

Brunch Menu

Βασικό πρωινό

Μαρμελάδα 2 είδη, Βιολογικό μέλι θυμαριού, βούτυρο, φρυγανισμένο ψωμί λευκό & σίκαλης, Κέικ, βουτήματα, γεμιστό ντόνατς με μερέντα
5.00

Υπάρχει δυνατότητα για sugar-free και gluten-free επιλογές

Αυγά

G-F Τηγανιτά αυγά σε Ε.Π. ελαιόλαδο με ψητό μπέικον
5.50

Σκραμπλ αυγά πάνω σε φρυγανισμένο ψωμί
5.50

G-F Ομελέτα με 3 αυγά *

*προσθέστε ζαμπόν, τυρί, μπέικον, πιπεριές, κρεμμύδι, μανιτάρι, ντομάτα
6.00

Καγιανάς πάνω σε μπουκουβάλα με φρέσκια ρίγανη, σφέλα και σύγκλινο
6.50

Αυγά ποσέ πάνω σε φρυγανισμένο μπριός με Ε.Π. ελαιόλαδο θυμαριού
6.00

Αυγά ποσέ με καπνιστή χοιρινή μπριζόλα, σάλτσα Ολλανδέζ & σχοινόπρασο
7.50

Αυγά ποσέ με καπνιστό σολομό, σάλτσα Ολλανδέζ, ροζ πιπέρι & μπρικ σολομού
11.00

Αλμυρές Γεύσεις

Τοστ τυρί με ζαμπόν ή γαλοπούλα σερβίρεται με πικάντικες πατάτες τηγανιτές
4.50

V Τηγανόψωμα με βιολογικό μέλι καστανιάς
4.00

Τηγανόψωμα με φέτα & ντοματίνια
5.00

Τηγανόψωμα με σύγκλινο, ελιές & γραβιέρα
6.00

V / G-F Baby πατάτες με βότανα και ελαιόλαδο
4.50

V / G-F Μανιτάρια πλευρώτους ψητά με οξύμελι
5.50

Τυροπιτάκια & Σπανακοτυροπιτάκια με ντιπ γιαούρτι-δυόσμο
5.50

G-F Baby πατάτες κάουντρι με κρεμμύδι, σύγκλινο, πιπεριές & θυμάρι
6.50

V Μικρή σαλάτα με ντοματίνια, αγγούρι, ελιές, Ε.Π. ελαιόλαδο & λαλάγγια
5.50

V / G-F Μικρή πολύχρωμη σαλάτα με μαρούλια, τσιπς πορτοκάλι, σταφίδες & βινεγκρέτ πετιμέζι
5.00

V Μικρή πράσινη με baby καλαμπόκι, πιπεριές, κρουτόν & βινεγκρέτ μουστάρδας
5.00

V/G-F Κεφτεδάκια ρεβιθιού με πολύχρωμη κινόα και ντιπάκι άλειμμα αβοκάντο
7.00

Αλμυρές Γεύσεις (συνέχεια)

Μίνι brioche με άλειμμα αβοκάντο & ψητά λαχανικά σερβίρεται με δροσερά φύλλα σαλάτας
6.50

Μίνι μπεργκερ κοτόπουλο με τσένταρ, αϊσπερκ, ντομάτα, σως μουστάρδα με κάρυ συνοδεύεται με πολύχρωμη σαλάτα & πατάτες τηγανιτές
7.50

Μίνι μοσχαρίσιο μπεργκερ με τσένταρ, μπέικον, καραμελωμένα κρεμμύδια, BBQ Συνοδεύεται με πολύχρωμη σαλάτα & πατάτες τηγανιτές
7.50

Λουκάνικο σαγανάκι με αυγό ποσέ & φρυγανισμένο ψωμί
8.00

Κρέπες αλμυρές
4.00

* Δημιουργήστε αλμυρούς συνδυασμούς με: γκούντα, κασικίσιο τυρί, Gorgonzola, ζαμπόν, μπέικον, σαλάμι, ντομάτα, πιπεριές, μανιτάρι, ελιές, με 1€/επιλογή

Επιδόρπια

Γλυκά Ημέρας
5.50

G-F / S-F Μπράουνις ρεβυθιού με φουντούκι & γλάσο λευκής σοκολάτας
5.50

V / S-F Σοκολατόπιτα
5.50

Βάφλες*
4.00

Κρέπες Γλυκές*
4.00

Παγωτά / Sorbet
1 μπάλα
2.50

V / G-F / S-F Φρέσκα φρούτα ή φρουτοσαλάτα
5.00

Πάνκεικ*
4.00

G-F / S-F Πρόβειο γιαούρτι με βιολογικό θυμαρίσιο μέλι ή βιολογικό σιρόπι αγαύης και καρύδια
5.00

Ποικιλία Ελληνικών και Ξένων τυριών / αλλαντικών, συνοδεύονται με αποξηραμένα φρούτα, σπιτική μαρμελάδα και κριτσίνια
7€/ άτομο

* προσθέστε υλικά της επιλογής σας : μαύρη ή λευκή πραλίνα, μέλι, μπισκότο, Oreο, φουντούκι, σαντιγί με 1€ / υλικό & με σιρόπι επιλογής σας (σφενδάμου, σοκολάτας, φράουλας, βύσσινο, toffee) με 0.50€/επιλογή

** ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες



Brunch Menu

Basic Breakfast

Marmalade 2 kinds, butter, toasted white & rye bread sponge cake, cookies, stuffed doughnut with chocolate cream
5.00

Inform us for sugar-free and gluten-free selection

Eggs

G-F Pan-fried eggs with E.V.O. oil & roasted bacon
5.50

Scrambled eggs on toasted bread
5.50

Omelet with 3 eggs*

*add ham, cheese, bacon, peppers, onion, mushroom, tomato
6.00

“Kagianas” scrambled eggs with tomato, sfela cheese, oregano, Mani's siglino on rustic toasted bread
6.50

Poached eggs on toasted brioche dressed with thyme's E.V.O. oil
6.00

Poached eggs with smoked pork, hollandaise sauce & chives
7.50

Poached eggs with smoked salmon, hollandaise sauce, pink pepper corns & salmon brik
11.00

Savory flavors

Toast with ham & cheese or smoked turkey & cheese, served with spicy wedges
4.50

V Local panfried bread served with bio chestnut honey
4.00

Local panfried bread served with feta cheese & cherry tomatoes
5.00

Local panfried bread served with “Mani's siglino”, olives & graviera cheese
6.00

V / G-F Baby potatoes with E.V.O. Oil & herbs
4.50

V / G-F Grilled oyster mushrooms with infused balsamic vinegar
5.50

Cheese pie & spinach-cheese pie served with yogurt & spearmint dip
5.50

G-F Country baby potatoes with “Mani's siglino”, peppers, onion & thyme
6.50

V / G-F Small colorful salad with orange chips, raising & pezyme dressing
5.00

V Small salad with cherry tomatoes, cucumber, olives, E.V.O. Oil & lalaghia
5.50

V/G-F Chickpea boulettes over quinoa trilogy & avocado spread dip
7.00

Savory flavors (continue)

Mini brioche stuffed with avocado spread & grilled vegetables served with tossed baby leaves
6.50

Mini chicken burger with cheddar, iceberg lettuce, tomato & mustard-curry sauce served side salad & with spicy wedges
7.50

Mini beef burger with cheddar cheese, bacon, caramelized onion, BBQ sauce served side salad & with spicy wedges
7.50

Local sausage “saganaki” with tomato sauce, peppers, feta cheese, poached egg & roasted bread
8.00

Salty Crepes*
4,00

*create your salty combination with gouda, goat's cheese, Gorgonzola, salami, ham, bacon, tomato, green pepper, mushroom, olives with 1€/choice

Desserts

Selection of the day
5.50

G-F / S-F Chickpea brownies with hazelnut & white chocolate glaze
5.50

V / S-F Chocolate cake
5.50

Waffles*
4.00

Sweet Crepes*
4.00

Ice-cream / Sorbet
1 scoop
2.50

V / G-F / S-F Fresh fruits or fruit-salad
5.00

Pancakes*
4.00

G-F / S-F Greek Sheep's yogurt with bio thyme honey or bio agave syrup and walnuts
5.00

Local & imported cheese / cold cuts assortment served with dried fruits, marmalade and breadsticks
7€/p.p.

*add toppings: white praline, praline, honey, biscuit, Oreo, whipped cream, hazelnut +1€/topping & with syrup of your choice (maple, chocolate, strawberry, sour-cherry, toffee) for 0.50/choice

** please inform us for any allergies

