



ΚΑΦΕΔΕΣ - COFFEE

Espresso € 2,70

Espresso double €3,00

Espresso macchiato €3,20

Espresso double macchiato € 3,50

Cappuccino €4,50

Cappuccino latte €4,50

Cappuccino double €4,80

Freddo espresso €4,00

Freddo cappuccino €4,80

Caffè Americano €3,50

Latte coffee €4,80

Καφές φίλτρου / Filter coffee €4,00

Στιγμιαίος καφές (νεσ) / Instant coffee Cold or Hot €4,00

Ελληνικός καφές / Greek coffee €3,00

Ελληνικός καφές διπλός / Greek coffee double €3,50

Irish coffee €6,00

ΡΟΦΗΜΑΤΑ - BEVERAGES

Τσάι ζεστό / κρύο €3,50

Hot / cold tea

Ζεστή / κρύα σοκολάτα με γεύσεις €5,00

Hot / cold chocolate with flavors

Milkshakes €5,50





ΦΥΣΙΚΟΙ ΧΥΜΟΙ – FRESH JUICES

Φυσικός χυμός πορτοκάλι / Fresh orange juice €4,50

Φυσικός χυμός ανάμεικτος / Fresh mixed juice €5,00

Χυμός detox rabbit / Detox rabbit juice €5,50

SMOOTHIES

Strawberry kiss €5,50

Φράουλες, γάλα αμυγδάλου, γιαούρτι berries, μέλι
Strawberries, almond milk, berries flavored yogurt, honey

Energy passion €5,50

Πορτοκάλι, ανανάς, τζίντζερ και χυμός passion fruit
Orange, pineapple, ginger and passion fruit juice

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ - REFRESHMENTS

Νερό Θεώνη 1lt / Theoni Mineral Water 1lt €2,00

Νερό Ζαγόρι 500 ml / Zagori Mineral Water 500 ml €0,50

Αναψυκτικά (Coca Cola, Sprite, Fanta) 250 ml / Refreshments (Coca Cola, Sprite, Fanta) 250 ml €2,50

Ανθρακούχο νερό San Pellegrino 250 ml / Sparkling water San Pellegrino 250 ml €3,50

Ανθρακούχο νερό Ξυνό Νερό 250 ml / Sparkling water Xyno Nero 250 ml €3,50

Red bull 330ml €3,50

3 Cents Pink grapefruit soda 200 ml €4,00

3 Cents Ginger beer 200 ml €4,00

3 Cents Cherry soda 250 ml €4,00

Schweppes σόδα 250 ml / Schweppes soda 250 ml €3,50

Μαστιχόνερο Mastiqua 330 ml / Mastic water Mastiqua 330 ml €4,00





ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

Φρέσκες τηγαντές πατάτες | Fresh french fries €4.50

Ψητά λαχανικά | Grilled vegetables €8.00

Με λευκό μπαλσάμικο & chutney κόκκινης πιπεριάς
With white balsamic vinegar & red pepper chutney

Carpaccio μοσχάρι | Beef carpaccio €18.00

Από Black Angus βιολογικό με φλοίδες από παρμεζάνα ωρίμανσης,
λάδι λευκής τρούφας, χειροποίητα κρουτόν, ρόκα και θαλασσινό αλάτι
From organic Black Angus with aged parmesan flakes, white truffle oil,
handmade croutons and Maldon sea salt

Antipasti €19.00

Ποικιλία ελληνικών & ξένων τυριών & αλλαντικών,
συνοδεύονται από κριτσίνια και chutney
Cheeses & cold cuts platter - served with breadsticks & chutney

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Ελληνική | Greek €12,00

Τοματίνια βελανίδια, βιολογικό αγγουράκι, καπαρόφυλλα Σαντορίνης, ξινομυζήθρα Χανίων, ελιές Καλαμάτας
Cherry tomatoes, organic cucumber, caper leaves from Santorini, soft cheese from Chania and olives from Kalamata

Πράσινη με καπνιστό σολομό | Green with smoked salmon €15,00 (Veg) (GF)

Baby σαλατικά εποχής, κουκουνάρι, πορτοκάλι & dressing με λευκό βαλσάμικο
Seasonal mixed baby greens, pine nuts, orange & white balsamic dressing

Πράσινη με αβοκάντο | Green with avocado €13,00

Τρυφερά μαρούλια με αβοκάντο, τοματίνια & vinaigrette παλαιωμένου ξυδιού
Tender french salad with avocado, cherry tomatoes & aged vinegar vinaigrette

Σαλάτα του Καίσαρα με κοτόπουλο | Chicken caesar salad €16,00

Καρδιές μαρουλιού, φλοίδες παρμεζάνας, ψητό στήθος κοτόπουλο,
χειροποίητα κρουτόν & dressing Καίσαρα
Baby gem, parmesan flakes, chargrilled chicken breast,
handmade croutons & Caesar dressing





PIZZA / ΖΥΜΑΡΙΚΑ PIZZA / PASTA

Pizza Margarita € 14.00 (V)

Τομάτα San Marzano, burrata, φρέσκος βασιλικός & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
San Marzano tomato, burrata, fresh basil & extra virgin olive oil

Pizza Prosciutto € 17.00

Τομάτα San Marzano, μοτσαρέλα fior di latte Campana, prosciutto San Daniele,
Parmigiano-Reggiano & άγρια ρόκα
San Marzano tomato, mozzarella fior di latte Campana, prosciutto San Daniele,
Parmigiano-Reggiano & wild arugula

Πέννες | Penne € 14.00 (V)

Με φρέσκια σάλτσα τομάτας, τοματίνια Κρήτης ελαφρά σοταρισμένα, βασιλικό,
παρμεζάνα ωρίμανσης & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
With tomato sauce & slightly sautéed cherry tomatoes, basil,
aged parmesan & extra virgin olive oil

Παπαρδέλες Μπολονέζ | Pappardelle Bolognese € 16.00

Με βιολογικό μοσχαρίσιο κιμά και φρέσκια σάλτσα τομάτας
With organic minced beef and tomato sauce

Ταλιατέλες Alfredo | Tagliatelle Alfredo € 16.00

Με φιλέτο κοτόπουλο, κρέμα από τυρί Πεκορίνο,
σκόρδο, μαϊντανό & μαύρο πιπέρι
With chicken fillet, pecorino cream, garlic, parsley & black pepper





ΚΡΕΑΣ / ΨΑΡΙ MEAT / FISH

Κοτόπουλο στήθος βιολογικό στη σχάρα | Grilled organic chicken breast €17.00

Με άγρια μανιτάρια, σπαράγγια και βουτυράτο πουρέ πατάτας.

With wild mushrooms, asparagus and mashed potatoes

Μπιφτέκια Σχάρας | Grilled beef patties €15.00

Βιολογικός κιμάς ελληνικής εκτροφής με πατάτες τηγανητές ή βουτυράτο πουρέ πατάτας, λαδολέμονο μουστάρδας και πράσινη σαλάτα

Organic minced meat burger with french fries or mashed potatoes, lemon & mustard sauce and green salad

Burger €18.00

Ψωμάκι brioche, μπιφτέκι από Black Angus Αμερικής, μπέικον, τσένταρ, τομάτα, καραμελωμένο κρεμμύδι, διπλοτηγανισμένες πατάτες & χειροποίητη μαγιονέζα

Brioche bun, burger from Black Angus America, cheddar, tomato, caramelized onion, bacon, double-fried potatoes & handmade mayonnaise

Φιλέτο μόσχου Black Angus Ιρλανδίας 220 gr | Black Angus beef fillet 220 gr €37.00

Με γλασαρισμένα λαχανικά & βουτυράτο πουρέ πατάτας, συνοδεύεται από σάλτσες béarnaise και BBQ-espresso

With glazed vegetables & mashed potatoes, served with béarnaise and BBQ-espresso sauce

Ribeye Μόσχου Αμερικής 350 gr | American Beef Ribeye 350 gr €47.00

Με γλασαρισμένα λαχανικά & φρέσκιες τηγανητές πατάτες, συνοδεύεται από σάλτσες béarnaise και BBQ-espresso

With glazed vegetables & fresh french fries, served with béarnaise and BBQ-espresso sauce

Σολομός Σκωτίας | Scottish Salmon €27.00

Μαριναρισμένος σε χυμό από παντζάρι, μέλι, πράσινο μήλο και λουίζα με πουρέ από άγριο μαϊντανό και καραμελωμένες ρίζες λαχανικών

Marinated with beetroot juice, honey, green apple and verbena, served with wild parsley purée and caramelized vegetable roots.

Παρακαλούμε, ρωτήστε μας για το πιάτο ημέρας | Please ask for today's special





ΑΣΙΑΤΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ / ASIAN FLAVORS

Τηγαντό ρύζι | Fried Rice €8.00

Με αβγό και λαχανικά
With egg and vegetables

Ανοιξιάτικα Ρολά 6 τμχ. | Spring Rolls 6 pcs. €10.00

Με λαχανικά και γλυκόξινη σάλτσα
Vegetable rolls with sweet & sour sauce

Φτερούγες κοτόπουλο 5 τμχ. | Chicken Lollipops 5 pcs. €10.00

Με καυτερή γλυκόξινη σάλτσα
With spicy sweet & sour sauce

Γαρίδες Tempura 4 τμχ. | Shrimp Tempura 4 pcs. €19.00

Γαρίδα Ατλαντικού σε ελαφριά τεμπούρα με χειροποίητη γλυκόξινη σάλτσα
Atlantic shrimp in light tempura with handmade sweet & sour sauce

Νουντλς | Noodles €18.00

Με λαχανικά και κοτόπουλο
With chicken and vegetables

Κοτόπουλο Σατάου | Satay Chicken € 18,00

Με σπαράγγια και ρύζι ατμού
With fresh asparagus and steamed rice

Μοσχάρι Σετσουάν | Szechuan beef €23.00

Με λαχανικά και ρύζι ατμού
With vegetables and steamed rice





ΠΑΙΔΙΚΟ MENU / KIDS MENU

Φιλετίνια κοτόπουλο | Chicken fingers €12.00

Χειροποίητο παναρισμένο στήθος κοτόπουλο με φρέσκιες τηγανιτές πατάτες & κέτσαπ.
Breaded chicken breast with fresh french fries & ketchup.

Πέννες | Penne €9.00

βουτύρου
buttered

Καλαμάκια Χοιρινά 2 τμχ. 160 gr | Pork skewers 2 pcs. 160 gr €10.00

Με φρέσκες τηγανιτές πατάτες
With fresh french fries

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESERTS

Προφιτερόλ | Profiterole €9,00

Χουχ γεμιστά με κρέμα βανίλιας, crumble κακάο
και σάλτσα σοκολάτας
French choux pastry filled with pastry cream,
cocoa crumble and chocolate sauce

Τάρτα λεμονιού | Lemon tart €9.00

Με κρέμα λεμονιού και κουλί κόκκινων φρούτων
With lemon cream filling and red fruits coulis

Crème brûlée €9.00

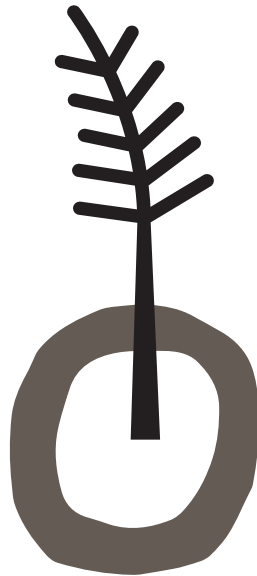
Πλούσια βάση κρέμας με μια στρώση σκληρυμένης καραμελωμένης ζάχαρης
Rich custard base topped with a layer of hardened caramelized sugar

Πάστα αμυγδάλου | Almond dacquoise €9.00

Με αφράτη κρέμα βανίλιας, ολόκληρα καβουρδισμένα αμύγδαλα
και σάλτσα καραμέλας
With fluffy vanilla cream, whole roasted almonds
and caramel sauce

Παγωτά (1 μπάλα) | Ice cream (1 scoop) €3,50





Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Για την προετοιμασία του φαγητού χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Για την προετοιμασία τηγανητών παρασκευών, χρησιμοποιείται ηλιέλαιο. Όλα τα προϊόντα μας παρασκευάζονται από τα πιο φρέσκα υλικά, ανάλογα με την εποχή και τη διαθεσιμότητα.

*Κατεψυγμένο

Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας, ενημερώστε άμεσα το προσωπικό μας. Απαγορεύεται το κάπνισμα σε κλειτούς δημόσιους χώρους, σύμφωνα με τον νόμο. Ο καταναλωτής (πελάτης) δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-πιολόγιο). Οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ και δημοτικό φόρο.

Αγοραναμικός υπεύθυνος: Γιώργος Παπαγεωργίου. Η επιχείρηση είναι πιστοποιημένη κατά ISO 22000, ISO 9001

The shop is obliged to have printed documents in a sale case by the exit, for the purpose of registering any complaints. For the food preparation, extra virgin olive oil is used. Sunflower oil is used for the fried food preparation. All our products are made from the freshest ingredients, depending upon season and availability.

*Refrigerated

In case of allergy or intolerance, please inform our staff immediately. No smoking in enclosed public places in accordance with the law. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice). Prices are inclusive of VAT and municipal tax.

Person in charge in case of market inspection: George Papageorgiou, ISO 22000, ISO 9001