

COFFEE

Espresso	3,50€
Διπλός Espresso	4,30€
Espresso Macchiato	3,90€
Freddo Espresso	4,50€
Freddo Cappuccino	4,90€
Cappuccino	4,50€
Διπλός Cappuccino	5,10€
Latte (ζεστό/κρύο)	4,60€
Flat White (ζεστό/κρύο)	4,80€
Americano	4,30€
Irish Coffee	6,90€
Φίλτρου	4,00€
Nescafe φραπέ	4,00€
Ελληνικός	3,30€
Διπλός Ελληνικός	3,80€

* Vegan επιλογή: γάλα αμυγδάλου

CHOCOLATE

Ιταλική σοκολάτα (ζεστή/κρύα)	5,70€
Ιταλική λευκή αρωματική σοκολάτα (ζεστή/κρύα)	5,70€

*Το γάλα που χρησιμοποιούμε σε όλα τα προϊόντα είναι βιολογικό



Ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για τυχόν αλλεργίες

TEAS & HERBS

ΛΟΥΪΖΑ «ANASSA» Βιολογική λουίζα	5,00€
MENTA «ANASSA» Βιολογική μέντα	5,00€
HAPPINESS «ANASSA» Βιολογικό τσάι βουνού, μελισσόχορτο, φασκόμηλο, μέντα	5,50€
SYMMETRY «ANASSA» Βιολογικό μελισσόχορτο, φασκόμηλο, χαρούπι, μέντα	5,30€
Μαύρο τσάι Earl Grey	4,80€
Πράσινο τσάι Gunpowder	4,80€
Αρωματικό αφέψημα με μήλο, κανέλα, αμύγδαλο, παντζάρι (ζεστό)	4,80€
Κρύο τσάι (λεμόνι, περγαμόντο)	4,80€
Κρύο τσάι κόκκινα φρούτα	4,80€
Κρύο πράσινο τσάι με guarana, πιπερόριζα, ρόδι και matcha	4,80€

FRESH JUICES

Φυσικός χυμός πορτοκάλι	5,50€
Φυσικός χυμός ανάμεικτος	6,00€
Φυσικός χυμός μήλο, πορτοκάλι, αχλάδι (στον αποχυμωτή)	6,00€
Φυσικός χυμός καρότο, αχλάδι, μήλο (στον αποχυμωτή)	6,00€
Βιολογική σπιτική λεμονάδα B-Fresh	6,00€
Σπιτική βυσσινάδα B-Fresh	6,00€
Ροζ γκρέιπφρουτ B-Fresh	6,00€



WATER & REFRESHMENTS

Αναψυκτικά (250ml)	4,80€
San Pellegrino (250ml)	4,80€
Perrier ανθρακούχο (330ml)	4,80€
Κορηή ανθρακούχο (330ml)	4,50€
Pimento Ginger (250ml)	5,50€
Acqua Panna (750 ml)	5,50€
San Pellegrino (750 ml)	6,50€

Ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για τυχόν αλλεργίες

BEER

DRAUGHT

Carlsberg (300ml / 500ml)	6,50€ / 7,50€
Kaiser (300ml / 500ml)	6,50€ / 7,50€
Grimbergen Blanche (330ml)	8,50€

BOTTLE

Mythos (330ml)	6,50€
FIX Hellas Traditional (330ml)	6,50€
FIX Άνευ (non alcohol beer) (330ml)	6,00€
FIX Dark (330ml)	6,50€
Grimbergen Double (330ml)	8,50€
Νήσος (330ml)	8,50€
Guinness (330ml)	7,50€
Mythos Radler (330ml)	6,00€
Mythos Ice (330ml)	6,00€

SIDER

Somersby Apple	6,50€
Somersby Watermelon	6,50€
Somersby Mango-Lime	6,50€



Ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για τυχόν αλλεργίες

BRUNCH

ΟΜΕΛΕΤΑ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ	12€
Αυγά ελευθέρως βοσκής με τοματίνια, λευκό τυρί, ελιές και ρίγανη. Γαρνίρεται με ανάμεικτη σαλάτα.	
ΑΣΠΡΑΔΙΑ ΑΥΓΑ FRITATTA	10€
Healthy επιλογή με ασπράδια αυγού και ποσέ σπαράγγια. Συνοδεύεται με ανάμεικτη σαλάτα.	
SCRAMBLED EGG	12.7€
Φρυγανισμένο ορεινό ψωμί με αυγά ελευθέρως βοσκής, κοτόπουλο, γαρίδα, τσολιθο και φρέσκα μυρωδικά.	
ΑΥΓΑ ΠΟΣΕ	11.50€
Προζυμμένο ψωμί με πέστο μυρωδικών, κρέμα guacamole, chips πατάτας και αυγά ποσέ με πάγκο και πάπρικα. Συνοδεύεται με ανάμεικτη σαλάτα και flakes manchengo.	
CROISSANT	9.5€
Κρουασάν βουτύρου με scrambled egg, μπέικον, τοματίνι και φρέσκα μυρωδικά. Γαρνίρεται με ανάμεικτη σαλάτα.	
Croque Madam	11.5€
Homemade μπρεσμέλ με τσένταρ, γαλοπούλα και spicy mayo. Συνοδεύεται με ανάμεικτη σαλάτα.	
Αλμυρο pancake	13.5€
Homemade pancakes με τσένταρ, ψημένη γαλοπούλα, hamon και αυγό ελευθέρως βοσκής. Γαρνίρεται με σάλτσα bearnaise και τοματίνια.	
Chocolate mix pancake	13.5€
Homemade pancakes με πραλίνα φουντουκιού, λευκή σοκολάτα και flakes από σοκολάτα γάλακτος. Γαρνίρεται με φρούτα εποχής και παγωτό βανίλια μαδαγασκάρης.	
Pancake Bueno	14.5€
Homemade pancakes με bueno πραλίνα, μπισκότο ορεο και χύμα σοκολάτας. Γαρνίρεται με παγωτό banoffee.	

Ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για τυχόν αλλεργίες

MAIN MENU

FLAP STEAK Black angus* μοσχάρι με πουρέ λαγοχορτο, λαχανάκια Βρυξελλών και σάλτσα ψητου με μουστάρδα.	29€
IBERIAN PORK* Φιλετα απο ιβηρικο χοιρινο σιγομαγειρεμενα με μέλι, σόγια και μουστάρδα. Γαρνίρεται με τριλογία πουρέ από γλυκοπατάτα, πουρέ τομάτας και πουρέ μυρωδικών.	23€
PIERNA DE POLLO Αργομαγειρεμένο μπούτι κοτόπουλο με hamon, φρέσκο θυμάρι, γέμιση λιαστής τομάτας και γραβιέρα. Γαρνίρεται με εικονικό ριζότο καλαμποκιού και σάλτσα από τα υγρά του.	21€
ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ* Κριθαρότο με μάγουλα μοσχαρίσια μπρεζέ, φρέσκα μυρωδικά και κομμάτια από λαχανικά.	21€
ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ Ζυμαρικά αργής ωρίμανσης σε ζωμό λαχανικών, κρέμα γάλακτος και λαχανικά εποχής.	19€
ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ Ζυμαρικά αργής ωρίμανσης με σάλτσα θαλασσινών, οστρακόδερμων και κρέμα από άρωμα λάιμ. Σερβίρεται με γαρίδες, καραβίδες, μύδια και ψάρι ημέρας.	27€
ΣΦΥΡΙΔΑ ΦΡΙΚΑΣΕ Φιλέτο φρέσκιας σφυρίδας με χορταρικά εποχής, κρέμα λεμονιού και αυγολέμονο.	28€
ΣΟΛΟΜΟΣ ROMESCO Φιλέτο σολομού μαγειρεμένο με πατζάρι και τζιντζερ. Συνοδεύεται από κρέμα guacamole, φαγόπυρο μυρωδικών και πουρέ πατζαριού.	24€
ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙ Ριζότο με ποικιλία μανιταριών, κρέμα μανιτάρι porchini και comfit τοματίνι. Γαρνίρεται με άρωμα τρούφας.	16,5€
ΡΑΒΙΟΛΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ Φρέσκο ζυμαρικών με γέμιση κρέμα τυριού, χορταρικά εποχής και pesto μαιντανού.	16€
ΤΑΛΙΑΤΑ ΔΙΑΦΡΑΓΜΑ Μοσχαρίσιο κρέας black angus* με λαχανικά εποχής, flakes μελιτζάνας, κρέμα γλυκοπατάτας και σάλτσα απο αφρώδες κρασί.	32€
PORK CHOPS Γαλλικό καρέ με μέλι και σόγια, baby πατάτα και crispy πατάτα με μυρωδικά. Γαρνίρεται με σάλτσα μανιταριών.	28€

Ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για τυχόν αλλεργίες

APPETIZERS

ΠΟΙΚΟΙΛΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

12€

Ανάμεικτα μανιτάρια με κρέμα γάλακτος, φρέσκο θυμάρι και άρωμα σκόρδου.

ΠΟΥΓΚΙ ΤΥΡΙΩΝ

12€

Mix τυριων με φρεσκα μυρωδικα και σχινοπρασο.

Γαρνίρεται με chutney απο φρούτα εποχής.

QUESADILLA

13€

Λαχανικά μαγειρεμένα σε σάλτσα φρέσκιας τομάτας, flakes manchengo και άρωμα απο μαγιονέζα σκόρδου.

CARPAZZIO ΜΟΣΧΑΡΙ *

18€

Καρπατσιο black Angus με μυρωδικά, χαβιάρι μουστάρδας, καρδιές τομάτας, και chips πλατανου. Γαρνίρεται με μαγιονέζα τρούφας, manchengo, μανιτάρι και άγρια ρόκα.

TARTAR ΜΟΣΧΑΡΙ *

18€

Κομμάτια μοσχαριού μαριναρισμένα με λάιμ, φρέσκα μυρωδικά, τσίλι και πικάντικη μουστάρδα. Γαρνίρεται με κρόκους αυγού, chios πατάτας και φρυγανισμένο ψωμί.

ΦΡΕΣΚΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ

22€

Ψητό καλαμάρι με πληγούρι, αρώματα μοσχολέμονου, μυρωδικά εποχής και σάλτσα μουστάρδας.

BAO SOFT SHELL CRAB *

15€

Ψωμάκι bao στον άτμο με χειροποίητη μαγιονέζα takuan και λάδι αστακού. Γαρνίρεται με κρέμα wasabi και φύτρες σκόρδου.

BAO BEEF GRAIN FED *

16€

Ψωμάκι bao στον ατμό με μοσχαρίσιο φιλέτο σιγομαγειρεμένο σε λαχανικά, άρωμα σόγιας, ανανά και τσίλι σάλτσα ψητού, πίκλα αγγουριού και κρεμμύδι. Γαρνίρεται με μαγιονέζα τρούφας και πικάντικη salsa.

Ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για τυχόν αλλεργίες

SALADS

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

14,5€

Ανάμεικτα λαχανικά εποχής με μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλο σε τζιντζερ και μυρωδικά, κομμάτια ανανά και τοματίνια κομφί. Γαρνίρεται με dressing ανανά.

ΠΑΝΔΑΙΣΙΑ

12,5€

Σαλάτα βαλεριάνα, ανάμεικτα λαχανικά εποχής, κροκέτα τυριών, καλαμπόκι, τομάτα και iceberg. Γαρνίρεται με dressing παλαιωμένο βαλσάμικο.

ΚΙΝΟΑ

18€

Πολύχρωμη κινόα με ψητές γαρίδες, τοματίνι, ενταμάμε, καλαμπόκι, ραπανάκι, αβοκάντο και iceberg. Γαρνίρεται με dressing μοσχολέμονο.

ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ

16,5€

Ανάμεικτα τοματίνια με φύκια, τυρί buratta, κάπαρι, λαχανικά εποχής και baby ρόκα. Γαρνίρεται με dressing μελιού.

SANDWICH

CLUB SANDWICH(2 ΑΤΟΜΩΝ)

19€

Φρυγανισμένο ψωμί με cheddar, ψημένη γαλοπούλα, φέτες καπνιστό μπέικον, φιλέτο κοτόπουλο, iceberg και τομάτα. Συνοδεύεται με πατάτες country Style, spicy μαγιονέζα και μαγιονέζα βασιλικού.

CHICKEN

13.5€

Μαριναρισμένο κοτόπουλο με μυρωδικά και rancho. Μαγιονέζα σκόρδου, iceberg, τομάτα και manchengo. Συνοδεύεται με πατάτες country Style.

PULL PORK

14€

Αφράτο ψωμάκι με κρέας χοιρινό σιγομαγειρεμένο με λαχανικά και κόκκους μουστάρδας, μέλι και τηγανιτό κρεμμύδι. Γαρνίρεται με σάλτσα ψητού και πατάτες country style.

BEEF

17€

Αφράτο ψωμί με tortuquita, τομάτα, κασικίσιο τυρί, σάλτσα μουστάρδας και καραμελωμένο κρεμμύδι. Συνοδεύεται με πατάτες country style και spicy μάγιο.

BURGERS

BARBEQUE

18€

Brioche με μοσχαρίσιο κιμά, barbeque sauce, iceberg, σάλτσα cheddar, κρεμμύδι καιμανιτάρια. Συνοδεύεται με πατάτες country style.

BEEF

19€

Brioche με πικαντική σάλτσα, τυρί ένταμ, πράσινη σαλάτα, τομάτα, μπέικον, αυγό και onion rings. Συνοδεύεται με spicy mayo και πατάτες country style.

DESSERTS

PITA DE LEMON Καραμελωμένα ρολάκια με γέμιση από κρέμα λεμονιού και ψημένο φυστίκι αιγίνης. Γαρνίρεται με sorbet λεμόνι.	13€
ΜΙΛΦΕΙΓ ΠΑΓΩΤΟ Φύλλα σφολιάτας αργοψημένα με κανέλα και παγωτό βανίλια. Γαρνίρεται με σάλτσα σοκολάτας και φρούτα εποχής.	14,5€
ΣΦΑΙΡΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ Μπάλα σοκολάτας γεμιστή με mouche σοκολάτας, ξηρούς καρπούς και gusberry. Γαρνίρεται με γκανάζ γάλακτος και σορμπέ φράουλα.	13€
CHEESECAKE Σιροπιαστή κρέμα τυριού με μπισκότο αμυγδάλου, φρούτα εποχής και σάλτσας από φρούτα του δάσους.	11,5€
ICE CREAM SCOOPS Βανίλια Μαδαγασκάρης-Φράουλα-Σοκολάτα-Φυστίκι- Σοκολάτα-Αλμυρή Καραμέλα -Cookies- Banoffe	
SORBET Λεμόνι-Μάνκο-Φράουλα	3,5€

VEGAN SALADS

KINOA Πολύχρωμη κινόα με καλαμπόκι, τομάτα, αβοκάντο, ραπανάκι, αγγούρι, φρέσκο κρεμμύδι και dressing από μοσχολέμονο.	12€
ΠΑΝΔΑΙΣΙΑ Ανάμεικτα λαχανικά με καρέ πορτοκαλιού, αβοκάντο, ψύχα αμυγδάλου και dressing από εσπεριδοειδων.	11€

VEGAN APPETIZERS

QUESADILLA ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ Ανάμεικτα λαχανικά με τυρί σόγιας.	11€
ΓΕΜΙΣΤΟ PORTOBELLO Με θυμάρι, σκόρδο, και μυρωδικά.	10€

VEGAN MAIN MENU

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ Με σάλτσα φρέσκια τομάτας και λαχανικά.	13€
ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ PESTO Με pesto από χόρτα εποχής, κουκουνάρι και γάλα αμυγδάλου.	12€

Το προσωπικό του καταστήματος είναι άμεσα διαθέσιμο για την ενημέρωση των πελατών σχετικά με τα αλλεργιογόνα προϊόντα:

- Δημητριακά γλουτένης • Σόγια • Σπόροι Σπασμιού • Θαλασσινά • Γαλακτοκομικά
- Διοξειδίο του θείου • Αυγά • Καρποί με κέλυφος • Λούπινο • Ψάρια • Σέλινο
- Μαλάκια • Αραχίδες • Σιτάρι

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Φ.Π.Α. και οι νόμιμοι φόροι (Δημοτικός φόρος κλπ)
Όπου αστερίσκος* παραπέμπει σε κατεψυγμένο προϊόν.
Στις σαλάτες και τα μαγειρευτά χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Ελληνικό.
Το ηλιέλαιο που χρησιμοποιούμε είναι χώρας Ε.Ε.
Αγορανομικός υπεύθυνος ΛΑΜΠΡΟΣ ΠΙΠΠΗΣ