

Menu

ΚΑΦΕΔΕΣ & ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Coffees & Beverages

ESPRESSO.....	€3,60
ESPRESSO DOUBLE	€4,60
ESPRESSO MACCHIATO	€3,60
ESPRESSO CORETTO	€5,00
ESPRESSO FREDDO	€4,70
CAPPUCCINO.....	€4,60
CAPPUCCINO DOUBLE	€5,30
FLAT WHITE	€5,10
CAPPUCCINO LATTE (cold-hot).....	€5,30
CAPPUCCINO FREDDO	€4,90
AMERIKANO MONO	€3,80
Americano	
AMERIKANO ΔΙΠΛΟ	€4,60
Americano double	
MOCHACCINO	€5,80
cappucino & chocolate (cold-hot)	
MOCHA	€5,80
espresso & chocolate (cold-hot)	
NESCAFE FRAPPE	€4,90
ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ.....	€4,70
Filter coffee	
ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ	€3,70
Greek coffee	
ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΔΙΠΛΟΣ.....	€4,50
Greek coffee double	
MEXICAN COFFEE	€7,00
τεκίλα & καφές - tequila & coffee	
ΙΡΛΑΝΔΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ	€7,70
Irish coffee	
ΣΟΚΟΛΑΤΑ CHEZ MICHEL με διάφορα αρωματικά μπαχάρια	€6,00
Chocolate Chez Michel with aromatic herbs	
ΣΟΚΟΛΑΤΑ BITTER	€5,70
Chocolate bitter	
ΣΟΚΟΛΑΤΑ	€5,70
Chocolate (cold-hot)	
RUBY ΣΟΚΟΛΑΤΑ	€5,70
Ruby chocolate (hot)	
ΤΣΑΪ / TEA (hot).....	€4,70
(διάφορες γεύσεις-various flavours)	
Italian Tea SIBI ORGANIC (355ml)	€6,00
(green, peach, lemon, pomegranate-cranberry)	

Επιπλέον χρέωση για γάλα σόγιας ή αμυγδάλου ή βρώμης+ €0,50
Επιπλέον χρέωση για σαντιγί ή γεύσεις στα ροφήματα..... + €0,50
Επιπλέον χρέωση για προσθήκη ποτού στα ροφήματα+ €2,00

ΧΥΜΟΙ & SMOOTHIES

Juices & Smoothies

ΦΥΣΙΚΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ	€6,00
Fresh orange	
ΦΥΣΙΚΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΕΠΟΧΗΣ	€7,00
Fresh seasonal fruits	
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ-ΡΟΔΙ	€6,70
Fresh orange-pomegranate	
ΛΕΜΟΝΑΔΑ ΣΠΙΤΙΚΗ με καραμέλα.....	€5,20
Homemade lemonade with caramel	
RASPBERRY HEAVEN	€7,00
αχλάδι, σμέουρο, μύρτιλο, μάνγκο	
pear, raspberry, blueberry, mango	
PASSION STORM	€7,00
ροδάκινο, ανανάς, παπάγια, φρούτα του δάσους, γκουάβα, αλόη	
peach, pineapple, papaya, forest fruits, guava, aloe	
COCONUT CRUSH	€7,00
ανανάς, καρύδα	
AKAI KICK	€7,00
ακάι, μύρτιλο, μάνγκο, φράουλα	
akai, blueberry, mango, strawberry	

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Soft drinks

RED BULL	€5,50
RED BULL	
(sugar free)	€5,50
THREE CENTS 200ml	€5,30
(pink grapefruit / ginger beer / fig leaf)	
COCA COLA 250ml	€4,00
(zero, zero sugar, zero caffeine)	
SPRITE 232ml	€4,00
FANTA (orange blue) 250ml	€4,00
SCHWEPES (soda, tonic, tropical fusion)	€4,00
MINERAL WATER 1L	€3,00
KORPI SPARKLING WATER 330ml	€4,50
SAN PELLEGRINO SPARKLING WATER 250ml / 750ml.....	€4,70 / €7,00
XINONERO 250ml	€4,70

ΓΛΥΚΑ Desserts

ΚΡΕΜ ΜΠΡΟΥΛΕ €7,00
Creme Brulee

ΠΑΝΑΚΟΤΑ με μαστίχα Χίου & γλυκό κουταλιού βύσσινο €7,00
Panacotta with mastiha from Hios & spoon sweet sour cherry

ΒΑΣΚΙΚΟ ΤΣΙΖΚΕΪΚ €8,00
Basque Cheesecake

ΛΑΒΑ ΚΕΪΚ με παγωτό βανίλια **ΜΟΥΝΠΙΚ** €9,00
Chocolate Moelleux with vanilla ice cream

ΤΑΡΤΑ ΤΑΤΙΝ με παγωτό βανίλια **ΜΟΥΝΠΙΚ** €9,00
Tarte tatin with vanilla ice cream

ΤΟΥΡΤΑ LOTTUS BISCOFF €8,00
Cake LOTTUS BISCOFF

ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ Συνοδεύεται με Espresso lungo €9,00
Tiramisu Served with Espresso lungo

ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ €8,00
Tarte with fresh fruits

ΜΠΑΡΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ LACTA & ΜΠΙΣΚΟΤΟ OREO €8,00
Chocolate bar with Lacta & biscuit OREO

ΤΑΡΤΑ ΑΧΛΑΔΙ με φυστάκι Αιγίνης €8,00
Tarte with pear & pistachio from Aegina island

ΓΛΥΚΟ ΗΜΕΡΑΣ €8,00
Dessert of the day

ΠΑΓΩΤΟ..... €3,50 / scoop
Ice cream **ΜΟΥΝΠΙΚ**

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

ΚΡΟΥΑΣΑΝ Croissant

ΒΟΥΤΥΡΟΥ €3,30
Butter

ΣΟΚΟΛΑΤΑ €3,30
Danish chocolate

ΚΕΪΚ ΒΑΝΙΛΙΑΣ..... €3,50
Vanilla cake

BRUNCH (until 13:00)

Breakfast

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΒΡΩΜΗ, σιρόπι αγαύης, μαύρες σταφίδες & κράνμπερι €7,50
Yogurt bowl with oat, agave syrup, black raisins & cranberries



ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ €8,50
Yogurt bowl with forest fruits

OPEN SANDWICHES

ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΚΩΤΙΑΣ* €11,00
σε προζυμένιο ψωμί σχάρας ολικής άλεσης,
mous αβοκάντο, αυγό ποσέ, πίκλα αγγούρι, πιπέρι & δροσερή σαλάτα
Scottish salmon* in sourdough wholemeal grilled bread,
avocado mousse, poached egg, pickled cucumber, pepper & fresh salad

ΠΑΣΤΡΑΜΙ ΜΟΣΧΟΥ €10,00
σε προζυμένιο ψωμί σχάρας ολικής άλεσης, flakes γραβιέρας, αυγό μάτι,
καρμελωμένα κρεμμύδια, sauce μουστάρδας & δροσερή σαλάτα
Beef pastrami in sourdough wholemeal grilled bread, graviera flakes,
fried egg, caramelized onions, mustard sauce & fresh salad

ΠΑΣΤΡΑΜΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ €9,50
σε προζυμένιο ψωμί σχάρας ολικής άλεσης, φέτες αβοκάντο, sauce
μουστάρδας, αυγό μάτι, τραγανό προσούτο, ελαιόλαδο & δροσερή σαλάτα
Pastrami of turkey in sourdough wholemeal grilled bread, avocado slices,
mustard sauce, fried egg, crispy prosciutto, olive oil & fresh salad

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΕ ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ ΣΧΑΡΑΣ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ €9,50
με γουακαμόλε, αυγό ποσέ, ρόκα, ημίλιαστο ντοματίνι, flakes παρμεζάνας,
τραγανό προσούτο, λάδι βασιλικού & δροσερή σαλάτα
Mushrooms in sourdough wholemeal grilled bread with guacamole,
poached egg, arugula, semi sun-dried tomato, parmesan flakes,
crispy prosciutto, basil oil & fresh salad

ΑΥΓΑ ΤΗΓΑΝΙΤΑ σε προζυμένιο ψωμί σχάρας ολικής άλεσης..... €10,50
με μπέικον, μαρμελάδα μπέικον & δροσερή σαλάτα
Fried eggs in sourdough wholemeal grilled bread with bacon,
bacon marmelade & fresh salad



ΑΣΠΡΑΔΙΑ ΟΜΕΛΕΤΑ (5 ασπράδια) €12,50
με καπνιστή γαλοπούλα, ανθότυρο & δροσερή σαλάτα
Eggs omelette (5 whites) with turkey, unsalted cheese & fresh salad

ΟΜΕΛΕΤΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ* ΣΚΩΤΙΑΣ €12,50
σε προζυμένιο ψωμί σχάρας ολικής άλεσης & δροσερή σαλάτα
Omelette with smoked scottish salmon*
on sourdough wholemeal grilled bread & fresh salad



ΟΜΕΛΕΤΑ ΜΕ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ & ΠΡΟΣΟΥΤΟ SAN DANIELE €13,50
γαλομυζήθρα & δροσερή σαλάτα
Omelette with asparagus & prosciutto San Daniele,
soft myzithra & fresh salad

SCRAMBLED EGGS ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ SAN DANIELE ή ΣΟΛΟΜΟ* ΣΚΩΤΙΑΣ
σε προζυμένιο ψωμί σχάρας ολικής άλεσης & δροσερή σαλάτα €12,50
Scrambled eggs with prosciutto San Daniele or with scottish salmon*
on sourdough wholemeal grilled bread & fresh salad

ΟΜΕΛΕΤΑ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙ & ΑΝΘΟΤΥΡΟ €12,50
δροσερή σαλάτα με baby σπανάκι €12,50
Omelette with zucchini, unsalted cheese & fresh salad with baby spinach

ΜΠΑΓΚΕΤΕΣ *Sandwiches*

Σερβίρονται με σαλάτα / accompanied with salad

Bagel: αμερικάνικο χειροποίητο ψωμάκι / american traditional bread

BAGEL ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΦΙΛΕΤΟ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ €6,50

γκούντα, ντομάτα, γαλλικό μαρούλι & Caesar's dressing

Bagel with smoked turkey, gouda, tomato,

french lettuce & Caesar's dressing

BAGEL ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ* ΣΚΩΤΙΑΣ €7,80

escarole, κρέμα τυρί & πέστο βασιλικού

Bagel with scottish salmon*, escarole, cream cheese & basil pesto

ΤΣΙΑΠΑΤΑ ΜΕ ΣΑΛΑΜΙ ΑΕΡΟΣ €6,50

τομάτα, γαλλικό μαρούλι, flakes γραβιέρας & sauce πιπεριού

Ciabatta with salami

tomato, french lettuce, graviera flakes & pepper sauce

PANINI ΜΕ ΖΑΜΠΟΝ ΦΟΥΑΝΤΡΕ €6,70

τοματίνια, καπνιστή γκούντα, λόλο, αυγό βραστό

& dressing μουστάρδας

Panini with fouantre ham

cherry tomatoes, smoked gouda, lolo rosso, boiled egg

& mustard dressing

PANINI ΜΟΡΤΑΔΕΛΑ ΜΕ ΦΥΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΗΣ €6,70

τυρί κρέμα & flakes αγγουριού

Panini mortadella with pistachio, cream cheese

& cucumber flakes

PANINI ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ €6,90

iceberg, τομάτα, dressing μουστάρδας & flakes παρμεζάνας

Panini with chicken

iceberg, tomato, mustard dressing & parmesan flakes

ΟΚΤΑΣΠΟΡΗ ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΦΙΛΕΤΟ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ €6,50

γκούντα, ντομάτα, γαλλικό μαρούλι & Caesar's dressing

Eight-grain baguette with turkey

gouda, tomato, french lettuce & Caesar's dressing

ΜΑΥΡΗ ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ* ΣΚΩΤΙΑΣ €7,80

avocado, γαλλικό μαρούλι, κρέμα τυρί

αρωματισμένο με άνηθο & lime

Whole wheat baguette with smoked scottish salmon*

avocado, french lettuce, cream cheese flavored with dill & lime

ΛΕΥΚΗ ΓΑΛΛΙΚΗ ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ SAN DANIELE €6,50

πέστο βασιλικού, ρόκα, μοτσαρέλα & τοματίνια

French baguette with prosciutto San Daniele

basil pesto, arugula, mozzarella & cherry tomatoes

ΛΕΥΚΗ ΓΑΛΛΙΚΗ ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ* €8,50

τοματίνι, γαλλικό μαρούλι & spicy mayo

White french baguette with shrimps*

with cherry tomato, french lettuce & spicy mayo

ΤΟΣΤ ΣΕ ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ ΜΕ ΖΑΜΠΟΝ ΦΟΥΑΝΤΡΕ €7,00

μαγιονέζα, καπνιστή γκούντα & ντομάτα

Toast on whole wheat bread with fouantre ham

mayonnaise, smoked gouda & tomato

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ *Vegetarian*



ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ μανιτάρια, κολοκύθια, €16,00
πιπεριές, τοματίνια & νιφάδες παρμεζάνας
Linguine with vegetables mushrooms, zucchini,
peppers, cherry tomatoes & parmesan flakes



ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΨΗΜΕΝΟ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ €16,00
ανάμικτη σαλάτα με cranberries, καβουρδισμένο φιλέ αμύγδαλο,
πίκλα σιτάκε, μανιτάρι champignon, φιλέτο πορτοκάλι
& βινεγκρέτ framboise
Green salad with grilled chèvre, with cranberries, roasted
almonds, pickled shitake, champignon mushroom, orange fillet
& framboise vinaigrette

ΣΑΛΑΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ €14,00
τοματίνια πολύχρωμα, σπαστή φέτα, αγγούρι, πιπεριές πολύχρωμες,
ελιές, κάπαρη & κρουτόν από κουλούρι θεσσαλονίκης
Greek salad with colourful cherry tomatoes, feta cheese, cucumber,
colourful peppers, olives, capers & crouton from sesame bread ring



ΣΑΛΑΤΑ ΚΙΝΟΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ με ποικιλία μανιταριών €16,50
αβοκάντο, τοματίνια, λάδι, λεμόνι, flakes φινόκιο & ρόκα
Quinoa salad with variety of mushrooms, avocado, cherry tomatoes,
olive oil, lemon, fennel flakes & arugula

CAPRESE €16,00
πολύχρωμα τοματίνια, pesto βασιλικού, burattina, φρέσκα φύλλα
βασιλικού, ανθός αλατιού & προζυμένιο ψητό ψωμί
Caprese colorful cherry tomatoes, basil pesto, burattina, fresh basil
leaves, flower of salt & grilled bread



ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ ΣΧΑΡΑΣ με μαρμελάδα ντομάτας & λάδι βασιλικού €13,50
Asparagus on the grill with tomato jam & basil oil

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΣ με τυρί brie, μαρμελάδα ντομάτας & φυστίκια Αιγίνης €15,00
Bruschetta with brie cheese, tomato jam & Aegina pistachios

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΣ με κατσικίσιο τυρί & μαρμελάδα σύκου €14,00
Bruschetta with goat cheese & fig jam

ΒΡΑΧΑΚΙΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ με μέλι & σουσάμι €13,00
Parmesan "rocks" with honey & sesame

BURGER VEGAN σε ψωμί cristal €15,00
με μπιφτέκι λαχανικών, μαγιονέζα, ρόκα, ντομάτα
Συνοδεύεται με πράσινη σαλάτα
Burger vegan in cristal bread
with veggie burger, mayonnaise, arugula, tomato
Served with green salad

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Appetizers



MANITARI KING OYSTER με σάλτσα τσιμιτσούρι & kale στη σχάρα..... €13,50
King Oyster mushroom with tsimichouri sauce & grilled kale



ΤΑΛΑΓΑΝΙ ΣΧΑΡΑΣ με φύλλα δυόσμου & chutney βερίκοκο €11,00
Talagani grilled cheese with mint leaves & apricot chutney



ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ ΣΧΑΡΑΣ με μαρμελάδα ντομάτας & λάδι βασιλικού €13,50
Asparagus on the grill with tomato jam & basil oil



ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΛΑΥΡΑΚΙ με λαδολέμονο αβοκάντο, €16,00
φρέσκο κρεμμύδι & chilli
Seabass carpaccio with olive oil-lemon avocado, spring onion & chilli

ΤΑΤΑΚΙ ΤΟΝΟΥ με lime, shichimi €18,50
σως εσπεριδοειδών με τζίντζερ & δροσερή σαλάτα
Tuna tataki with lime, shichimi, citrus sauce with ginger & fresh salad



ΤΑΡΤΑΡ ΣΟΛΟΜΟΥ με μους αβοκάντο,..... €17,00
φρέσκο κρεμμυδάκι, αρωματισμένο με λεμόνι & φινόκιο flakes
Salmon tartar with avocado mousse, spring onion, lemon & fennel flakes

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΜΟΣΧΟΥ με ρόκα, φθέικς παρμεζάνας & λεμόνι..... €19,50
Beef carpaccio with arugula, parmesan flakes & lemon

ΤΑΡΤΑΡ ΑΠΟ ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ €18,00
ρόκα, κάπαρη, σχοινόπρασο, lime & ημίξηστο τοματίνι
Beef fillet tartar caper, chives, lime & semi-dried cherry tomatoes



ΒΡΑΧΑΚΙΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ με μέλι & σουσάμι..... €13,00
Parmesan "rocks" with honey & sesame

SPRING ROLLS mix με γλυκόξινη σως (2 ατόμων) €15,00
Spring rolls mix sweet-sour sauce (2 persons)

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΕΣ

Bruschetti

ΠΡΟΣΟΥΤΟ SAN DANIELE, ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ, τοματίνια, ρόκα & πέστο βασιλικού €14,00
Prosciutto San Daniele, mozzarella, cherry tomatoes, arugula & basil pesto



ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ & μαρμελάδα σύκου €14,00
Goat cheese & fig jam

ΣΟΛΟΜΟΣ* ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ, κρέμα τυρί, εσκαρόλ & κάπαρη €15,00
Smoked salmon, cream cheese, escarole & caper



ΤΥΡΙ BRIE με μαρμελάδα ντομάτας & φυστίκια Αιγίνης €15,00
Brie Cheese with tomato jam & Aegina pistachios

ΠΑΣΤΡΑΜΙ ΜΟΣΧΟΥ με bocconcini & τυρί κρέμα με τρούφα €16,00
Beef pastrami with bocconcini & truffle cream cheese

ΓΑΡΙΔΑ (4 τμχ.) με spicy mayo, σπανάκι & πούδρα αυγοτάραχο €16,00
Shrimp (4pcs.) with spicy mayo, spinach & roe powder

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ - ΠΛΑΤΟ

Plateau

ΠΛΑΤΟ ΤΥΡΙΩΝ Η ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ (2 ατόμων) €25,00
Cheese or cold cuts plateau (2 persons)

ΠΛΑΤΟ ΚΑΠΝΙΣΤΟΥ ΣΟΛΟΜΟΥ* (2 ατόμων)..... €21,00
αβοκάντο, κριτσίνια, τυρί κρέμα & sauce εσπεριδοειδών
Smoked Salmon plateau (2 persons), avocado, breadsticks,
cream cheese & citrus sauce

ΣΟΥΠΕΣ

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ με μπρουσκέτα & κρέμα μυρωδικών €10,00
Soup of the day with bruschetta & herb cream

ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ με μπρουσκέτα €12,00
Fish Soup with bruschetta

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

ΣΑΛΑΤΕΣ *Salads*



ΜΠΟΥΡΑΤΑ ΜΕ ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ..... €17,00
σπαράγγια, μπρόκολο, baby σπανάκι, ραπανάκι, βινεγκρέτ βαλσάμικο πέστο & peperoncini

Buratta with green salad asparagus, broccoli, baby spinach, radish, balsamic pesto vinaigrette & peperoncini



CAPRESE..... €16,00
πολύχρωμα τοματίνια, pesto βασιλικού, burattina, φρέσκα φύλλα βασιλικού, ανθός αλατιού & προζυμένιο ψωμί

Caprese salad with colorful cherry tomatoes, basil pesto, burattina, fresh basil leaves, flower of salt & sourdough bread

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ* €17,00
baby gem, baby ρόκα, baby σπανάκι, μπιζέλια, καρύδια, σπόροι chia, γουακαμόλε, αβοκάντο & βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

Smoked salmon* salad with baby gem, baby arugula, baby spinach, peas, walnuts, chia seeds, guacamole, avocado & citrus vinaigrette



ΕΛΛΗΝΙΚΗ €14,00
τοματίνια πολύχρωμα, σπαστή φέτα, αγγούρι, πιπεριές πολύχρωμες, ελιές, κάπαρη & κρουτόν από κουλούρι θεσσαλονίκης

Greek salad with colourful cherry tomatoes, feta cheese, cucumber, colourful peppers, olives, capers & crouton from sesame bread ring

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙ Ή ΤΟΝΟ €18,00
σπανάκι, λάδα, μπρόκολο, μανιτάρια, σιμέτζι πίκλα, noodles φαγόπυρου & σουσάμι

Beef or Tuna salad with spinach, lola, broccoli, mushrooms, shimezi pickle, buckwheat noodles & sesame

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ & ΚΙΝΟΑ..... €16,00
τοματίνια, ψητό καλαμπόκι, ανανά, ηλιόσπορο, βινεγκρέτ αγγούρι & σιναπόσπορο

Green salad with chicken fillet & quinoa, cherry tomatoes, roasted corn, pineapple, sunflower seeds, cucumber vinaigrette & mustard seed



ΚΙΝΟΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ* ΣΧΑΡΑΣ €17,00
ρόκα baby, flakes φινόκιο, αβοκάντο, τοματίνια, φρέσκα αρωματικά & dressing lime

Bio quinoa & grilled shrimps* salad with baby arugula, fennel flakes, avocado, cherry tomatoes, fresh herbs & lime dressing



ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΨΗΜΕΝΟ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ €16,00
cranberries, καβουρδισμένο φιλέ αμύγδαλο, πίκλα σιτάκε, μανιτάρι champignon, φιλέτο πορτοκάλι & βινεγκρέτ framboise



Grilled chevre salad, with cranberries, roasted almonds, pickled shitake, champignon mushroom, orange fillet & framboise vinaigrette



ΣΑΛΑΤΑ ΚΙΝΟΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ με ποικιλία μανιταριών €16,50
αβοκάντο, τοματίνια, λάδι, λεμόνι, flakes φινόκιο & ρόκα



Quinoa salad with variety of mushrooms, avocado, cherry tomatoes, olive oil, lemon, fennel flakes & arugula

Ντιπ ψωμί, κριτσίνια, κρέμα €2,00
Dip bread, crispies, cream

ΖΥΜΑΡΙΚΑ-ΡΙΖΟΤΟ

Pasta - Risotto

PACCHERI CACIO E PEPE €15,00

φρεσκοτριμμένα πιπέρια, κονιάκ & πεκορίνο

Paccheri cacio e pepe, with freshly ground pepper,
cognac & pecorino

SPAGHETTI ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ..... €15,50

με πανσέτα, πεκορίνο, παρμεζάνα, αυγό & φρέσκο μαϊντανό

Spaghetti carbonara with pancetta, pecorino, parmesan,
egg & fresh parsley

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΚΙΜΑ..... €15,50

από μοσχαρίσιο φιλέτο, τοματίνια,

άρωμα φρέσκιας ρίγανης & flakes γραβιέρας

Linguini with handmade minced meat of beef fillet,
cherry tomatoes, fresh oregano flavor & graviera flakes

FETUCCINI AL FREDO ΜΕ ΜΠΟΥΚΙΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ €16,00

κρέμα παρμεζάνας & σχοινόπρασο

Fetuccini al freddo with chicken bites, parmesan cream & chives

SPAGHETTI ALLE VONGOLE..... €19,00

με γαρίδες, αχιβάδες, τσίλι, σχοινόπρασο, ζου θαλασσινών
& ξύσμα lime

Spaghetti Alle Vongole with shrimp, clams, chili, chives,
seafood jus & lime zest

ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΣΟΛΟΜΟ €16,00

σπαράγγια, τοματίνια, φρέσκο άνηθο & ξύσμα λεμονιού

Tagliatelle with fresh salmon, asparagus,
cherry tomatoes, fresh dill & lemon zest

ΡΙΖΟΤΟ ΜΥΛΟΚΟΠΙ €21,00

με σπαράγγια, σχοινόπρασο, beurre blanc sauce & ράδι chilli

Cutter risotto, with asparagus, chives, beurre blanc sauce
& chilli oil

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΜΑΥΡΗ ΤΡΟΥΦΑ..... €19,50

& ποικιλία μανιταριών

Risotto with black truffle & variety of mushrooms

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ €18,00

τοματίνια, σαφράν & σάλτσα bisque

Orzo shrimp, with cherry tomatoes, saffron & bisque sauce

ΝΙΟΚΙ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ & ΓΛΥΚΟΚΟΛΟΚΥΘΑ €19,00

gorgonzola, κουκουνάρι & estragon

Nioki with veal fillets & sweetpumpkin, gorgonzola,
pine nuts & estragon

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Main Dishes

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΧΑΡΑΣ (SOUS VIDE) €16,00
με πουρέ λευκής γλυκοπατάτας & gravy εσπεριδοειδών με σιναπόσπορο
Chicken fillet on the grill (sous vide) with white sweet potato puree
& citrus gravy with mustard seeds

BURGER BLACK ANGUS με onion jam €18,00
καπνιστή γκούιντα, πίκλα αγγούρι, μαγιονέζα ρεμουλάντ & πατάτες wedges
Burger Black Angus with onion jam, smoked gouda, pickled cucumber,
mayonnaise remoulade & potato wedges

ΜΥΛΟΚΟΠΙ ΣΧΑΡΑΣ €23,00
με χόρτα εποχής, λαχανάκι Βρυξελλών & beurre blanc με μυρώνια
Cutter on the grill with seasonal greens, Brussels sprouts
& beurre blanc with myrtle

ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΧΑΡΑΣ με teriyaki sauce €22,00
baby gem σάλας, steak καμμένου κουνουπιδιού & emulsion miso
Salmon on the grill with teriyaki sauce, grilled baby gem,
burnt cauliflower steak & emulsion miso

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ €16,50
με ψητά λαχανικά & sauce γιαουρτιού με ταχίνι
Turkey burger
with grilled vegetables & yogurt sauce with tahini

ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ σε κρούστα μυρωδικών €18,50
με πουρέ γλυκοπατάτας & σάλτσα κεράσι
Pork tenderloin in a herb crust with sweet potato puree
& cherry sauce

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ ΜΠΡΕΖΕ με πουρέ παστινάκι €21,00
άχυρο πράσινου & ζου μοσχαριού
Beef cheek breze with parsnip puree, jus beef & beef broth

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ ΣΧΑΡΑΣ €36,00
με ποικιλίαμανιταριών, σπαράγγια & σάλτσα porto
Beef fillet with variety of mushrooms, asparagus & porto sauce

INSIDE SKIRT €33,00
με κύβους γλυκοπατάτας & σάλτσα μπεαρνέζ
Inside skirt with sweet potato cubes & béarnaise sauce

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

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ | ACCOMPANY WITH:

Άγριο Ρύζι | Wild rice €6,00
Πατάτες baby | Baby potatoes €6,00
Πουρές Γλυκοπατάτας | Sweet potato puree €6,00

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 ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ 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 FRAGENBORGEN
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.
THE DRINK GLASSES ARE 50ML

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΑΛΚΟΟΛ ΣΕ ΑΤΟΜΑ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 18 ΕΤΩΝ
THE CONSUMPTION OF ALCOHOL BY PERSONS
UNDER THE AGE OF 18 IS PROHIBITED.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
& ΣΤΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΦΟΙΝΙΚΕΛΑΙΟ (ΦΥΤΙΚΟ ΠΡΟΙΟΝ) Η ΗΛΙΕΛΑΙΟ
WE USE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
& WE FRY IN SUNFLOWER OIL

* ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ
* FROZEN PRODUCTS

ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ
ΔΗΜ. ΦΟΡΟΣ 0,5% - Φ.Π.Α. 24%, 13%
* PRICES INCLUDE ALL LEGAL TAXES

ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΑΛΛΑΞΟΥΝ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
PRICES MAY CHANGE WITHOUT NOTICE

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΓΙΑΣΑΦΑΚΗΣ ΜΙΧΑΛΗΣ
PERSON IN CHARGE: GIASAFAKIS MICHALIS