

Ενήλικες :

24€/ανά άτομο*

Adults:

24€/ per person*

Παιδιά:

12€/ανά άτομο**

(έως 10 ετών)

Children:

12€/per person**

(up to 10 years old)

Executive chef

Δημήτρης Σκαρμούτσος

Dimitris Skarmoutsos

* Στην τιμή συμπεριλαμβάνεται

καφές (οποιοδήποτε είδος)

ή τσάι ή χυμός (long life) ή

αναψυκτικό

** Στην τιμή

συμπεριλαμβάνεται χυμός

(long life) ή αναψυκτικό

BRUNCH SPECIAL

Plateau Ελληνικών Τυριών

Γραβιέρα Κρήτης, Αρσενικό Νάξου, Μανούρι Λάρισας, Λαδοτύρι Μυτιλήνης συνοδεύονται από κριτσίνια, ψωμάκια, crackers και φρυγανιές

Greek Cheese Platter

Gravyer from Crete, Arseniko from Naxos, Manouri from Larisa, Ladotyri from Mytilene, served with bread sticks, bread rolls, crackers and crispy bread

Roast Beef

Καγιανάς με φρέσκο κρεμμύδι, ντοματίνια και αρωματικό κρουτόν
"Kagianas" eggs with fresh onion, cherry tomatoes and aromatic croutons (V)

Αυγά μάτια σε προζυμένιο ψωμί με αβοκάντο και γιαούρτι
"Sunny side up" eggs with bread, avocado and yogurt

Αυγά scrambled με μπέικον, βουτυράτο κρουτόν και μαστέλο Χίου
Scrambled eggs with bacon, croutons and cheese from Chios

Πέννες με σάλτσα από φουρνιστά ντοματίνια, βασιλικό, λεμονοθύμαρο και κασικίσιο τυρί
Penne with roasted cherry tomato sauce, basil, lemon thyme and goat cheese

Live carving station με σολομό

Live carving salmon station

Χορτόπιτα με αρωματικά βότανα
Wild greens pie with aromatic herbs

ΓΛΥΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ/SWEET THINGS

Ελληνικό στραγγιστό γιαούρτι με δημητριακά
Greek strained yogurt with cereals

Σπιτική μαρμελάδα φράουλα και βερίκοκο, μέλι από τα Κύθηρα, βούτυρο
Homemade jam strawberry and apricot, honey from Kithira, butter

Φρούτα εποχής

Fresh fruits

Live station κρέπες με πραλίνα και επιλογή γέμισης μπανάνα ή τριμμένο μπισκότο ή καραμελωμένο φουντούκι ή μέλι

Live station crepes with praline and choice from banana or biscuits crumbs or caramelized hazelnut or honey

Κρουασάν βουτύρου & σοκολάτας

Plain & chocolate croissant

Σπιτικό κέικ (μπανάνα, καρότο, βανίλια και σοκολάτα)

Homemade cake (banana, carrot, vanilla and chocolate)

Muffins (μήλο, ή μπανάνα, ή μύρτιλο, ή βατόμουρο)

Muffins (apple, or banana, or blueberry, or raspberry)

Donuts (σοκολάτα γάλακτος, ή σοκολάτα λευκή)

Donuts (chocolate, or white chocolate)

Μπουγάτσα με ζάχαρη και κανέλλα

Greek traditional milk and vanilla custard pie and cinnamon

Μηλόπιτα

Apple Pie

ΣΑΛΑΤΕΣ/SALADS

Σαλάτα με quinoa, αβοκάντο, ντομάτα, πιπεριά, κόλιανδρο, φρέσκο κρεμμύδι, σπανάκι & mousse φέτας
Quinoa salad with avocado, tomato, pepper, coriander, scallions, spinach & feta cheese mousse

Ελληνική σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, ελιές Καλαμών, ανθό κάπαρης & φέτα Μυτιλήνης
Greek salad with tomato, cucumber, peppers, onions, black olives, capers & feta from Mytilene

Μπουκέτο πράσινων σαλατικών με φρέσκα φρούτα εποχής, κουκουνάρι & vinaigrette εσπεριδοειδών
Bouquet of fresh greens with fresh fruits, pine nuts & citrus vinaigrette

A LA CARTE* EVERY SUNDAY

Ομελέτα με χωριάτικα αυγά, φρέσκια ντομάτα, σχοινόπρασο, πιπεριές Φλωρίνης, μανιτάρια και καπνιστή πάπρικα
Omelet with fresh eggs, tomato, chives, red peppers, mushrooms and smoked paprika (V) (gluten free)

Mini burger με κοτόπουλο παναρισμένο με νιφάδες καλαμποκιού, αβοκάντο, ντομάτα, κεφαλογραβιέρα Ίου, φρέσκο βασιλικό και χειροποίητη μαγιονέζα
Mini chicken burger with avocado, tomato, cheese from Ios, fresh basil and homemade mayonnaise

Mini burger με μοσχαρίσιο κιμά ελληνικής εκτροφής, μετσοβέλλα, προσούτο Ευρυτανίας, καραμελωμένα νεροκρέμμυδα και σπιτική κέτσαπ
Mini burger with metsovella cheese, prosciutto from Evrytania, caramelized onions and homemade ketchup

Club sandwich με χωριάτικο ψωμί, βιολογική καπνιστή γαλοπούλα, γραβιέρα Κρήτης και μαρμελάδα ντομάτας
Club sandwich with organic turkey, gruyere from Crete and tomato marmalade

*Επιλογή ένα είδος από τα παραπάνω

*Selection one of the above dish

** Στην 2η παραγγελία ενός είδους από τα παραπάνω, extra χρέωση 6€ /είδος.

** At the 2nd order of one of the above dish, extra charge 6€ / dish

BRUNCH