
€ ΖΕΣΤΑ & ΚΡΥΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ / HOT & COLD BEVERAGES

- 3 Γάλα, Τσάι, Ελληνικός καφές
Milk, Tea, Greek coffee
- 3,3 Ελληνικός καφές διπλός, γαλλικός φίλτρου, Nescafe, Φραπέ, decaf
Greek coffee double, Filter coffee, Nescafe, Frappe
- 3,3 Espresso ristretto, lungo, macchiato
- 3,5 Espresso decaf, mocha, double, freddo
- 4 Cappuccino, κακάο
- 4,5 Cappuccino decaf, freddo
- 5 Σοκολάτα ζεστή, Σοκολάτα κρύα
Chocolate hot, Chocolate cold
- 5,3 Mochaccino, Mochaccino freddo

€ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ & ΧΥΜΟΙ / SOFT DRINKS & JUICES

- 0,5 50cl Εμφιαλωμένο νερό
50cl bottled water
- 1 100cl Εμφιαλωμένο νερό
100cl bottled water
- 5 75cl S. PELLEGRINO
- 3 25cl Coca cola, Coca light, Epsa orangina, Epsa lemonita, Sprite, Souroti soda
- 3 32cl Ice Tea (*lemon, peach*)
- 3 32cl Χυμός Amita (*πορτοκάλι, ροδάκινο, ανανάς, μπανάνα, βύσσινο*)
32cl Fruit juice Amita (orange, peach, pineapple, banana, morello)
- 5 32cl Χυμός πορτοκάλι φρεσκοστυμμένος
32cl Orange juice freshly squeezed

€ ΚΡΑΣΙ ΠΟΤΗΡΙ / WINE BY GLASS 18cl

- 4 Ποταμός λευκός Κονιόρδου (*Ασύρτικο, Sauvignon Blanc, Μαλαγουζιά*)
Potamos white Koniordos (Assyrtiko, Sauvignon Blanc, Malagouzia)
- 5 Κτήμα Αβαντίς Λευκός (*Viogner, Ασύρτικο, Μοσχάτο*)
Avantis Estate white (Viogner, Assyrtiko, Moschato)
- 6 Μαλαγουζιά Κτήμα Άλφα, Ήδυσμα Δρυός Ασύρτικο Τέχνη Οίνου
Malagouzia Alpha Estate, Ydhisma Dreos Assyrtiko Techni Inou Estate
- 4 Ποταμός ερυθρός Κονιόρδου (*Merlot*)
Potamos red Koniordos (Merlot)
- 5 Κτήμα Αβαντίς ερυθρός (*Grenache Rouge, Mourvedre, Syrah*)
Avantis Estate red (Grenache Rouge, Mourvedre, Syrah)
- 6 Παράγκα κυρ-Γιάννη (*Ξινόμαυρο, Merlot, Syrah*), Syrah single Κτήμα Άλφα
Paraga Kir-Yianni (Xinomavro, Merlot, Syrah), Syrah single Alpha Estate
- 5 Ακακίες κυρ-Γιάννη ροζέ (*Ξινόμαυρο*)
Akakies Kir-Yianni rose (Xinomavro)
- 5 Αναστασία ροζέ ημίγλυκος Κτήμα Γέννημα Ψυχής (Cabernet Sauvignon)
Anastasia rose demi-sec Gennyma Psychis Estate (Cabernet Sauvignon)

€ PROSECCO, MOSCATO & CHAMPAGNE ΠΟΤΗΡΙ / BY GLASS 15cl

- 5 Gancia Prosecco brut (*Prosecco*), Moscato d' Asti Canellino
- 20 Moet et Chandon Brut 20 cl

€ ΟΥΖΟ & ΤΣΙΠΟΥΡΟ / OUZO & TSIPOURO 6cl

- 4 Ούζο Πλωμάρι, MINI, 12, Επτά
Ouzo Plomari, MINI, 12, Epta
- 4 Τσίπουρο Αποστολάκη, Τσίπουρο Εωθινόν (με ή χωρίς γλυκάνισο)
Tsipouro Apostolakis, Tsipouro Eothinon (with or without anise)

€ ΜΠΥΡΕΣ / BEERS 33cl

- 4,5 Heineken, Amstel, Fischer, FIX Hellas, NISSOS Pilsner, VOREIA Pils, Άλη
- 4,5 Buckler, Beck's blue (no alcohol)
- 6 Warsteiner, Paulaner, Erdinger, McFarland, Murphy's, Volkan Blonde
- 7 Duvel, Chimay

€ LET'S BRUNCH !!!

- 6 Μπαγκέτα με κασέρι Ελασσόνας και ζαμπόν
Baguette with Elassona's cheese and ham
- 7 Μπαγκέτα με φιλέτο γαλοπούλας, ελαιόλαδο, ντομάτα, μαρούλι
Baguette with turkey fillet, olive oil, tomato, lettuce
- 6 Μπαγκέτα με μανούρι, ντομάτα, ρόκα, ελαιόλαδο, μαύρες ελιές
Baguette with cream cheese, tomato, rocket, olive oil, black olives
- 7 Μπαγκέτα με καπνιστό σολομό, αυγό, μαγιονέζα, αγγούρι
Baguette with smoked salmon, egg, mayonnaise, cucumber
- 4 Τoστ (ζαμπόν, κασέρι, ανάμικτο)
Toast (ham, cheese, mixed)
- 12 Club sandwich με κοτόπουλο,ζαμπόν,κασέρι,μπέικον,αυγό,μαγιονέζα,τσιπς πατάτας
Club sandwich with chicken breast, ham, cheese, bacon, egg, mayonnaise, fresh potato chips
- 14 Club sandwich με καπνιστό σολομό, αυγό, μαγιονέζα, φρέσκα τσιπς πατάτας
Club sandwich with smoked salmon, egg, mayonnaise, fresh potato chips
- 5 Αυγά σκραμπλ
Scrambled eggs
- 7 Ομελέτα με 2 αυγά & λαχανικά
Omelet with 2 eggs and vegetables
- 7 Ομελέτα με 2 αυγά, κίτρινα τυριά & μπέικον
Omelet with 2 eggs, cheese & bacon
- 8 Αυγά μάτια σε φωλιά από τριμμένες τηγανητές πατάτες
Fried eggs on nest of ground fries
- 8 Αυγά μπένεντικτ
Eggs benedict
- 10 Τάρτα με κολοκύθι και πράσο
Tart with pumpkin and leek
- 8 Pancakes με συνοδεία της αρεσκείας σας (μέλι, πραλίνα φουντουκιού, φρέσκα φρούτα)
Pancakes with topping of your wish (honey, hazelnut praline, fresh fruits)
- 2,00 Χρέωση άρτου κατ' άτομο-ποικιλία από φρεσκοψημένα μπαγκετίνια
Bread charge per pers. - assortment of fresh baked bagels

ΓΛΥΚΑ / DESSERTS

- 8 Κρεμ μπρυλέ με άρωμα πικραμύγδαλου
Crème brûlée with bitter almond essence
- 8 Λέμον ταρτ
Lemon tart
- 8 Μαρέγκα μανταρίνι
Mandarin meringue
- 8 Μιλφείγ με φύλλα αμυγδάλου και κρέμα μόκα
Millefeuille with almond flakes and mocha cream
- 10 Κροκάν σοκολάτας 'caramelia' με καραμελωμένα ποπ κορν
Chocolate croquant 'caramelia' with caramelized pop corn
- 8 Μολώ σοκολάτας (20 min)
Chocolate souffle (20 min)
- 6 Παγωτό 2 μπάλες (σοκολάτα, κρέμα, φράουλα)
Ice cream 2 scoops (chocolate, cream, strawberry)
- 8 Σπιτική ζεστή μηλόπιτα με σαντιγύ
Homemade hot applepie with whipped cream

Στην παρασκευή των πιάτων χρησιμοποιείται εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και γνήσια ελληνική φέτα από αιγοπρόβειο γάλα. Για το τηγάνισμα των προϊόντων χρησιμοποιείται αγνό παρθένο ελαιόλαδο και καλαμποκέλαιο.

Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις και ο εκάστοτε αναλογών ΦΠΑ .

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση αναλυτικών αποδείξεων θεωρημένων από την αρμόδια ΔΟΥ.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)

Το κατάστημα διαθέτει έντυπα δελτία σε θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Άγγελος Σιούγκαρης