

Bio

coffee

ESPRESSO | 2,70

ESPRESSO DOPPIO | 3,50

ESPRESSO MACCHIATO | 3,50

CAPPUCCINO | 3,70

CAPPUCCINO DOPPIO | 4,90

CAPPUCCINO LATTE | 4,40

ESPRESSO FREDDO | 4,25

CAPPUCCINO FREDDO | 4,60

soft drinks

Βιολογικό αναψυκτικό
με χυμό από **LEMONI** | 4,90

Βιολογικό αναψυκτικό
με χυμό από **GRAPEFRUIT** | 4,90

Βιολογικό αναψυκτικό
με **GINGER** | 4,90

Βιολογικό αναψυκτικό
με χυμό από **ΡΟΔΙ** | 4,90

HOLY GINGER με μέλι ανθέων,
φρεσκοστυμμένο χυμό ginger
και λεμονιού | 5,50

juice

Φρέσκος βιολογικός χυμός
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ | 4,90

Φρέσκος βιολογικός χυμός
ΚΑΡΟΤΟ | 4,90

matcha maiden

MATCHA MAIDEN

MATCHA MAIDEN LATTE

Matcha Maiden, γάλα καρύδας/αμυγδάλου | 4,10

MATCHA MAIDEN ICED COCONUT LATTE

Matcha Maiden, γάλα καρύδας, ζάχαρη καρύδας/αγαύη, λάδι καρύδας,
τριμμένος πάγος | 5,20

FLY ME TO THE IMMUNE (κρύο ή ζεστό)

Matcha Maiden, μέντα, ginger, μάραθος (fennel seeds) και πικραλίδα/
ταραξάκο (dandelion/taraxacum) | 5,00

MATCHA MAIDEN MANGO & AVOCADO SMOOTHIE

Μάνγκο, αβοκάντο, ginger, λεμόνι, φυτικό γάλα ή γιαούρτι | 7,50

MATCHA MAIDEN DETOX LEMONADE

Φρέσκοστυμμένος χυμός λεμονιού, ginger, δυόσμος, αγαύη | 5,00

LIGHT MY FIRE (κρύο ή ζεστό)

Matcha Maiden, καννέλα, πιπέρι Cayenne, απόσταγμα φύλλων ελιάς
και Siberian Ginseng | 5,00

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΤΣΑΪ



ice tea

ΡΟΔΑΚΙΝΟ | 4,50

LEMONI | 4,50

ΠΡΑΣΙΝΟ ΤΣΑΪ | 4,50

ΛΕΥΚΟ ΤΣΑΪ | 4,50

RASPBERRY & BASIL
Honest organic tea | 5,00

LEMON & ORANGE BLOSSOM
Honest organic tea | 5,00

hot tea

NUMI
ORGANIC TEA

ORANGE SPICE

Λευκό τσάι με φλούδα πορτοκαλιού,
μούρα σχιζάνδρας
και λεμονόχορτο | 3,90

DECAF GINGER LEMON

Ντεκαφεϊνέ πράσινο τσάι
εμβαπτισμένο σε εκχύλισμα ginger
και γλυκού λεμονιού | 3,90

THREE ROOTS

Τσάι με κουρκουμά, πικάντικη
πιπερόριζα, γλυκιά γλυκίριζα
και τριαντάφυλλο | 3,90

CHAMOMILE LEMON

Αιγυπτιακό χαμομήλι και λεμόνι | 3,90

Ροφήματα βιολογικών αρωματικών φυτών

"ANASSA

PURE SYMMETRY

Ρόφημα με θεσπέσια γεύση, ιδανικό για όσους ακολουθούν δίαιτα
για απώλεια βάρους και δε θέλουν να στερηθούν την απόλαυση.
Περιέχει μέντα, χαρούπι, μελισσόχορτο και φασκόμηλο | 3,50

PURE HAPPINESS

Υπέροχο μείγμα τεσσάρων ευεργετικών βοτάνων με πλούσιο άρωμα
και γεύση, που συμβάλλουν στην τόνωση του οργανισμού.
Περιέχει μέντα, φασκόμηλο, τσάι του βουνού και μελισσόχορτο | 3,50

PURE DEFENCE

Ιδανικό ρόφημα για το χειμώνα με ευεργετικές ιδιότητες που ενισχύουν
την άμυνα του οργανισμού.
Περιέχει τσάι του βουνού, δίκταμο, άγριο τριαντάφυλλο και φλισκούνη | 3,50

PURE PEACE

Εξαιρετικό ρόφημα αρωματικών φυτών υψηλής ποιότητας, με γνωστές από
την αρχαιότητα ιδιότητες που βοηθούν στη χαλάρωση και διώχνουν το στρες.
Περιέχει τίλιο, λεβάντα, μελισσόχορτο, μαντζουράνα και χαμομήλι | 3,50

ORGANIC LEMON VERBENA - ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΛΟΥΙΖΑ

Ένα υπέροχο χαλαρωτικό ρόφημα με πολλές ευεργετικές ιδιότητες.
Απολαύστε τη χαρακτηριστική, αρωματική, ζωντανή γεύση
από ολόκληρα φύλλα ελληνικής λουίζας.
Η ελληνική λουίζα, λόγω του ιδιαίτερου κλίματος,
είναι εξαιρετικής ποιότητας, γεύσης και οσμής | 3,50

everyday
is a special day!



chocolate

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΟΝΒΑΝΑ
(cocoa 33% & λευκή) | 4,40

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΡΥΑ | 4,40



AROMATIC chocolate

Σοκολάτα **ΜΕ ΣΤΕΒΙΑ** | 4,70

Σοκολάτα **ΤΩΝ ΜΑΓΙΑ ΜΕ CHILI
ΚΑΙ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ** | 4,70

Σοκολάτα **ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΑ
ΚΑΙ ΓΛΥΚΟ ΑΛΑΤΙ ΙΜΑΛΑΪΩΝ** | 4,70

Σοκολάτα **ΜΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ
ΚΑΙ ΚΑΝΝΕΛΑ** | 4,70



hot coffee

ESPRESSO | 2,30

ESPRESSO DOPPIO | 3,20

ESPRESSO MACCHIATO | 2,60

CAPPUCCINO | 3,60

CAPPUCCINO DOPPIO | 4,40

CAPPUCCINO LATTE | 4,20

NESCAFE | 3,50

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ | 2,50

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΔΙΠΛΟΣ | 3,30

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ | 3,40

cold coffee

ESPRESSO FREDDO | 3,70

COLD BREW
(καφές κρύας απόσταξης) | 4,00

CAPPUCCINO FREDDO | 4,00

NESCAFE FRAPPE | 3,80

LATTE FREDDO | 4,20



ΧΥΜΟΙ **ubu**

Φρέσκος χυμός **ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ** | 3,90

Φρέσκος χυμός **ΚΑΡΟΤΟ** | 3,90

ENERGIZE

Καρότο, αλφάλφα, αγγούρι, ginger,
παντζάρι, πράσινο μήλο, λεμόνι | 7,70

PURIFY

Μαϊντανός, καρότο, πράσινο μήλο,
σέλερι, ακτινίδιο, ρόδι, σπανάκι | 7,80

HYDRATE

Πορτοκάλι, σέλερι, αγγούρι, μαρούλι,
κόκκινα μήλα, καννέλα | 7,40

MORNING GLORY

Καρότο, πράσινο μήλο, πορτοκάλι | 4,90

SATISFY

Πορτοκάλι, ginger, μπανάνα, μούρα,
κόκκινο μήλο, ανανάς, βασιλικός,
ανθρακούχο νερό | 7,50

drinks

ΤΣΑΪ ΖΕΣΤΟ με γεύσεις | 3,60

ICE TEA LEMON | 3,70

ICE TEA PEACH | 3,70

COCA COLA | 3,80

COCA COLA LIGHT | 3,80

COCA COLA ZERO | 3,80

SPRITE | 3,80

SCHWEPPE SODA | 3,80

SCHWEPPE INDIAN TONIC | 3,80

SCHWEPPE BITTER LEMON | 3,80

SCHWEPPE GINGER ALE | 3,80

ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ | 3,80

ΕΥΝΟ ΝΕΡΟ | 3,80

THREE CENTS | 4,20

MONSTER | 5,50

morning

ΓΙΑΟΥΡΤΙ, granola, φρούτα εποχής, μπανάνα, βρώμη | 6,90

CINNAMON, SUGAR & SPICE TOAST. Toast σε brioche με κανέλα, ζάχαρη, φράουλες και ricotta | 7,10

ΑΛΜΥΡΑ WAFFLES με ζαμπόν, τυρί, αβγό και λουκάνικο | 8,00

PANCAKES ME BLUEBERRIES, bacon, αβγά, σιρόπι | 8,50

PANCAKES ME ΣΟΚΟΛΑΤΑ, chocolate chip cookies και σος από σοκολάτα και φράουλες | 8,00

tartines + bagels

TARTINE ME ΑΒΟΚΑΝΤΟ, φρέσκο μαριναρισμένο σολομό, φρέσκο τυρί, κρεμμύδι, μπρικ σολομού και κάπαρη | 9,80

BAGEL ME ΑΒΓΑ SCRAMBLED, καπνιστό σολομό, σχοινόπρασο, Philadelphia, κάπαρη και κρεμμύδι | 12,50

BAGEL ME ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ ΑΒΟΚΑΝΤΟ, αβγά scrambled, bacon και gouda | 11,50

TACOS ME ΑΒΓΑ, pork belly, kimchi και πικάντικη salsa | 9,50

eggs

ΟΜΕΛΕΤΑ ΜΕ ΑΣΠΡΑΔΙΑ, ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ, κατσικίσιο τυρί, σπανάκι και αβοκάντο | 9,80

ΟΜΕΛΕΤΑ ΜΕ ΑΣΠΡΑΔΙΑ, ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ, τυρί cottage, αγγούρι, κάπαρη και κρεμμύδι | 10,50

ΟΜΕΛΕΤΑ ΜΕ ΑΣΠΡΑΔΙΑ, ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑ, μαύρα φασόλια και Mexican salsa | 9,00

ΑΒΓΑ MOLLET FLORENTINE με σπανάκι και σάλτσα Benedict | 9,00

ΟΜΕΛΕΤΑ ΜΕ SPECK, gruyère και ανάμεικτα μανιτάρια | 8,50

ΑΒΓΑ ΠΟΣΕ SHAKSHUKA με καυτερή σάλτσα τομάτας και κόλιαντρο | 8,20

“DIRTY PERE”. Toast με τηγανητά αβγά, λουκάνικο, πατάτες και σάλτσα τυριού | 8,50



BRUNCH



fresh
+
tasty

sandwiches + pies

ΠΙΤΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ και μανιτάρια σε σφολιάτα | 6,50

BREAKFAST PIE. Αβγά, λουκάνικο, μανιτάρια και πιπεριές σε σφολιάτα | 7,00

SANDWICH ME ΨΗΤΟ ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, αβοκάντο, βασιλικό, μουστάρδα με μέλι και mozzarella | 10,40

CROQUE MADAME με αβγό και prosciutto πάπιας | 8,20

TOAST/CLUB ME CRISPY BACON, brie, γαλοπούλα και καραμελωμένα κρεμμύδια | 11,20

TOAST/CLUB ME ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ, αβγό βραστό, bacon, αβοκάντο και τυρί cottage | 13,80

GRILLED CHEESE SANDWICH, ME ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΗ GOUDA, taleggio και μαριναρισμένες τομάτες | 8,00

GRILLED CHEESE SANDWICH, ME ΤΟΜΑΤΑ, αβοκάντο, bacon και τυρί comté | 8,90

ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ, με mozzarella και σάλτσα τομάτας σε ψωμί πίτσας | 7,50

salads + starters

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΥΡΗ & ΠΡΑΣΙΝΗ ΦΑΚΗ, ψητή γλυκοπατάτα, καραμελωμένα κρεμμύδια, πικάντικα ρεβίθια, μαριναρισμένο σολομό και κατσικίσιο τυρί | 10,80

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ QUINOA, ψητό κοτόπουλο, μπρόκολο και τοματίνια | 11,20

CLUB SALAD ME ΨΗΤΗ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ, ανάμεικτα πράσινα φύλλα, bacon, αβοκάντο, τοματίνια και μαγιονέζα σόγιας | 10,50

ROKA, burrata, τομάτα | 12,20

ΦΡΕΣΚΟΣ ΤΟΝΟΣ roke, φύκια, σουσάμι, αγγούρι, σόγια και μαγιονέζα σόγιας | 16,20

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΨΗΤΟ ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, αβοκάντο, ρόκα, κρεμμύδι και ψητά λαχανικά | 12,60

ΧΟΥΜΟΥΣ ΜΕ ΑΒΟΚΑΝΤΟ, φρέσκο ψητό ψωμί/πίτα στον πετρόφουρνο και λαχανικά | 7,80

DIP-SALSA ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ με ρεβίθια, αβοκάντο, αμυγδαλοβούτυρο και γιαούρτι, σερβίρεται με tortilla chips | 7,90

burgers

BURGER ME CHEDDAR,μανιτάρια και bacon | 13,50

BURGER ME ΤΡΟΥΦΑ, gorgonzola και καραμελωμένα κρεμμύδια | 15,00

VEGGIE BURGER με μπιφτέκι από ρυίποα και όσπρια, φύτρες φασολιού και relish κόκκινης πιπεριάς | 8,50

pizza

PIZZA MARGHERITA με φρέσκια mozzarella | 9,60

PIZZA VERDE με ψητά λαχανικά, κατσικίσιο τυρί και pesto | 12,50

PIZZA FUNGHI με ανάμεικτα μανιτάρια, τρούφα, φρέσκο λουκάνικο και φασκόμυλο | 12,50

PIZZA VODKA με καπνιστό σολομό και καβιάρι | 16,00

pasta + risotti

BUCATINI ALLA BOLOGNESE | 9,50

RIGATONI ME ΡΑΓΟΥ από μοσχαρίσια μάγουλα | 13,60

GNOCCHI ME TOMATINIA, mozzarella και φρέσκο βασιλικό | 9,10

GNOCCHI ΓΕΜΙΣΤΑ CARBONARA με αβγό, guanciale και φρέσκο λουκάνικο | 13,50

LINGUINE ME ΣΟΛΟΜΟ, αγκινάρες, ρόκα και κρέμα από βότκα και λεμόνι | 16,00

RISOTTO ME ΓΑΡΙΔΕΣ και σάλτσα bouillabaise | 14,50

RISOTTO ME ANAMEIKTA MANITARIA, παρμεζάνα και prosciutto | 13,60

!

ΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΠΟΡΟΥΝ
ΝΑ ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΘΟΥΝ ΜΕ PASTA
ΑΠΟ QUINOA ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ

specials

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΤΗΘΟΣ ΨΗΤΟ με μανιτάρια, λαχανικά και ψητές πατάτες | 14,50

CHOPPED BEEF STEAK PIZZAIOLO από χοντρό κιμά Black Angus με σάλτσα τομάτας, mozzarella και ρόκα | 15,80

TAGLIATA από μοσχάρι Black Angus με λαχανικά και ψητές πατάτες | 22,50

ΣΟΛΟΜΟΣ ΨΗΤΟΣ με aioli λεμονιού, crumble από καπνιστό σολομό και broccolini σοτέ | 20,90

ΣΟΛΟΜΟΣ ΜΕ QUINOA, μανιτάρια, radicchio, σφένδαμο και blueberries | 20,90

STEAK AND EGGS. Μοσχαρίσιο steak με τηγανητά αβγά και πατάτες | 19,60

Αγορανομικός υπεύθυνος: Ναταλί Τσαμασίρου. Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται: δημοτικός φόρος 2%, ΦΠΑ 13% & 24% και όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις. Το κατάστημα διαθέτει δελτίο παραπόνων. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη/τιμολόγιο). Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και στο τηγάνισμα είναι ηλιέλαιο.

pass the bread

«ΠΡΑΣΙΝΗ ΠΙΤΑ» φρεσκοψημένη στον πετρόφουρνο με dip χούμους και κουκουνάρι | 8,00

DIP ΑΠΟ ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑ και κόκκινες φακές με «κόκκινα» πιτάκια από παντζάρι | 8,00

ορεκτικά

CARPACCIO ΤΟΝΟΥ με τζίντζερ, εσπεριδοειδή, μαύρο σουσάμι και κρέμα wasabi | 13,00

CARNE CRUDA. Ταρτάρ από μοσχαρίσιο steak με αβγό, foie gras, «πέταλα» από κρεμμυδάκι, και σος από ψητό πράσινο κρεμμύδι, παρμεζάνα, φρέσκα μυρωδικά και πιπέρι “Arima Sansho” | 14,80

ΤΑΡΤΑΡ ΣΟΛΟΜΟΥ τυλιγμένο με αβοκάντο, yuzu, μάνγκο και σόγια | 13,70

ΦΡΕΣΚΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ψητό, πιπεριές ψητές, πολέντα και burrata | 9,50

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ στο φούρνο με vegan bechamel, τοματίνια και φρέσκα μυρωδικά | 9,10

σαλάτες + λαχανικά

ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑ ψητή με γιαούρτι, crispy κρεμμύδια και φουντούκια | 6,50

BABY ΚΑΡΟΤΑ ψητά με pesto και gorgonzola | 9,50

ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ψητά με θυμάρι, ελαιόλαδο, τρούφα και λεμόνι | 8,50

ΡΟΚΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ με pecorino, κουκουνάρι και αχλάδι | 7,50

ΣΑΛΑΤΑ “WALDORF” με μήλο, σταφύλια, blue cheese, καρύδια και σέλερι | 9,20

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ ποσέ, αβοκάντο, σπαράγγια, λευκά φασόλια, ρόκα και μαϊντανό, με vinaigrette από λάδι αβοκάντο και γλυκό chili | 14,90

ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΠΟΛΥΧΡΩΜΑ με βασιλικό και φρέσκια burrata | 12,20

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ QUINOA ΠΟΛΥΧΡΩΜΗ, αμάρανθος, σιτάρι Ζέας, μαύρο ρύζι, ψητό κοτόπουλο και ψητά λαχανικά | 11,50

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ QUINOA, ταρτάρ σολομού, καρύδα, κόλιαντρο, λάιμ και μάνγκο | 15,20

ΨΗΤΟ ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ με berries, kale, quinoa, λιαστή τομάτα και vinaigrette από λεμόνι, chili και δυόσμο | 14,80



DINNER



fresh
+
tasty

to share

ΡΟΛΑΚΙΑ ΜΕ ΨΗΤΗ ΠΑΠΙΑ στη σούβλα, φρέσκα λαχανικά και κρέμα yuzu | 9,50

BAO BUNS με μοσχαρίσιο steak και sticky κινέζικη BBQ sauce | 12,50

ΨΗΤΑ ΤΑQUITOS γεμιστά με χοιρινό “Al Pastor” και πιπεριές chipotle | 9,50

ΔΙΠΛΟΤΗΓΑΝΙΣΜΕΝΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ “Routine” με σάλτσα από ραγού μοσχαρίσιας ουράς και λιωμένο τυρί | 9,50

TACO SAMPLER (4). Με steak, γαρίδα, κιμά με μαύρα φασόλια, χοιρινό | 16,00

DUMPLINGS ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ με σάλτσα από μουστάρδα και ταχίνι | 12,50

DUMPLINGS ΓΑΡΙΔΑΣ με σόγια, mirin και κόλιαντρο | 12,50

ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ με πικάντικη σάλτσα από μέλι, σόγια και πορτοκάλι | 11,00

specials

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ «ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ» στη σούβλα με gnocchi πατάτας, ραγού kale και τρούφα | 17,30

ΠΑΠΙΑ “PEKING” στη σούβλα με σπιτικά πιτάκια, λαχανικά, jus και hoisin sauce | 18,50

ΣΟΛΟΜΟΣ ΨΗΤΟΣ με blueberries, ψητό πράσινο κρεμμύδι, γλυκόξινη σάλτσα και quinoa | 21,90

ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΟΤΕ με πικάντικη σούπα από πράσινο κάρυ και pad Thai | 21,90

PORK BELLY. Χοιρινό στήθος αργοψημένο με σόγια και πορτοκάλι, ρύζι, ραγού μανιταριών και λαχανικά | 17,50

STEAK TAGLIATA. USA Black Angus με jus από μοσχάρι, κρεμμύδι και μανιτάρια | 24,00

PORTERHOUSE. Μοσχαρίσιο steak με πατάτες ψητές, ψητή κρέμα σπανάκι και μανιτάρια (για 2 άτομα) | 85,00

ΤΟΜΑΗΑΚ. Μοσχαρίσιο steak με τηγανητές πατάτες, raclette sauce και ψητά τοματίνια | 85,00

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ Black Angus με πατάτα γεμιστή, πουρέ από κουνουπίδι και τρούφα | 36,00

meat burgers

DOUBLE, διπλό μπιφτέκι, μανιτάρια, crispy κρεμμύδι, cheddar | 19,00

BAO burger, διπλό μπιφτέκι, foie gras, μουστάρδα φρούτων | 22,00

BACON burger, bacon, κρεμμύδι στη σχάρα, ψητό μήλο, radicchio | 15,50

BLT burger, bacon, μαρούλι, τομάτα, σος εστραγκόν | 15,00

CHORIZO burger, τηγανητό αβγό, πάπρικα, manchego, romesco σος με αμύγδαλα, καπνιστή μαγιονέζα | 16,50

STEAK burger, σοτέ μανιτάρια και κρεμμύδι, steak sauce, cheddar | 21,00

FRIED CHICKEN burger, πικάντικη μαγιονέζα με κουρμά, gouda, μουστάρδα | 14,00

ΟΛΧΑΧΑ, μαγιονέζα από κόλιαντρο και λάιμ, φρέσκο τυρί, αβοκάντο, καυτερή πιπεριά | 15,50

ΤΡΟΥΦΑ, μανιτάρια porcini, παντσέτα, κρεμμύδι, taleggio, balsamico | 15,00

CLASSIC, cheddar, τομάτα, μαρούλι, κρεμμύδι, καπνιστό ham | 13,50

ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ, αβοκάντο, φύτρες, mozzarella, τομάτα, κέτσαπ με σιρόπι ροδιού | 13,50

Αγορανομικός υπεύθυνος: Ναταλί Τσαμασίρου.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται: δημοτικός φόρος 2%, ΦΠΑ 13% & 24% και όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις. Το κατάστημα διαθέτει δελτίο παραπόνων. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη/τιμολόγιο).

Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και στο τηγάνισμα είναι ηλιέλαιο.

veggie + fish burgers

ΑΒΟΚΑΝΤΟ, πατάτα, ρόκα, κούμους | 9,00

ΨΗΤΟ ΧΑΛΟΥΜΙ, μελιτζάνα, ρόκα, pesto | 9,00

ΨΗΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙ ΡΟΤΟΒΕΛΛΟ, τομάτα, κρεμμύδι, blue cheese | 10,50

QUINOA ΜΠΙΦΤΕΚΙ, κόκκινα φασόλια, φύτρες, πιπεριά | 11,50

BURGER ΣΟΛΟΜΟΥ, salsa από μάνγκο, αβοκάντο, μαγιονέζα και jalapeno πιπεριά σε μαύρο ψωμί | 15,00



DINNER



flatbreads

CLAMMATO, «μαύρη» ζύμη, τομάτα, mozzarella, μύδια, αχιβάδες, ψητό σκόρδο, λίγη καυτερή πιπεριά | 16,00

ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ, βότκα, τομάτα, mozzarella, χαβιάρι | 16,00

ΠΡΑΣΙΝΗ, ψητά λαχανικά, pesto βασιλικού, mozzarella | 14,50

ΚΟΚΚΙΝΗ, ψητό παντζάρι, καυτερό μέλι, gorgonzola, κατσικίσιο τυρί, καρύδι | 14,50

TRE CARNI, λουκάνικο, κεφτέδες, prosciutto, τομάτα, φρέσκια mozzarella | 15,00

DIAVOLA, πικάντικη soppressata, τομάτα, mozzarella, καυτερή πιπεριά | 14,00

MARGHERITA, φρέσκια mozzarella, βασιλικός, τομάτα | 9,60

FUNGI MISTI, μανιτάρια, taleggio, gorgonzola, θυμάρι, κρεμμύδι, παντσέτα | 14,00

FINOCCHIONA, σαλάμι, speck, φρέσκια mozzarella, σκόρδο, ψητό κρεμμύδι, gorgonzola | 13,50

TARTUFATA, mozzarella, τρούφα, μανιτάρια, παντσέτα, taleggio | 16,00

SALSICCIA, φρέσκο λουκάνικο, μπρόκολο, σκόρδο, cipollina, balsamico | 14,50

FIOR DI LATTE, bufalla, ricotta, θυμάρι, λουκάνικο, gorgonzola | 14,50

ΟΛΙΚΗΣ, κολοκυθάκι, ricotta, λεμόνι, κατσικίσιο τυρί | 13,50

ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΜΟZZARELLA, μανιτάρια, θυμάρι, burrata | 14,50

pasta + risotti

RISOTTO ME MANITARIA, brie, 'nduja και φασκόμυλο | 16,00

RISOTTO ME ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ, βότκα, τομάτα και burrata | 18,00

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ & VEGAN TORTELLI με tofu, ελιές, κάπαρη, τομάτα και vegan κρέμα καπνισμένη με φύκια Kombu | 14,50

TORTELLAZZO GRANDE με φρέσκο bacon, scamorza, αβγό μαριναρισμένο με miso και μανιτάρια | 17,50

GNOCCHI ALLA NORCINA με σπιτικό φρέσκο λουκάνικο, τομάτα, κουκουνάρι, τρούφα και Grana Padano | 16,50

PORCINI LASAGNETTE με μανιτάρια porcini, δεντρολίβανο και Grana Padano | 14,50

MAC AND CHEESE με ψητό αβγό, prosciutto cotto και fontina | 13,50

white wine

STONY CAPE

Chenin Blanc, Νότια Αφρική
Ποτήρι 170 ml 5,50 | 220 ml 6,80
Φιάλη 23,00

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΧΑΤΖΗΔΑΚΗΣ

Φιάλη 38,00

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ ΒΙΟ ΠΑΝΑΓΙΩΤΟΠΟΥΛΟΣ

Ποτήρι 170 ml 6,00 | 220 ml 7,50
Φιάλη 28,00

ΚΙΝΤΩΝΗΣ Gewürztraminer

Ποτήρι 170 ml 6,00 | 220 ml 7,50
Φιάλη 29,00

VILLA MARIA Riesling

Private Bin, Αυστραλία
Φιάλη 37,00

SEMELI ΝΑΣΙΑΚΟΣ Untitled

Sauvignon Blanc
Φιάλη 29,00

FAMILLE PERRIN LES CRUS

Réserve Blanc, Côtes du Rhône
Ποτήρι 170 ml 6,50 | 220 ml 8,10
Φιάλη 32,00

ANNO DOMINI

Sauvignon Blanc, Linea Sottovoce
Ποτήρι 170 ml 6,00 | 220 ml 7,50
Φιάλη 29,00

OENOS NATURE Ροδίτης

Ποτήρι 170 ml 6,00 | 220 ml 7,50
Φιάλη 29,00

ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ ΜΠΟΥΤΑΡΗ

Μοσχοφίλερο-Μαυροφίλερο
Φιάλη 34,00

OXFORD LANDING Chardonnay

Ποτήρι 170 ml 7,00 | 220 ml 8,70
Φιάλη 35,00

CLAUDIO BIANCO

Grecanico-Catarratto
Φιάλη 23,00

ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ ΑΗΔΑΝΙ

Φιάλη 34,00

ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ Sauvignon Blanc

Ποτήρι 170 ml 7,50 | 220 ml 9,40
Φιάλη 38,00

red wine

THEMA '09 ΠΑΥΛΙΔΗ

Syrah, Αγιωργίτικο
Φιάλη 36,00

OXFORD LANDING

Cabernet Sauvignon-Shiraz,
Αυστραλία
Ποτήρι 170 ml 7,00 | 220 ml 8,70
Φιάλη 32,00

PRA MORANDINA

Valpolicella Superiore
Φιάλη 39,00

STONY CAPE

Pinotage-Cinsault, Νότια Αφρική
Ποτήρι 170 ml 5,50 | 220 ml 6,80
Φιάλη 23,00

ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΝΑΟΥΣΑ ΚΑΡΥΔΑΣ

Φιάλη 37,00

LUCA BOSIO BARBERA D'ALBA

Φιάλη 26,00

TALAMANCA Merlot, Χιλή

Ποτήρι 170 ml 5,50 | 220 ml 6,80
Φιάλη 24,00

OENOS NATURE

Νάουσα Ξινόμαυρο
Φιάλη 32,00

CLOUDY BAY Pinot Noir

Φιάλη 36,00

FAMILLE PERRIN NATURE CÔTES DU RHÔNE Rouge BIO

Ποτήρι 170 ml 6,50 | 220 ml 8,10
Φιάλη 32,00

ΛΑΝΤΙΔΗΣ ΧΡΥΣΑΜΠΕΛΟ

Cabernet Sauvignon
Φιάλη 35,00

LA TOUR MELAS

Cabernet Franc-Merlot
Φιάλη 58,00

ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ Syrah

Φιάλη 44,00

ΣΕΜΕΛΗ Αγιωργίτικο

Φιάλη 28,00

CHUNKY RED Zinfandel

Φιάλη 26,00

rosé wine

CHÂTEAU MIRAVAL Miraval rosé

Φιάλη 54,00

LA VIEILLE FERME Rosé

Ποτήρι 170 ml 6,00 | 220 ml 7,50
Φιάλη 29,00

THEMA '11 Tempranillo

Φιάλη 26,00

CANTINE PIROVANO Rosé

Ποτήρι 170 ml 5,50 | 220 ml 6,80
Φιάλη 25,00



beer

MORETTI (0,30L) 6,00

ΑΛΦΑ (0,33L) 5,50

ΑΛΦΑ WEISS (0,50L) 6,00

ERDINGER WEISS (0,33L) 6,00

HEINEKEN (0,33L) 5,00

HEINEKEN LIGHT (0,33L) 5,50

ZYΘΟΣ VAP (0,33L) 6,00

FISCHER (0,33L) 5,50

SOL (0,33L) 6,50

PIKRI I.P.A. (0,33L) 7,00

McFARLAND (0,33L) 6,50

MURPHY'S (0,50L) 8,00

MIKÒNU BLONDE
SAISON (0,33L) 6,50

MIKÒNU PALE ALE (0,33L) 7,50

cocktails with alcohol

LWA VOODOO

Rum extra spiced, passion, citrus,
bitters 9,00

KOSANBA

Rum, Mezcal, mandarin, grapefruit,
bitters 9,00

PERE MOSCOW MULE

Finlandia, tonka, ginger ale 9,00

PINA FILOXENIA

Brugal, pineapple, strawberries,
coconut 9,00

MUG'Y TAI

Brugal, passion, Orgeat, bitters 9,00

PERE SMASH

Bickens gin, basil, cucumber,
Elderflower 9,00

FRESHNESS HIGHBALL

Prohibition Cutty Sark, figs,
ginger and bubbles 11,00



aperitivi cocktails

APEROL SPRITZ

Classic Aperol Spritz 8,00

PERE M SPRITZ

Mastiha M Dry, rosemary, ginger,
mandarin 9,00

ANYTIME SPRITZ

Bickens gin, Aperol, passion 9,00

PESCA NEGRONI

Campari, Bickens gin, Cinzano
Rosso, peaches 9,00

gin+tonic

CITRUS G&T

Bickens gin with variety of citrus,
Schweppes tonic water 9,00

BITTER SWEET G&T

Bickens gin with basil,
Elderflower, aromatic Schweppes
tonic water 9,00

AEGEAN G&T

Bickens gin with cucumber,
rosemary, aegean tonic water 9,00

GUNS AND ROSES

Hendricks gin with roses, cucumber,
citrus tonic water 10,00

non alcohol experience

PERE GARDEN

Gin and tonic without alcohol,
citrus 9,00

SANGRIA NATURA

Rosé fruity sangria 9,00

ZERO HERO

Σαγκουίνι, κάρδαμο, Coca Cola
Zero 7,00

ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ ΥΠΕΥΘΥΝΑ
www.apolafste.ypefthina.gr

sparkling champagne

BIANCA VIGNA

Villa Minelli, Prosecco
Ποτήρι 6,50 | Φιάλη 32,00

VILLA MONSIGNORE

Moscato d'Asti
Ποτήρι 6,00 | Φιάλη 29,00

SOLICELLO Moscato d'Asti

Ποτήρι 6,50 | Φιάλη 32,00

GANGIA Moscato d'Asti

Ποτήρι 6,50 | Φιάλη 32,00

BELSTAR Cuvée Rosé, Extra Dry

Φιάλη 34,00

MOET & CHANDON

Champagne, Brut Imperial
Φιάλη 130,00

MOET & CHANDON ICE

Champagne, Brut Imperial
Φιάλη 160,00

MOET & CHANDON ROSÉ

Champagne, Brut Imperial
Φιάλη 160,00

HENRI GIRAUD

CHAMPAGNE ESPRIT CUVÉE

Ποτήρι 12,00 | Φιάλη 110,00

HENRI GIRAUD

CHAMPAGNE ESPRIT ROSÉ

Φιάλη 150,00

DOM PÉRIGNON

Champagne, Vintage
Φιάλη 350,00

VEUVE CLICQUOT

Yellow Label, Brut
Φιάλη 160,00

ARMAND DE BRIGNAC Brut Gold

Φιάλη 850,00



desserts

Τάρτα με κρέμα από ρόδι και μούρα | 8,00

Semifreddo με λεμόνι, φράουλες και blueberry sauce | 8,00

Matcha mousse cake με λευκή σοκολάτα | 9,00

Ψητές μαρέγκες με κρέμα από πορτοκάλι | 8,00

Rustic chocolate cake με πραλίνα και φουντούκια | 8,00

Γλυκιά πίτσα με σοκολάτα, marsh mellows και berries | 12,50

Γλυκιά πίτσα cookies and cream | 12,50