.00€
lemon sponge, citrus curd, lemon-lime meringue, basil sorbet

Παγωτό 8.00€
σε διάφορες γεύσεις/μπάλα

MENU
BRUNCH

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES:

1. Gluten-containing cereals such as wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut grain or hybrid varieties and products based on these cereals **2.** Crustacean products based on crustaceans **3.** Eggs and egg-based products **4.** Fish and fish-based products **5.** Peanuts (peanuts) and products based on peanuts **6.** Soybeans and soy-based products **7.** Milk and milk-based products (including lactose) **8.** Nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, peanuts, macadamia nuts or Queensland nuts and products based on the above **9.** Celery and celery-based products **10.** Mustard and mustard-based products **11.** Sesame seeds and products based on sesame seeds **12.** Sulfur dioxide and sulfur compounds with concentrations exceeding 10 mg / liter expressed as SO_2 calculated on products offered ready for consumption or reconstituted according to the manufacturer's instructions **13.** Lupine and lupine-based products **14.** Molluscs and mollusc-based products **15.** Where mentioned shrimps, calamari and octopus are frozen. Otherwise your waiter will advise you

IN CASE OF ALLERGY OR INTOLERANCE PLEASE LET US KNOW BEFORE ORDERING

ΕΝ ΠΛΩ

Yoghurt 7.00€
Strained 2% with berries, granola, maple syrup and cinnamon

Egg dishes
(served until 14:00)

Omelet 9.00€
with cheddar, bacon, mushrooms and sourdough bread

Healthy omelet 9.50€
With turkey ham, avocado, cottage cheese and green salad

Croque madame 10.00€
With brioche bread, turkey, edam cheese, bechamel sauce & fried egg

Scrambled eggs 10.00€
with chorizo, feta, cherry tomatoes, basil

Eggs benedict 10.00€
With brioche bread, smoked pancetta and hollandaise sauce

Scrambled eggs 10.50€
with prosciutto, parmesan and truffle oil

Poached eggs 11.00€
With pumpkin seed bread, smoked salmon, avocado cream and lime

Sandwiches
(Served all day long)

Toasted sandwich 4.00€
With ham or turkey ham and cheese

Sandwich 7.50€
with ciabatta, fig chutney, goat cheese, prosciutto and arugula leaves

Vegan sandwich 7.50€
With multi-cereal baguette, chick-pea hummus, avocado and spinach

Bagel 11.00€
with smoked salmon, Philadelphia cream, cucumber flakes, avocado

Club sandwich 12.50€
With chicken fillet, bacon, cheddar cheese, sweet chili mayo and country potatoes

Burgers and bao

Bao buns with shrimp tempura 11.00€
avocado, carrot and sweet chili mayo

Burger with Korean chicken 12.50€
Coleslaw, pickled cucumber, mayo, curry, arugula, parmesan

Burger with ground veal 15.00€
truffle mayonnaise, crispy bacon, fried egg

Extra sides

Fresh-cut French fries 4.00€

Fresh-cut French fries 5.00€
with cheddar, bacon, parmesan

MENU

BRUNCH

Menu by the chef
Lefteris Karelis
Lefteris Karelis

"THE CONSUMER CAN PAY BY USING A CREDIT, DEBT OR PREPAID CARD".
The store is obliged to have printed leaflets for the formulation of any protest, in a special place next to the exit.
The above prices include all legal charges, municipal tax and VAT.
The consumer is not obliged to pay, if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).
Market regulation no. 04/2012

Vegeterian Vegan

ΕΝ ΠΛΩ

Bowls

Quinoa bowl 13.00€
with smoked salmon, avocado, carrot, ginger dressing

Caesar's bowl 13.00€
with chicken fillet, grilled corn and Caesar's dressing

Pizza

Margherita 12.50€
with mozzarella fior di latte, tomato sauce, basil, oregano

Funghi 14.00€
with truffle cream, mozzarella fior di latte, shimenji, truffle oil

Mortadella 14.00€
with basil pesto, mozzarella, Aegina pistacchio

Prosciutto 14.00€
with San Daniele prosciutto, mozzarella fior di latte, parmesan, arugula, cherry tomatoes

Pancakes

Maple syrup 9.50€
with peanut butter, caramelized banana, walnuts

Oreo 10.00€
white chocolate, Oreo cookies, red fruits

Nutella 10.00€
with strawberries, cookie crumbles, vanilla ice cream

Waffles

Bueno 11.00€
with Nutella, Bueno cream, Oreos and vanilla ice cream

Banoffee 11.00€
with dulce de leche, cookie, banana, whipped cream

Desserts

Chocolate Pave 12.00€
Olive oil biscuit, chocolate sponge, olive oil jelly, vanilla Madagascar ice cream

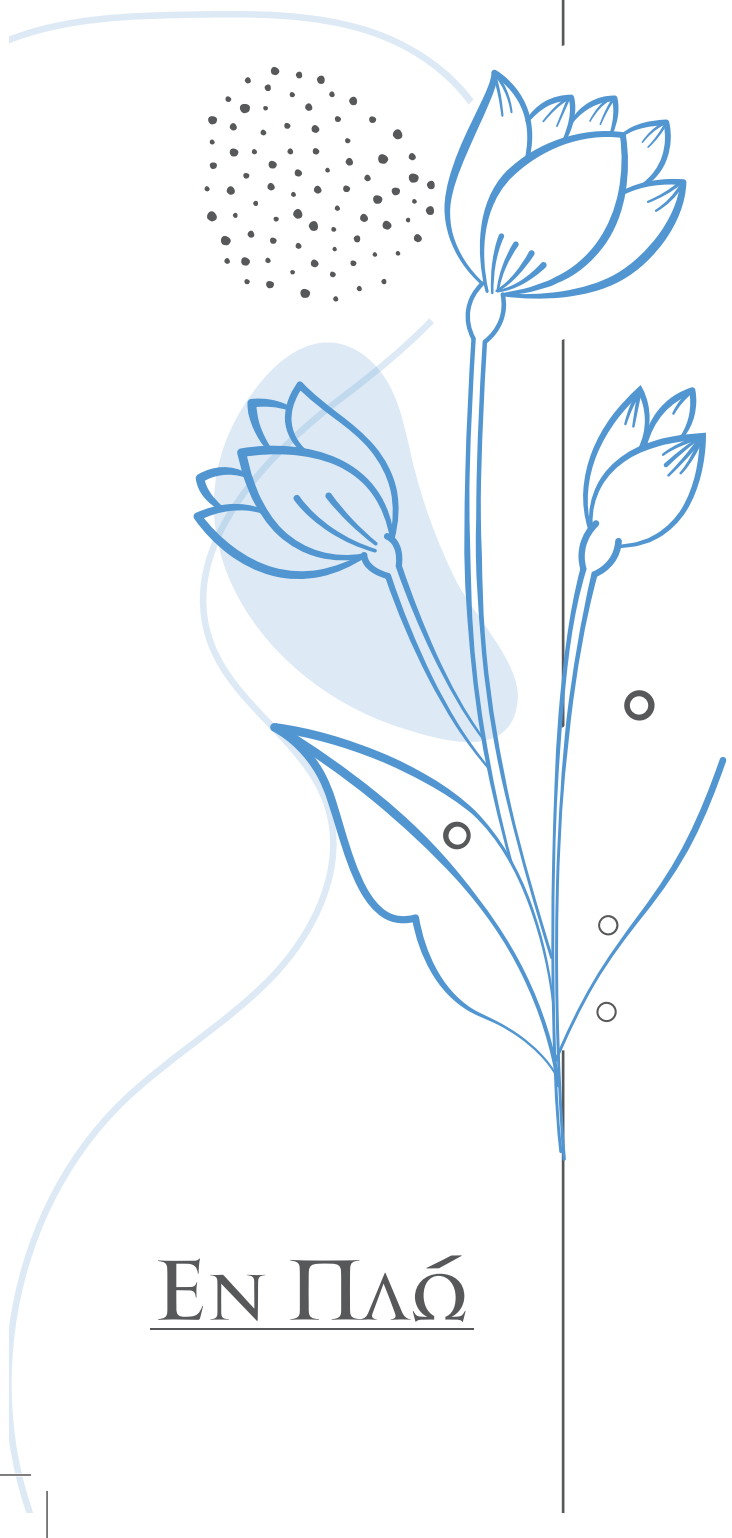
Baklava 12.00€
Pistachio cream and mousse, caramelized phyllo, mastiha ice cream

Profiterole 14.00€
Coconut cremé, passion fruit gel and chocolate sauce

Citrus Curd meringue 14.00€
lemon sponge, citrus curd, lemon-lime meringue, basil sorbet

Ice cream 8.00€
In various flavors / scoop

WINE & COCKTAILS LIST



Λευκά Κρασιά (750mL)

Αντωνοπούλου Chardonnay Άναξ Λευκός	68€
Σπυρόπουλος Μαντινεία (BIO) 2020	26€
Παυλίδη Emphasis Chardonnay 2018	38€
Κτήμα Άλφα Λευκός 2020	40€
Κτήμα Κυρ – Γιάννη Τέσσερις Λίμνες 2020	36€
Πιερία Ερατεινή Μαλαγουζιά 9 Κόρες 2020	33€
Μαγικό Βουνό 2019	43€
Κτήμα Βίβλια Χώρα 2020	34€
Σκούρας Viognier 2019	35€
Famille Hugel Gewürztraminer 2017	54€
Κτήμα Γεροβασιλείου Μαλαγουζιά 2020	36€
Αργυρού Σαντορίνη 2020	69€
Σιγάλα Σαντορίνη Βαρέλι 2020	69€
Δουλουφάκη Άσπρος Λαγός Βιδιανό Βαρέλι 2019	35€
Chatelain Pouilly Fume Prestige 2012	75€
Sciopetto Pinot Grigio Collio 2017	65€
Ostertag Riesling Les Jardins 2017	48€
Invivo X SJP Sauvignon Blanc 2020 Sara Jessica Parker	42€
Torres Santa Digna Sauvignon Blanc Reserve 2019	34€

Ροζέ Κρασιά (750mL)

Ουσύρα Φωκιανό 2019	32€
La Tour Melas Idylle D' Achinos 2020	36€
Langlois – Chateau Cabernet D' Anjou 2019	30€
Miraval Provence 2019	62€
M De Minuty 2020	57€
Κτήμα Γεροβασιλείου Ξινόμαυρο 2019	42€
Σκούρας Πέπλο 2019	40€

Ερυθρά Κρασιά (750mL)

Τσελέπου Κοκκινόμυλος 2017	62€
Αντωνόπουλου Νέα Δρυς Cabernet 2016	45€
Λαντίδη Νεμέα ΠΟΠ (ΕΡΓΟ) 2018	30€
Κτήμα Κατσαρού 2015 (BIO)	52€
Κτήμα Γεροβασιλείου Avaton 2017	55€
Μαγικό Βουνό 2015	69€
Όβηλος Ερυθρός 2017	72€
Κτήμα Άλφα Pinot Noir 2018	46€
Παυλίδη Emphasis Syrah 2016	52€
Chateau De Beaucastel Chateauneuf Du Pape Rouge '17	265€
E- Chateau Ducru Beaucaillou 2017	560€

Επιδόρπια Κρασιά (500mL)

Grand Cru ΟΠΕ Σάμος Οίνος Γλυκύς 2019	28€
Αργυρού Visanto 4 ετών παλαίωσης 2012	89€

Σαμπάνιες (750mL)

Moet & Chandon Brut Imperial	125€
Moet & Chandon Rose Imperial	140€
Veuve Clicquot Yellow Label Brut Res.	135€
Veuve Clicquot Rose Reserve 12.5%	155€
Dom Perignon Brut '08	340€
Louis Roederer Crystal Brut 2008	590€

ΕΝ ΠΛΩ

WINE & COCKTAILS LIST

Αφρώδη Οίνοι (750mL)

Martini Asti	35€
Gancia Prosecco Doc Brut NV	32€
Gancia Moscato D'Asti DOCG 2020	32€
Prosecco Villa Minelli	38€
Κτήμα Κυρ -Γιάννη Ακακίες Αφρώδης Ροζέ 2020	39€

By the Glass

Λευκά Κρασιά

Παπαγιαννάκου Καλογέρι 100% Μαλαγουζιά 2019	7.5€
Σπυρόπουλος Μαντινεία (BIO) 2020	8€

Ροζέ Κρασιά

Παπαγιαννάκου Granatus Cabernet Αγιωργίτικο 2019 0,75L	8€

Ερυθρό Κρασιά

J. Moreau & Fils Rouge Select NV 0.75L	6.5€

Σαμπάνιες

Moet & Chandon Brut Imperial 200ml	35€
Moet & Chandon Rose Imperial 200ml	41€

Αφρώδη

Martini Asti 200ml	9€
Gancia Prosecco 200ml	9€

Σαγκρία

Λευκή σπιτική	7€
Κόκκινη σπιτική	7€

Cocktails

Vodka Sunset 12€
Vodka, Apricot Puree, Ginger syrup, Lime, Fresh Grapefruit Juice

Vodka Dream Road 12€
Vodka, Mastiha, Mellon puree, Ginger syrup, Lime,
Agave Nectar, Violet Liquor

Gin Smokey Lover 12€
London Dry Gin, Mastiha, Raspberry puree,
Fresh Grapefruit Juice, Lime, Orange Liquor

Gin My Watermelon 12€
London Dry Gin, Watermelon puree, Raspberry puree,
Ginger syrup, Lime

Rum Pirate Punch 12€
White Rum, Pineapple puree, Chilly syrup,
Fresh Grapefruit Juice, Lime, Coconut Liquor

Rum Surprise 12€
White Rum, Dark Rum, Mandarin puree,
Fresh Orange Juice, Lime Agave Nectar

Rum Spice Peach 12€
White Rum, Tendura, Apricot puree, Lime, Chilly syrup

Tequila Dark Love 12€
Tequila Bianco, Mandarin puree, Coconut Liquor,
Chilly syrup, Lime, Agave Nectar, Grapefruit Bitter

Tequila Dirty Passion 12€
Tequila Reposado, Passionfruit puree, Orange Liquor,
Ginger Syrup, Lime

Classic Cocktail 10€

ΕΝ ΠΛΩ

CA
ALL DAY
FE

ΚΑΦΕΣ / COFFEE

Espresso	3.50€
Espresso διπλό / Double shot	4.50€
Espresso freddo	4.50€
Espresso freddo (διπλό / double shot)	5.50€
Cappuccino	4.50€
Cappuccino με γάλα αμυγδάλου / Almond milk	5.50€
Cappuccino διπλό / Double shot	5.50€
Cappuccino διπλό με γάλα αμυγδάλου / Double shot almond milk	6.50€
Cappuccino fredo	5.00€
Cappuccino fredo διπλό / Double shot	6.00€
Latte ζεστό ή κρύο / hot or cold	5.00€
Mochaccino ζεστό ή κρύο / hot or cold	6.00€
Nescafe ή Φραπέ / Nescafe or Frape	4.50€
Φιλτρου / Filter coffee	4.50€
Ελληνικός καφές / Greek coffee	3.50€
Ελληνικός καφές διπλός / Greek coffee double shot	4.50€
Cold brew	5.00€

Roastelier by Buondi
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΚΑΦΕ / BLENDS

Αιθιοπία, Κολομβία ή Βραζιλία / Ethiopia, Colombia or Brasil
+0.50€

ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ / CHOCOLATES

Σοκολάτα ζεστή ή κρύα / chocolate hot or cold	5.50€
Λευκή σοκολάτα ζεστή ή κρύα / white chocolate hot or cold	6.00€

EXTRAS

ΒΑΝΙΛΙΑ, ΦΡΑΟΥΛΑ, ΣΟΚΟΛΑΤΑ / VANILLA, STRAWBERRY, CHOCOLATE	1.00€
ΠΑΓΩΤΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑ, ΒΑΝΙΛΙΑ / ICE CREAM CHOCOLATE VANILLA	3.00€
ΑΛΚΟΟΛ / SPIRIT	1.00€

ΣΠΙΤΙΚΑ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ
HOMEMADE PREMIUM DRINKS

Λεμονάδα / Lemonade	6.00€
Βυσσινάδα / Sour cherry juice	6.00€

ΤΣΑΙ / TEA

ΟΛΥΜΠΟΣ DETOX BIO Μάραθο, μελισσόχορτο, χαμομήλι	5.00€
ΜΑΥΡΟ CHAI BIO Κανέλα, πιπερόριζα, γαρύφαλλο	5.00€
ΚΟΚΚΙΝΗ ΠΛΑΤΕΙΑ Κράνμπερι, μήλο, ιβίσκος	5.00€
ΠΡΑΣΙΝΟ ΤΣΑΙ BALKAN MEMORIES Πιπερόριζα, κάρδαμο, τσίλι	5.00€

MILK SHAKES

Σοκολάτα / Chocolate	7.50€
Βανίλια / Vanilla	7.50€
Φράουλα / Strawberry	7.50€

ΦΥΣΙΚΟΙ ΧΥΜΟΙ / FRESH JUICE

Πορτοκάλι / Orange	5.00€
Ανανάς / Pineapple	7.00€
Μπανάνα με γάλα αμυγδάλου / Banana almond milk	7.00€
Πράσινο μήλο / Green apple	7.00€
Ανάμεικτος / Mix fruit juice	7.50€
DETOX TOMATO BLISS Τομάτα, αγγούρι, κόλιανδρο, λεμόνι / tomato, cucumber, coriander, lemon	8.00€
ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΟΤΟΥ / CARROT CRÈME Καρότο, μήλο, αγγούρι / carrot, apple, cucumber	8.00€
KIWI BRAIN FREEZE Ακτινίδιο, μήλο και αγγούρι / kiwi, apple, cucumber	8.00€
LOVE ROOT Παντζάρι, μήλο, καρότο, τζίντζερ, λάιμ, πορτοκάλι / beetroot, apple, carrot, ginger, lime, orange	9.00€

ΠΑΓΩΤΑ / ICE CREAM

2 ΜΠΑΛΕΣ / 2 SCOOPS Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, παρφέ κρέμα, σορμπέ φράουλα / Vanilla, chocolate, strawberry, parfait crème, sorbet strawberry	7.50€

Επιλέξτε τις γεύσεις της αρεσκείας σας / Make your own favorite choic

Εν Πλώ

ΝΕΡΑ & ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ
BEVERAGES & WATER

ΑΥΡΑ εμφιαλωμένο 1lt / AVRA mineral water	2.50€
Coca cola 250ml (light, zero)	4.50€
Sprite 250ml	4.50€
Fanta 250ml	4.50€
Amita	4.50€
Schweppes 250ml (soda water, bitter lemon, ginger ale, tonic water)	4.50€
Perier 330ml	4.50€
S. pellegrino 250ml	5.00€
S. pellegrino 750ml	8.00€
Mastiqua 330ml	6.00€
3 cents 200ml (pink grapefruit soda, gentlemens soda, lemon tonic, aegean tonic)	6.00€

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

Garlsberg draught 330ml	4.00€
Garlsberg draught 500ml	6.00€
BOTTLES	
Carlsberg 330ml	5.00€
Fix hellas 330ml	5.00€
Fix aney / non-alcohol 330ml	5.00€
Mythos 330ml	6.00€
Mythos ice 330ml	6.00€
Mythos 0% non-alcohol 330ml	6.00€
Kaizer 330ml	5.00€
Schneider weisse 500ml	7.00€
Guinness stout 330ml	6.00€
1664 blanc 330ml	5.00€

CIDERS

Somersby apple 330ml	6.50€
Somersby watermellon 330ml	6.50€

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ / DISTILATIONS / DIGESTIVES

Τεντούρα / Tentura	8.00€
Μαστίχα / Masticha	8.00€
Grappa	8.00€
Limoncello	8.00€
Ούζο πλωμαρίου / Ouzo Plomari	9.50€
Άδολο ούζο Πλωμαρίου / Adolo ouzo Plomari	9.50€
Ούζο Ματαρέλλη / Ouzo Matarelli	9.50€
Τσίπουρο καραφάκι ΤΟ ΔΕΚΑΡΑΚΙ / Tsipouro DEKARAKI	9.50€

SPIRITS

VODKA

CLASSIC	
42 below, Serkova, Russian standard	8.50€
PREMIUM	
Grey goose, Belvedere, Ciroc, Ketel one, Snow leopard	13.00€
LUXURY	
Belluga, Stoli elite	18.00€

WHISKEY

CLASSIC	8.50€
Dewars, Grants, Teachers, Canadian, Jim beam, Johnnie walker, Famous, Jameson	
SPECIAL	10.00€
Dewars 12, Aberfeldy 12, Glenfidich 12, Tullamore dew, Johnnie walker black label, Dimple, Chivas, Cardhu	
PREMIUM	13.00€
Glenfidich 15, Johnnie walker gold reserve, Johnnie walker green label, Talisker 10, Clan Macgregor	
LUXURY	
Lagavulin 16	23.00€
Macallan siennal	30.00€
Johnnie walker blue label	48.00€
Macallan ruby	65.00€

TEQUILA

CLASSIC	8.50€
Cazadores (blanco, reposado)	
SPECIAL	10.00€
Cazadores (anejo)	
PREMIUM	15.00€
Don julio (blanco, reposado)	
LUXURY	18.00€
Don julio (anejo, 1942)	

GIN

CLASSIC	8.50€
Bombay sapphire, Gondons, Tanqueray, Empire	
PREMIUM	12.00€
Star of bombay, Hendricks, Tanqueray 10, Boshford rose	

RUM

CLASSIC	8.50€
Bacardi (Carta Negra, Carta Oro, Carta Blanca, Oakherat)	
PREMIUM	15.00€
Bacardi 8, Zacapa 23, Sailor Jerry, Diplomatico Reserva	

COGNAC

Courvoisier V.S.O.P.	12.00€
Hennessy V.S.	12.00€
Metaxa 5*	8.50€
Metaxa 7*	9.00€

APERITIVO

Martini (Bianco, Rubino, Rosso, Rosato, Bitter)	8.50€
Drambuie, Baileys, Smabuca, Limoncello, Avena, Grappa, Tia maria, Masticha, Aperol, Ursus, Kahlua, Campari, Amaretto	8.50€

ΦΙΑΛΕΣ / BOTTLES

Classic	75.00€
Special	90.00€
Premium	130.00€
Luxury	180.00€
Shot	4.00€
Coctail shaker	30.00€

CA
ALL DAY
FE