

Menu

ΚΑΦΕΔΕΣ & ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Coffees & Beverages

ESPRESSO

ESPRESSO DOUBLE

ESPRESSO MACCHIATO

ESPRESSO CORETTO

ESPRESSO FREDDO

CAPPUCCINO

CAPPUCCINO DOUBLE

FLAT WHITE

CAPPUCCINO LATTE (cold-hot)

CAPPUCCINO FREDDO

AMERIKANO MONO

Americano

AMERIKANO ΔΙΠΛΟ

Americano double

MOCHACCINO

cappucino & chocolate (cold-hot)

MOCHA

espresso & chocolate (cold-hot)

NESCAFE FRAPPE

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ

Filter coffee

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ

Greek coffee

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΔΙΠΛΟΣ

Greek coffee double

MEXICAN COFFEE

τεκίλα & καφές - tequila & coffee

ΙΡΛΑΝΔΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ

Irish coffee

ΣΟΚΟΛΑΤΑ CHEZ MICHEL με διάφορα αρωματικά μπαχάρια

Chocolate Chez Michel with aromatic herbs

ΣΟΚΟΛΑΤΑ BITTER

Chocolate bitter

ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Chocolate (cold-hot)

RUBY ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Ruby chocolate (hot)

ΤΣΑΪ / TEA (hot)

(διάφορες γεύσεις-various flavours)

Italian Tea SIBI ORGANIC (355ml)

(green, peach, lemon, pomegranate-cranberry)

Επιπλέον χρέωση για γάλα σόγιας ή αμυγδάλου ή βρώμης

Επιπλέον χρέωση για σαντιγί ή γεύσεις στα ροφήματα

Επιπλέον χρέωση για προσθήκη ποτού στα ροφήματα

ΧΥΜΟΙ & SMOOTHIES

Juices & Smoothies

ΦΥΣΙΚΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ

Fresh orange

ΦΥΣΙΚΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΕΠΟΧΗΣ

Fresh seasonal fruits

ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ-ΡΟΔΙ

Fresh orange-pomegranate

ΛΕΜΟΝΑΔΑ ΣΠΙΤΙΚΗ με καραμέλα

Homemade lemonade with caramel

RASPBERRY HEAVEN

αχλάδι, σμέουρο, μύρτιλο, μάνγκο

pear, raspberry, blueberry, mango

PASSION STORM

ροδάκινο, ανανάς, παπάγια, φρούτα του δάσους, γκουάβα, αλόη

peach, pineapple, papaya, forest fruits, guava, aloe

COCONUT CRUSH

ανανάς, καρύδα

ΑΚΑΙ KICK

ακάι, μύρτιλο, μάνγκο, φράουλα

akai, blueberry, mango, strawberry

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Soft drinks

RED BULL

RED BULL

[sugar free]

THREE CENTS 200ml

[pink grapefruit / ginger beer / fig leaf]

COCA COLA 250ml

[zero, zero sugar, zero caffeine]

SPRITE 232ml

FANTA (orange blue) 250ml

SCHWEPES (soda, tonic, tropical fusion)

MINERAL WATER 1L

KORPI SPARKLING WATER 330ml

SAN PELLEGRINO SPARKLING WATER 250ml / 750ml

XINONERO 250ml

ΓΛΥΚΑ Desserts

ΚΡΕΜ ΜΠΡΟΥΛΕ
Creme Brulee

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

ΒΑΣΚΙΚΟ ΤΣΙΖΚΕΪΚ
Basque Cheesecake

ΛΑΒΑ ΚΕΪΚ με παγωτό βανίλια **MÖVENPICK**
Chocolate Moelleux with vanilla ice cream

ΤΑΡΤΑ ΤΑΤΙΝ με παγωτό βανίλια **MÖVENPICK**
Tarte tatin with vanilla ice cream

ΤΟΥΡΤΑ LOTTUS BISCOFF
Cake LOTTUS BISCOFF

ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ Συνοδεύεται με Espresso lungo
Tiramisu Served with Espresso lungo

ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ
Tarte with fresh fruits

ΜΠΑΡΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ LACTA & ΜΠΙΣΚΟΤΟ OREO
Chocolate bar with Lacta & biscuit OREO

ΤΑΡΤΑ ΑΧΛΑΔΙ με φυστίκι Αιγίνης
Tarte with pear & pistachio from Aegina island

ΓΛΥΚΟ ΗΜΕΡΑΣ
Dessert of the day

ΠΑΓΩΤΟ
Ice cream **MÖVENPICK**

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

ΚΡΟΥΑΣΑΝ Croissant

ΒΟΥΤΥΡΟΥ
Butter

ΣΟΚΟΛΑΤΑ
Danish chocolate

ΚΕΪΚ ΒΑΝΙΛΙΑΣ
Vanilla cake

BRUNCH (until 13:00)

Breakfast

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



ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ
Yogurt bowl with forest fruits

OPEN SANDWICHES

ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΚΩΤΙΑΣ*

σε προζυμένιο ψωμί σάρας ολικής άλεσης,
mous αβοκάντο, αυγό ποσέ, πίκλα αγγούρι, πιπέρι & δροσερή σαλάτα
Scottish salmon* in sourdough wholemeal grilled bread,
avocado mousse, poached eggs, pickled cucumber, pepper & fresh salad

ΠΑΣΤΡΑΜΙ ΜΟΣΧΟΥ

σε προζυμένιο ψωμί σάρας 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

σε προζυμένιο ψωμί σάρας 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

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 σάρας ολικής άλεσης
με μπέικον, μαρμελάδα μπέικον & δροσερή σαλάτα
Fried eggs in sourdough wholemeal grilled bread with bacon,
bacon marmelade & fresh salad



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

ΟΜΕΛΕΤΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ* ΣΚΩΤΙΑΣ

σε προζυμένιο ψωμί σάρας ολικής άλεσης & δροσερή σαλάτα
Omelette with smoked scottish salmon*
on sourdough wholemeal grilled bread & fresh salad



ΟΜΕΛΕΤΑ ΜΕ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ & ΠΡΟΣΟΥΤΟ SAN DANIELE
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 σάρας ολικής άλεσης & δροσερή σαλάτα
Scrambled eggs with prosciutto San Daniele or with scottish salmon*
on sourdough wholemeal grilled bread & fresh salad

ΟΜΕΛΕΤΑ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙ, ΣΠΑΝΑΚΙ

με ανθότυρο & δροσερή σαλάτα
Omelette with zucchini, spinach, unsalted cheese & fresh salad

ΜΠΑΓΚΕΤΕΣ *Sandwiches*

Σερβίρονται με σαλάτα / accompanied with salad

Bagel: αμερικάνικο χειροποίητο ψωμάκι / american traditional bread

BAGEL ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΦΙΛΕΤΟ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ

γκούντα, ντομάτα, γαλλικό μαρούλι & Caesar's dressing

Bagel with smoked turkey, gouda, tomato,

french lettuce & Caesar's dressing

BAGEL ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ* ΣΚΩΤΙΑΣ

escarole, κρέμα τυρί & πέστο βασιλικού

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

ΤΣΙΑΠΑΤΑ ΜΕ ΣΑΛΑΜΙ ΑΕΡΟΣ

τομάτα, γαλλικό μαρούλι, flakes γραβιέρας & sauce πιπεριού

Ciabatta with salami

tomato, french lettuce, graviera flakes & pepper sauce

ΛΕΥΚΗ ΓΑΛΛΙΚΗ ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΜΕ ΜΟΡΤΑΔΕΛΑ ΜΕ ΦΥΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΗΣ

τυρί stracchino & flakes αγγουριού

French baguette with mortadella pistachio, stracchino cheese

& cucumber flakes

ΣΑΛΤΙΜΠΟΚΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

iceberg, τομάτα, dressing μουστάρδας & flakes παρμεζάνας

Saltimbocca with chicken

iceberg, tomato, mustard dressing & parmesan flakes

ΟΚΤΑΣΠΟΡΗ ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΦΙΛΕΤΟ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ

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

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

πέστο βασιλικού, ρόκα, μοτσαρέλα & τοματίνια

French baguette with prosciutto San Daniele

basil pesto, arugula, mozzarella & cherry tomatoes

ΛΕΥΚΗ ΓΑΛΛΙΚΗ ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ*

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

μαγιονέζα, καπνιστή γκούντα & ντομάτα

Toast on whole wheat bread with fouantre ham

mayonnaise, smoked gouda & tomato

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ *Vegetarian*



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

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΨΗΜΕΝΟ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ, λόλα, σπανάκι baby
αποξ. σύκα, κουκουνάρι, μανιτάρια champignon & βινεγκρέτ βαλσάμικου
Mixed salad with grilled chevre, lola, baby spinach, dried figs,
pine nuts, champignon mushrooms & balsamic vinaigrette

ΣΑΛΑΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ

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
αβοκάντο, τοματίνια, λάδι, λεμόνι, flakes φινόκιο & ρόκα
Quinoa salad with variety of mushrooms, avocado, cherry tomatoes,
olive oil, lemon, fennel flakes & arugula



ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΜΕ ΜΠΟΥΡΑΤΑ

πολύχρωμα τοματίνια, ντρέσινγκ βαλσάμικου & φρέσκο βασιλικό
Tomato carpaccio with burrata, colourful cherry tomatoes, balsamic
dressing & fresh basil

ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ ΣΧΑΡΑΣ με χαλούμι, μαρμελάδα ντομάτας,
& λάδι βασιλικού
Asparagus on the grill with haloumi cheese,
tomato jam & basil oil

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΕΣ με κατσικίσιο τυρί & μαρμελάδα σύκου
Bruschetta with goat cheese & fig jam

ΒΡΑΧΑΚΙΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ με μέλι
Parmesan "rocks" with honey

BURGER VEGAN σε ψωμί cristal
με mous αβοκάντο, ρόκα, ψητά λαχανικά & τυρί vegan (από πατάτα)
Burger vegan in cristal bread
with avocado mousse, arugula, grilled vegetables & vegan cheese
(made from potato)

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ

με ντομάτα, πιπεριά, ελιές, κάπαρη & φέτα
Greek Bruschetta
with tomato, peppers, olives, caper & feta greek cheese

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Appetizers

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



ΒΡΑΧΑΚΙΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ με μέλι
Parmesan "rocks" with honey

ΤΑΡΤΑΡ ΑΠΟ ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ

καπνιστό σε ξύλο οξιάς με ρόκα, κάπαρη, σχοινόπρασο,
lime & ημίξηστο τοματίνι

Beef fillet tartar smoked in beech wood with arugula, caper, chives,
lime & semi-dried cherry tomatoes

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΜΟΣΧΟΥ με ρόκα, φθίκες παρμεζάνας & λεμόνι

Beef carpaccio with arugula, parmesan flakes & lemon



ΤΑΡΤΑΡ ΣΟΛΟΜΟΥ με μους αβοκάντο,

φρέσκο κρεμμυδάκι, αρωματισμένο με λεμόνι & φινόκιο flakes

Salmon tartar with avocado mousse, spring onion, lemon & fennel flakes

ΤΑΤΑΚΙ ΤΟΝΟΥ με lime, shichimi

σως εσπεριδοειδών με τζίντζερ & δροσερή σαλάτα

Tuna tataki with lime, shichimi, citrus sauce with ginger & fresh salad



ΣΕΒΙΤΣΕ ΛΑΥΡΑΚΙ με λαδοθήμονο αβοκάντο,

φρέσκο κρεμμύδι & chilli

Seabass ceviche with olive oil-lemon avocado, spring onion & chilli



ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ ΣΧΑΡΑΣ με χαλούμι, μαρμελάδα ντομάτας,
& λάδι βασιλικού

Asparagus on the grill with haloumi cheese, tomato jam & basil oil

ΣΕΒΙΤΣΕ ΣΟΛΟΜΟΥ με αβοκάντο, τοματίνια,

φιλέτα από εσπεριδοειδή & φρέσκο κόλιανδρο

Salmon ceviche with avocado, cherry tomatoes, citrus fillets
& fresh coriander

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΕΣ

Bruschetti

ΠΡΟΣΟΥΤΟ COTTO με κρέμα θιαστής ντομάτας,
ρόκα & ημίξηστο ντοματίνι

Prosciutto Cotto with sun-dried tomato cream, arugula
& semi-sun-dried cherry tomatoes

ΠΡΟΣΟΥΤΟ SAN DANIELE, ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ, τοματίνια, ρόκα & πέστο βασιλικού

Prosciutto San Daniele, mozzarella, cherry tomatoes, arugula & basil pesto



ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ & μαρμελάδα σύκου

Goat cheese & fig jam

ΣΟΛΟΜΟΣ* ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ, κρέμα τυρί, εσκαρόλ & κάπαρη

Smoked salmon, cream cheese, escarole & capers



ΕΛΛΗΝΙΚΗ με ντομάτα, πιπεριά, ελιά, κάπαρη & φέτα

Greek with tomato, pepper, olive, caper & greek cheese feta

ΓΑΡΙΔΑ (4 τμχ.) με spicy mayo, σπανάκι & πούδρα αυγοτάραχο

Shrimp (4pcs) with spicy mayo, spinach & roe powder

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ - ΠΛΑΤΟ

Plateau

ΠΛΑΤΟ ΤΥΡΙΩΝ Η ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ (2 ατόμων)

Cheese or cold cuts plateau (2 persons)

ΠΛΑΤΟ ΚΑΠΝΙΣΤΟΥ ΣΟΛΟΜΟΥ* (2 ατόμων)

αβοκάντο, κριτσίνια, τυρί κρέμα & sauce εσπεριδοειδών

Smoked Salmon plateau (2 persons), avocado, breadsticks,
cream cheese & citrus sauce

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ / Soup of the day

ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ / Fish Soup

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

ΣΑΛΑΤΕΣ

Salads



ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ

γκοργκοντζόλα, φιλέ αμυγδάλου & βινεγκρέτ βαλσάμικου
Green salad with forest fruits, gorgonzola, almond fillet & balsamic vinaigrette

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ

αβοκάντο, αγγούρι, blueberries, πίκλα κρεμμύδι, φέτα, σπόρους chia & βινεγκρέτ μελιού με μηλόξιδο
Green salad with smoked salmon, avocado, cucumber, blueberries, pickled onion, greek cheese feta, chia seeds & apple cider honey vinaigrette



ΕΛΛΗΝΙΚΗ

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



ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΜΕ ΜΠΟΥΡΑΤΑ

πολύχρωμα τοματίνια, ντρέσινγκ βαλσάμικου & φρέσκο βασιλικό
Tomato carpaccio with burrata, colourful cherry tomatoes, balsamic dressing & fresh basil



ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙ Ή ΤΟΝΟ

σπανάκι, λάδα, μπρόκολο,μανιτάρια, σιμέζι πίκλα, noodles φαγόπυρου & σουσάμι
Beef or Tuna salad with spinach, lola, brocolli, mushrooms, shimezi pickle, buckwheat noodles & sesame

CAESAR'S

κοτόπουλο, λάδα, iceberg, τραγανό μπέικον, τοματίνια, flakes παρμεζάνας, Caesar's sauce & κρουτόν
Caesars salad, chicken, lola, iceberg, crispy bacon, cherry tomatoes, parmesan flakes, Caesar's sauce & croutons



ΚΙΝΟΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ* ΣΧΑΡΑΣ

ρόκα baby, flakes φινόκιο, αβοκάντο, τοματίνια, φρέσκα αρωματικά & dressing lime
Salad with bio quinoa with grilled shrimps*, baby arugula, fennel flakes, avocado, cherry tomatoes, fresh herbs & lime dressing



ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΨΗΜΕΝΟ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ

λάδα, σπανάκι baby, αποξηραμένο σύκο, κουκουνάρι,μανιτάρια champignon & βινεγκρέτ βαλσάμικου
Mixed salad with grilled chevre, lola, baby spinach, dried figs, pine nuts, champignon mushrooms & balsamic vinaigrette



ΚΙΝΟΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΜΕ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ, 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
Dip bread, crispies, cream

ΖΥΜΑΡΙΚΑ-ΡΙΖΟΤΟ

Pasta - Risotto

ΓΑΡΓΑΝΕΛΛΙ ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ SAN DANIELE

σπανάκι, κρέμα παρμεζάνας & ξύσμα λεμονιού

Garganelli stuffed with San Daniele prosciutto, spinach, parmesan sauce & lemon zest

ΤΑΛΙΟΛΙΝΙ ΜΕ ΤΑΡΤΑΡ ΤΟΝΟΥ

κάπαρη, άρωμα βασιλικού & ξύσμα λεμονιού

Taliolini with tuna tartare, caper, basil aroma & lemon zest

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

με γαρίδες, καθαμάρι, αχιβάδες, τσίλι, σκινόπρασσο, ζου θαλασσινών & ξύσμα lime

Spaghetti Alle Vongole with shrimp, squid, clams, chili, chives, seafood zou & lemon zest

ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΣΟΛΟΜΟ

σπαράγγια, τοματίνια, φρέσκο άνηθο & ξύσμα λεμονιού

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

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΤΟΝΟ

κάπαρη, τοματίνια, ελιές, άνηθο, μαϊντανό & άρωμα ούζου

Orzo pasta with fresh tuna, capers, cherry tomatoes, olives, dill, parsley & ouzo flavor

ΡΙΖΟΤΟ ΜΙΛΑΝΕΖ ΜΕ ΚΡΟΚΟ ΚΟΖΑΝΗΣ

& άρωμα λεμονιού

Risotto Milanese with saffron of Kozani, flavored with lemon

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΜΑΥΡΗ ΤΡΟΥΦΑ

& ποικιλία μανιταριών

Risotto with black truffle & variety of mushrooms

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΚΙΜΑ

από φιλέτο μοσχαρίσιο, τοματίνια,

άρωμα φρέσκιας ρίγανης & flakes γραβιέρας

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

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ

με πανσέτα, πεκορίνο, παρμεζάνα, αυγό & φρέσκο μαϊντανό

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

ΝΙΟΚΙ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ

με γαλομυζήθρα & ζου μοσχαριού

Gnocchi with beef fillet, galomyzithra & veal broth

KYΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Main Dishes

BURGER BLACK ANGUS με μαγιονέζα τρούφας
ρόκα, πίκλα αγγούρι, κατσικίσιο τυρί & πατάτες country
Burger Black Angus with mayonnaise truffle, arugula,
pickles cucumber, goat cheese & country potatoes

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΧΑΡΑΣ (SOUS VIDE)
σαλάτα με βιολογική κινόα, πλιγούρι, ντοματίνια,
φρέσκα μυρωδικά & αρωματικό γιαούρτι
Chicken fillet on the grill (sous vide) salad with organic quinoa, groats
cherry tomatoes, fresh herbs & yoghurt

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

ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ σε κρούστα μυρωδικών
με πουρέ γλυκοπατάτας & σάλτσα σταφύλι
Pork tenderloin in a herb crust with sweet potato puree & grape sauce

RIB - EYE
με cubes γλυκοπατάτας & sauce bearnaise
Rib-Eye with sweet potato cubes & sauce bearnaise

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ ΣΧΑΡΑΣ
με cubes γλυκοπατάτας, σπαράγγια σχάρας & sauce πιπεριού
Beef fillet with sweet potato cubes, grilled asparagus
& pepper sauce

ΜΥΛΟΚΟΠΙ ΣΧΑΡΑΣ
με βραστά λαχανικά & sauce beurre blanc
Cutter on the grill with seasonal greens & sauce beurre blanc

ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΧΑΡΑΣ με teriyaki sauce
με πλιγούρι, κοβοκυθάκι, φρέσκα μυρωδικά & ντοματίνια
Salmon on the grill with teriyaki sauce, groats, zucchini,
fresh herbs & cherry tomatoes

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ | ACCOMPANY WITH:

Άγριο Ρύζι | Wild rice

Πατάτες baby | Baby potatoes

Πουρές Γλυκοπατάτας | Sweet potato puree

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