

Menu

ΚΑΦΕΔΕΣ & ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Coffees & Beverages

	100% Arabica	Bio
Espresso	€2,80	€3,30
Espresso double	€3,50	€4,00
Espresso macchiato	€3,00	€3,50
Espresso coretto	€4,10	€4,60
Espresso freddo	€4,00	€4,50
Cappuccino	€4,00	€4,50
Cappuccino double	€4,50	€5,00
Flat white.....	€4,50	€5,00
Cappuccino latte (cold-hot)	€4,10	€4,60
Cappuccino freddo	€4,20	€4,70
Αμερικάνο	€3,50	€4,00
Americano		
Mochaccino	€4,70	€5,20
cappuccino & chocolate (cold-hot)		
Mocha	€4,50	€5,00
espresso & chocolate (cold-hot)		
Nescafe frappe	€3,90	
Καφές φίλτρου	€4,00	
Filter coffee		
Ελληνικός	€3,00	
Greek coffee		
Ελληνικός διπλός	€3,80	
Greek coffee double		
Mexican coffee.....	€5,50	
τεκίλα & καφές - tequila & coffee		
Ιρλανδικός καφές	€5,50	
Irish coffee		
Σοκολάτα Chez Michel	€4,30	
(με διάφορα αρωματικά μπαχάρια)		
Chocolate Chez Michel with aromatic herbs		
Σοκολάτα bitter	€4,30	
Chocolate bitter		
Σοκολάτα	€4,10	
Chocolate (cold-hot)		
Ruby σοκολάτα	€4,30	
Ruby chocolate (hot)		
Τσάι / Tea (hot)	€4,10	
(διάφορες γεύσεις-various flavours)		
Τσάι Galvanina BIO	€5,00	
Ice Tea Galvanina BIO (355ml)		
(διάφορες γεύσεις-various flavours)		

Επιπλέον χρέωση για γάλα σόγιας ή αμυγδάλου.....+€0,30

Επιπλέον χρέωση για σαντιγί ή γεύσεις στα ροφήματα..... +€0,50

Επιπλέον χρέωση για προσθήκη ποτού στα ροφήματα+€1,70

ΧΥΜΟΙ

Juices

Φυσικός πορτοκαλιού	€5,00
Fresh orange	
Φυσικός φρούτων εποχής	€6,00
Fresh seasonal fruits	
Φυσικός πορτοκάλι-ρόδι.....	€6,50
Fresh orange-pomegranate	
Φυσικός χυμός με καρότο, μήλο, πορτοκάλι & ginger.....	€6,80
Fresh juice with carrot, apple, orange & ginger	
Λεμονάδα σπιτική με καραμέλα	€4,50
Homemade lemonade with caramel	

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Soft drinks

Coca Cola 250ml	€3,50
Γκαζόζα 232ml	€3,50
Epsa (πορτοκάλι ή λεμόνι).....	€3,50
Epsa (orange or lemon) 232ml	
3cents 200ml	€4,50
(pink grapefruit / ginger beer / aegean tonic)	
Perrier 330ml	€4,00
Μεταλλικό νερό	€2,50
Mineral water 1L	
Κορπή ανθρακούχο νερό.....	€3,70
Korpi sparkling water 330ml	
San Pellegrino ανθρακούχο μεταλλικό νερό	€4,00
San Pellegrino sparkling mineral water 250ml	
San Pellegrino ανθρακούχο μεταλλικό νερό	€6,50
San Pellegrino sparkling mineral water 750ml	

ΓΛΥΚΑ Desserts

Τάρτα αχλάδι με φυστίκι Αιγίνης..... €6,80
Tarte with pear & pistachio from Aegina island

Λεμονόπιτα €6,80
Lemon pie

Τιραμισού..... €6,80
Tiramisu

Πανακότα με μαστίχα..... €6,80
Panacotta with mastiha

Τάρτα tatin με παγωτό βανίλια... **MÖVENPICK** €7,20
Tarte tatin with vanilla ice cream

Κρεμ Μπρουλέ..... €6,80
Creme Brulee

Τσιζκέικ €6,80
Cheesecake

Λάβα κέικ με παγωτό βανίλια... **MÖVENPICK** €7,20
Chocolate Moelleux with vanilla ice cream

Παγωτό... **MÖVENPICK** €3,50 / scoop
Ice cream

Ρωτήστε μας για το γλυκό ημέρας
Ask us for our daily desserts

Όλα τα γλυκά παρασκευάζονται καθημερινά
στο κατάστημά μας χρησιμοποιώντας φρέσκα υλικά
Desserts are prepared daily in our store using fresh products.

ΚΡΟΥΑΣΑΝ Croissant

Βουτύρου..... €2,50
Butter

Σοκολάτα €2,50
Danish chocolate

Σοκολάτα & κρέμα πατισερί..... €2,50
Chocolate & cream pattiserie

Κέικ βανίλιας €2,50
Vanilla cake

Μπάρα δημητριακών €2,50
Κράνμπερι, λευκή σοκολάτα,
γιαούρτι, βρώμη & χυμός ρόδι
Nut bar
Cranberries, white chocolate, yogurt,
oak & pomegranate juice

BRUNCH (until 13:00)

Breakfast

Γιαούρτι με βρώμη, σιρόπι αγαύης, €6,50
μαύρες σταφίδες & κράνμπερι
Yogurt bowl with oak, agave syrup,
black raisins & cranberries

Γιαούρτι με φρούτα του δάσους €7,00
Yogurt bowl with forest fruits

Σολομός Σκωτίας* €9,00
σε φέτα χωριάτικου προζυμένιου ψωμιού,
γουακαμόλε, κρεμ fraiche,
φλίκας κόκκινου κρεμμυδιού,
φιλέτα λεμονιού, πιπέρι & άνηθος
Scottish salmon in traditional bread, guacamole,
cream fraiche, red onion flakes,
lemon fillets, pepper & dill

Παστράμι μόσχου €9,00
σε χωριάτικο προζυμένιο ψωμί σχάρας
με σως μουστάρδας, flakes γραβιέρας,
αυγό & καραμελωμένα κρεμμύδια
Beff pastrami on rustic grilled bread
with mustard sauce, gruyere flakes, egg
& caramelized onions

Παστράμι γαλοπούλας..... €8,00
σε φέτα χωριάτικου προζυμένιου ψωμιού
φέτες αβοκάντο, κρέμα μουστάρδας,
αυγό μάτι, τραγανό ζαμπόν & ελαιόλαδο
Pastrami of turkey in traditional bread,
avocado slices, mustard cream, poached eggs,
crispy ham & olive oil

Μανιτάρια σε ψωμί Ζέας..... €9,00
με γουακαμόλε, αυγό ποσέ, ρόκα,
τραγανό προσούτο & λάδι βασιλικού
Mushrooms on Zea bread with guacamole,
poached egg, arugula, crispy prosciutto & basil oil

Ασπράδια ομελέτα €10,50
με γαλοπούλα, ανθότυρο & δροσερή σαλάτα
Eggs white with turkey,
unsalted cheese & fresh salad

Ομελέτα με καπνιστό σολομό* €10,00
σε φέτα ψωμιού Ζέας & δροσερή σαλάτα
Omelette with smoked salmon on Zeas bread
& fresh salad

Αυγά τηγανιτά σε αφράτα ψητά ψωμάκια €9,00
με μπέικον, μαρμελάδα μπέικον & δροσερή σαλάτα
Fried eggs on toasted bread with bacon,
bacon marmelade & fresh salad

Ομελέτα με σπαράγγια, προσούτο & κατίκι Δομοκού..... €10,50
Omelete with asparagus, prosciutto
& soft goat cheese from Domokos

Scrambled eggs με προσούτο & δροσερή σαλάτα..... €9,50
Scrambled eggs with prosciutto & fresh salad

ΜΠΑΓΚΕΤΕΣ

Sandwiches

Σερβίρονται με σαλάτα / accompanied with salad

Bagel: αμερικάνικο χειροποίητο ψωμάκι / american traditional bread

Bagel με μορταδέλα φυστίκι & ρόκα..... €5,20
flakes από πράσινο μήλο, πέστο βασιλικού & κρέμα τυρί
Bagel with mortadella pistachio, rocket, sour apple flakes,
basil pesto & cream cheese

Τσιαπάτα λευκή με κοτόπουλο €5,30
iceberg, τομάτα, dressing μουστάρδας
& flakes παρμεζάνας
Chicken in ciabatta with iceberg, tomato,
mustard dressing & parmesan flakes

Μοτσαρέλα & προσούτο σε λευκή γαλλική μπαγκέτα €5,10
με ρόκα, τοματίνια & πέστο βασιλικού
Mozzarella & prosciutto in french white baguette
with rocket, cherry tomatoes & basil pesto

Καπνιστό φιλέτο γαλοπούλας..... €4,90
σε οκτάσπορη μπαγκέτα ή bagel
γκούντα, τοματίνια, γαλλικό μαρούλι, Ceasar's dressing
Smoked turkey fillet in baguette from 8 seeds or bagel
with gouda cheese, cherry tomatoes,
french lettuce, Ceasar's dressing

Μαύρο ψωμί (Ζέας) με μερική γλουτένη, €4,90
καπνιστή γαλοπούλα, κατίκι Δομοκού,
ρόκα, γαλλικό μαρούλι, τομάτα
Black bread (Zea) with part gluten, smoked turkey,
Domokos cream cheese, rocket, french lettuce, tomato

Cristal bread μπαγκέτα με κρέμα μελιτζάνας, €6,60
λιαστή τομάτα, σπανάκι, παστράμι μόσχου
& φλέικς παρμεζάνας
Cristal bread baguette with eggplant cream,
sundried tomatoes, spinach, beef pastrami
& parmesan flakes

Καπνιστός σολομός* Σκωτίας..... €6,80
σε μαύρη μπαγκέτα ή Bagel, κρέμα τυριού,
φύλλα escarole, τοματίνια, πέστο βασιλικού
Scottish smoked salmon in wholegrain baguette or bagel,
cream cheese, escarole leaves, cherry tomatoes, basil pesto

Μπαγκέτα μαύρη με καπνιστή γαλοπούλα €5,20
iceberg, τυρί, άρωμα πορτοκαλιού
& σως μουστάρδα-πορτοκάλι
Baguette with smoked turkey, cheese, iceberg,
orange flavor & mustard-orange sauce

Καπνιστό ζαμπόν gourmet σε λευκή μπαγκέτα ή bagel €5,30
τοματίνια, καπνιστή γραβιέρα, lolo rosso
& dressing μουστάρδας
Smoked ham Gourmet in white baguette or bagel,
smoked gruyere cheese, lolo rosso,
cherry tomatoes, mustard dressing



Ψητά λαχανικά σε μαύρη μπαγκέτα..... €4,80
με ρόκα & σως βαλσάμικου
Grilled vegetables in wholegrain baguette
with rocket & balsamic sauce

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ *Vegetarian*



Βραχάκια παρμεζάνας με honey sauce €9,00
Parmesan "rocks" with honey sauce

Μπρουσκέτες με κατσικίσιο τυρί & μαρμελάδα σύκου €10,00
Bruschetta with goat cheese & fig chutney

Σπαράγγια σχάρας με χαλούμι, μαρμελάδα ντομάτας, €13,00
& άρωμα φρέσκου βασιλικού
Asparagus on the grill with haloumi cheese,
tomato chutney & flavor from fresh basil

Ποικιλία μανιταριών με ζεστό μαστέλο Χίου, €13,50
& γκρεμολάτα ντομάτας με φρέσκα μυρωδικά
Variety of mushrooms with mastelo cheese from Chios
& tomato gremolata with fresh herbs

Σαλάτα με ψημένο κατσικίσιο τυρί, σπανάκι baby, €14,00
μανιτάρια του δάσους, κουκουνάρι
& dressing βαλσάμικου, αρωματισμένο με θυμάρι
Mixed salad with grilled chevre, baby spinach,
forest mushrooms, pine & balsamic dressing
flavored with thyme

Σαλάτα κινόα με αβοκάντο, τοματίνια, €12,00
μανιτάρι porto bello, σως lime,
νιφάδες φινόκιο & ρόκα
Quinoa salad with avocado,
cherry tomatoes, porto bello mushroom,
lime sauce, fennel flakes & rocket

Σαλάτα ελληνική, €12,00
με τοματίνια πολύχρωμα, κρουτόν χωριάτικου ψωμιού,
σπαστή φέτα, αγγούρι, πιπεριές πολύχρωμες,
κρίταμο, ελιές & κάπαρη
Greek salad with colourful cherry tomatoes, croutons
from traditional bread, feta cheese, cucumber,
colourful peppers, samphire, olives & capers

Μπουρατίνα σαλάτα με πολύχρωμα τοματίνια, €14,00
μπουράτα και σάλτσα από πέστο βασιλικού
Salad with colourful cherry tomatoes,
buratta and basil pesto sauce

Ριζότο με μαύρη τρούφα €19,50
και ποικιλία μανιταριών
Risotto with black truffle
and variety of mushrooms

Λιγκουίνι λαχανικών με μανιτάρια, κολοκύθια, €13,50
πιπεριές, τοματίνια & νιφάδες παρμεζάνας
Linguine with mushrooms, zucchini,
peppers, cherry tomatoes & parmesan flakes

ΟΡΕΚΤΙΚΑ *Appetizers*



Σπαράγγια σχάρας με χαλούμι, μαρμελάδα ντομάτας,€13,00
& άρωμα φρέσκου βασιλικού
Asparagus on the grill with haloumi cheese,
tomato chutney & flavor from fresh basil



Ποικιλίαμανιταριών με ζεστό μαστέλο Χίου,€13,00
& γκρεμολάτα ντομάτας με φρέσκα μυρωδικά
Variety of mushrooms with mastelo cheese from Chios
& tomato gremolata with fresh herbs

Γαρίδες στην σχάρα, σάλτσα από φον ψαριού€19,00
με βανίλια Μαδαγασκάρης & κρουτόν γαλλικής μπαγκέτας
Shrimps on the grill, fish fon sauce
with Madagascar vanilla & french baguette croutons

Tataki τόνου με lime, shichimi & σως τζίντζερ€15,50
Tuna tataki with lime, shichimi & ginger sauce

Ταρτάρ σολομού με μους αβοκάντο,€15,50
αρωματισμένο με lime & νιφάδες φινόκιο
Salmon tartar with avocado mousse, lime & fennel flakes

Καρπάτσιο μόσχου με ρόκα,.....€19,50
κρέμα παρμεζάνας & λεμόνι
Beef carpaccio with arugula, parmesan cream & lemon

Ταρτάρ από φιλέτο μόσχου μαρινέ.....€15,50
με ρόκα, σόγια, σχοινόπρασο, lime & φρέσκο κρεμμύδι
Beef fillet tartar marinated, rocket,
soya, chives, lime & spring onion



Βραχάκια παρμεζάνας με μέλι€9,00
Parmesan "rocks" with honey

Spring rolls mix με γλυκόξινη σως (2 ατόμων)€10,00
Finger food mix sweet-sour sauce (2 persons)

Προσούτο με κριτσίνια & ντιπ από πέστο βασιλικού€7,50
Prosciutto with breadsticks & dip from basil pesto

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΕΣ *Bruschetti*

Προσούτο, μοτσαρέλα, τοματίνια, ρόκα & πέστο βασιλικού ..€10,00
Prosciutto, mozzarella, cherry tomatoes, rocket & basil pesto



Κατσικίσιο τυρί & μαρμελάδα σύκου.....€10,00
Fresh goat cheese & fig chutney

Σολομός* καπνιστός, κρέμα τυρί, εσκαρόλ & κάπαρη€10,50
Smoked salmon, cream cheese, escarole & capers

Παστράμι μόσχου, μοτσαρέλα βουβαλίσια
& πάστα τρούφας€10,50
Beef pastrami, buffalo mozzarella & truffle paste

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ - ΠΛΑΤΟ *Plateau*

Πλατό σολομού* Σκωτίας / Scottish salmon plateau€16,00

Πλατό τυριών ή αλλαντικών (2 ατόμων)€16,00
Cheese or cold cuts plateau (2 persons)

Πλατό προσούτο Πάρμας & βουβαλίσια μοτσαρέλα (2 ατ.) ..€16,00
Prosciutto Parma & buffalo mozzarella plateau (2 per.)

Σούπα ημέρας / Soup of the day€8,00

Ρωτήστε μας για τα πιάτα ημέρας / Ask us for daily special

ΣΑΛΑΤΕΣ *Salads*

ΣΑΛΑΤΑ ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΜΕ ΡΟΔΙ, €13,00

παστέλι χειροποίητο, κρουτόν από κουλούρι
Θεσσαλονίκης, βινεγκρέτ σύκου
και λουκουμάδες τυριού

Mixed salad with pomegranate, handmade
sesame seed bar, croutons of round sesame bread
from Thessaloniki, fig vinaigrette and cheese "donuts"

ΚΙΝΟΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ* €16,00

ρόκα baby, flakes φινόκιο, αβοκάντο, γαρίδες σχάρας,
τοματίνια, φρέσκα αρωματικά & dressing lime

Salad with bio quinoa, grilled shrimps,
cherry tomatoes, baby arugula, avocado fennel flakes,
fresh herbs & lime dressing

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ* €16,00

πίκλες κρεμμυδιού, μαύρα τοματίνια, αβοκάντο
& dressing εσπεριδοειδών

Salad with smoked salmon, onion pickles,
black cherry tomatoes, avocado and citrus dressing

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΟΝΟ €16,00

μανιτάρια, σιμέζι πίκλα, noodles φαγόπυρου, μπρόκολο,
σπανάκι, λόλες & σουσάμι

Tuna salad

with mushrooms, shimezi pickle, buckwheat noodles,
broccoli, spinach, lola & sesame



ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΨΗΜΕΝΟ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ €14,00

σπανάκι baby, μανιτάρια, κουκουνάρι
& dressing βαλσάμικου, αρωματισμένο με θυμάρι

Mixed salad with grilled chevre, baby spinach,
mushrooms, pine & balsamic dressing
flavored with thyme

ΣΑΛΑΤΑ ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΜΕ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ €13,00

μαρούλι, iceberg, τραγανό μπέικον, τοματίνια
flakes παρμεζάνας, sauce παρμεζάνας & κρουτόν

Mixed salad chicken fillet, lettuce, iceberg,
crispy bacon, cherry tomatoes, parmesan flakes,
parmesan sauce & croutons



ΕΛΛΗΝΙΚΗ €12,00

τοματίνια πολύχρωμα, κρουτόν χωριάτικου ψωμιού,
σπαστή φέτας, αγγούρι, πολύχρωμες πιπεριές,
κρίταμος, ελιές & κάπαρη

Greek salad with colourful cherry tomatoes, croutons,
feta cubes, cucumber, colourful peppers,
samphire, olives & capers



ΜΠΟΥΡΑΤΙΝΑ ΜΕ ΠΟΛΥΧΡΩΜΑ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, €14,00

μπουράτα & σάλτσα από πέστο βασιλικού

Salad with colourful cherry tomatoes,
buratta & basil pesto sauce

Ντιπ ψωμί, κρισίνια, κρέμα €2,00

Dip bread, crispies, cream

ΖΥΜΑΡΙΚΑ-ΡΙΖΟΤΟ

Pasta - Risotto

- ΝΙΟΚΙ €15,50
με μοσχαρίσια φιλετάκια, ζου μόσχου
& ξινομυζήθρα Κρήτης
Gnocchi with beef fillets, live calf
& xinomyzithra cheese from Creta
- ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ, €14,00
με φρέσκο σολομό, κρέμα κολοκύθας,
φλέικς κολοκυθιού & φρέσκο σχοινόπρασο
Tagliatelle with fresh salmon, pumpkin cream,
zucchini flakes & fresh chives
- ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ €13,50
με χειροποίητο κιμά από φιλέτο μοσχαρίσιο,
τοματίνια, άρωμα φρέσκιας ρίγανης
& flakes γραβιέρας
Linguini with handmade minced meat of beef fillet,
cherry tomatoes, fresh oregano flavor
& gruyere flakes
- ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ €13,50
με πανσέτα, πεκορίνο, παρμεζάνα,
αυγό & φρέσκο μαϊντανό
Spaghetti carbonara with pancetta,
pecorino, parmesan, egg & fresh parsley
- ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ €14,00
με προσούτο, λεμόνι & κρέμα παρμεζάνας
Papardelle with prosciutto,
lemon & parmesan cream
- ΚΑΖΑΡΕΤΣΕ ΜΕ ΜΠΟΥΚΙΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ, €14,00
σπανάκι, κόκκους μουστάρδας
& κρέμα παρμεζάνας
Casarecce with chicken bites, spinach,
mustard seeds & parmesan cream
- ΡΙΖΟΤΟ VENERE ΜΕ ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙ €21,00
και σως μπερ μπλαν
Risotto venere with red mullet
and beurre blanc sauce
- ΡΑΒΙΟΛΙ ΓΕΜΙΣΤΟ €16,00
με μελιτζάνα, παρμεζάνα, σκαρμόρτσα,
ουρά μόσχου μπρεζέ κι αφρό γαλομυζήθρας
Ravioli stuffed with eggplant, parmesan, scarmorza,
braised beef tail and myzithra foam
- ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΜΑΥΡΗ ΤΡΟΥΦΑ €19,50
και ποικιλία μανιταριών
Risotto with black truffle
and variety of mushrooms
- ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ €16,50
άρωμα από σαφράν, αφρό φινόκιο
& μπρινουάζ τομάτας
Orzo with shrimps, saffron flavor, fennel foam
and tomato brunoise

Τα ζυμαρικά μας είναι χειροποίητα, χωρίς συντηρητικά
Our pasta are handmade, without preservatives

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Main Dishes

BURGER BLACK ANGUS, €15,50

με τομάτα, μπέικον, τσένταρ, καραμελωμένο κρεμμύδι,
iceberg σως μπάρμπεκιου & πατάτες φούρνου
Burger Black Angus with tomato, bacon, cheddar, iceberg,
caramelized onions, BBQ sauce & potatoes in the oven

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ €15,00

με σάλτσα από γιαούρτι
& ταχίνι με ποικιλία λαχανικών σχάρας
Turkey burgers with sauce from yogurt & tahini,
with grilled vegetables

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΧΑΡΑΣ €15,00

με σαλάτα από βιολογική κινόα, σάλτσα gravy
με κόκκους μουστάρδας κι άρωμα
από γλυκό του κουταλιού λεμόνι
Chicken fillet on the grill with bio quinoa,
gravy sauce with mustard seeds flavored
with lemon sweet spoon

ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ €16,50

με σάλτσα φινόκιο, εκραζέ γλυκοπατάτας
& μανιτάρια king oyster
Pork tenderloin with fennel sauce, mashed sweet
potatoes & king oyster mushrooms

ΜΑΓΟΥΛΑ ΜΟΣΧΟΥ ΜΠΡΕΖΕ €16,50

με σως Μαδέρα & πουρέ λευκής γλυκοπατάτας
Beef cheeks with Madera sauce
& white sweet mashed potatoes

RIB-EYE €38,00

με τηγανιτή λευκή γλυκοπατάτα & σως μπεαρνέζ
Rib-Eye with fried baby sweet potatoes & bearnaise sauce

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ ΣΧΑΡΑΣ €29,00

με ντοφινουάζ πατάτας, σπαράγγια στην σχάρα
και σάλτσα Πόρτο
Beef fillet on the grill with potatoes dauphinoise
asparagus on the grill and Porto sauce

ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΧΑΡΑΣ €18,50

με πουρέ καρότου, σπαγγέτι από παντζάρι μαρινάτο
& κρέμα πιπεριάς Φλωρίνης
ελαφρώς καπνισμένη σε ξύλο οξιός
Salmon on the grill with carrot puree, spaghetti
of marinated beetroot & red pepper cream
lightly smoked on beech wood

ΛΑΥΡΑΚΙ ΦΡΙΚΑΣΕ €18,00

με σπαράγγια, kale & πουρέ σελινόριζας
Seabass fricasee with asparagus, kale
& celery root puree

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ:

Άγριο αρωματικό ρύζι ή Πατάτες φούρνου €6,00

ACCOMPANY WITH

Wild rice or Baked potatoes

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ
ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT
HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)

ΤΟ ΝΕΡΟ ΦΙΛΤΡΑΡΕΤΑΙ ΜΕ ΦΙΛΤΡΑ ΑΝΘΡΑΚΑ
WATER IS FILTERED BY CARBON FILTER

ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΜΑΣ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ.
ΕΑΝ ΕΧΕΤΕ ΤΡΟΦΙΚΕΣ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Η ΔΥΣΑΝΕΞΙΑ,
ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΕΝΑ ΜΕΛΟΣ ΤΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ
ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ ΣΑΣ
OUR MENU CONTAINS ALLERGENS. IF YOU SUFFER FROM A FOOD ALLERGY OR
INTOLERANCE, PLEASE LET A MEMBER OF THE RESTAURANT TEAM KNOW UPON
PLACING YOUR ORDER

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΑ ΔΕΛΤΙΑ
ΓΙΑ ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑ.

THE STORE IS REQUIRED TO HAVE PRINTED
DOCUMENTS IN A SPECIFIC POSITION
NEXT TO THE EXIT TO FORMULATE ANY PROTEST.

DAS GESCHAEFT IST VERPLICHT FROGENBORGEN
IN BESTIMMTER STELLE FUR ZWEILIGE
REKLAMATZION ZU VERFGUNG ZU STELLEN

QUESTO LOCALE E OBLIGGATO AD AVERE
UN BLOCCO VICINO ALL'USCITA PER EVENTUALI
OSSERVAZIONI ELAMENTELE.

ΤΑ ΠΟΤΗΡΙΑ ΤΟΥ ΠΟΤΟΥ ΕΙΝΑΙ 50ml.
ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΑΛΚΟΟΛ
ΣΕ ΑΤΟΜΑ ΗΛΙΚΙΑΣ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 18 ΕΤΩΝ.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
& ΣΤΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΦΟΙΝΙΚΕΛΑΙΟ (ΦΥΤΙΚΟ ΠΡΟΙΟΝ) Η ΗΛΙΕΛΑΙΟ
* Κατεψυγμένα

Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις
Δημ. φόρος 0,5% - Φ.Π.Α. 24%, 13%

Οι τιμές μπορεί να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γίασαφάκης Μιχάλης