

BREAKFAST MENU

TO EAT

Energy Bowls with Greek yoghurt (0%, 2%, full fat) / Energy Bowls με γιαούρτι (0%, 2%, πλήρες)

Smoothie bowl with banana, strawberries, almonds, menthe, chia seeds and coconut shavings (GF, V)

Smoothie bowl με μπανάνα, φράουλες, αμύγδαλα, μέντα, σπόρους chia και τριμμένη καρύδα (GF, V)

Chocolate granola with nuts, dried fruits, maple syrup and vanilla (V)

Γκρανολά με ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα φρούτα, σιρόπι σφενδάμου και βανίλια (V)

Porridge

Oat porridge with dry citrus, dark chocolate and pecan nuts (V)

Porridge βρώμης με αποξηραμένα εσπεριδοειδή, μαύρη σοκολάτα και καρύδια πεκάν (V)

Oat porridge with white chocolate and kiwi (V)

Porridge βρώμης με λευκή σοκολάτα και ακτινίδιο (V)

Dairy / Γαλακτοκομικά

Milk: 0%, 2%, full fat, almond, soy, coconut, kefir

Γάλα: 0%, 2%, πλήρες, αμυγδάλου, σόγιας, καρύδας, κεφίρ

Yogurt: 0%, 2%, full fat

Γιαούρτι: 0%, 2%, πλήρες

Breakfast Salads / Σαλάτες

Greek salad (tomatoes, peppers, onions, olives, cucumber) (GF, V)

Ελληνική σαλάτα (ντομάτες, πιπεριές, κρεμμύδια, ελιές, αγγούρι) (GF, V)

Superfood salad with buckwheat, quinoa, almonds, cranberries (GF, V)

Superfood σαλάτα με φαγόπυρο, κινόα, αμύγδαλα, βατόμουρα (GF, V)

Assortment of selected Greek cold cuts /

Αλλαντικά από Έλληνες μικρούς παραγωγούς

Smoked Turkey - Lountza from Mykonos - Prosciutto from Euritania - Chicken fountré
Καπνιστή γαλοπούλα - Μυκονιάτικη λούντζα - Προσούτο Ευρυτανίας - Κοτόπουλο fountré

Assortment of selected Greek cheese /

Τυριά από Έλληνες μικρούς παραγωγούς

Gruyere from Crete - Tiraki from Tinos - Arseniko from Naxos - Anthotyro cream cheese
Γραβιέρα από την Κρήτη - Τυράκι από την Τήνο - Αρσενικό από την Νάξο - Ανθότυρο

Pastries - Breads / Αρτοποιήματα

Traditional pie of the day Πίτα ημέρας

Served as a main or side dish to your eggs
Σερβίρεται σαν κυρίως ή συνοδευτικό με τα αυγά σας

Country style grilled bread with sautéed spinach, avocado, curry and lime (V)
Χωριάτικο ψωμί με σοτέ σπανάκι, αβοκάντο, κάρυ και λάιμ (V)

Waffle with a stew of cherry tomatoes cooked with thyme honey and 'chloro' cream cheese (V)

Βάφλα με ντοματίνια μαγειρεμένα με θυμαρίσιο μέλι και κλωρό τυρί (V)

Bagel with smoked salmon and anthytyro spread with chives
Bagel με καπνιστό σολομό και ανθότυρο με σχοινόπρασο

Savory Greek style pancakes with sage (V)
Ελληνικές τηγανίτες με φασκόμηλο (V)

Eggs / Αυγά

Fried – poached – boiled – scrambled – omelet
Τηγανητά – ποσέ – βραστά – scrambled – ομελέτα

Egg white omelet with tomato, basil and mozzarella (GF, V)
Ομελέτα με ασπράδια, ντομάτα, βασιλικό και μοτσαρέλα (GF, V)

Frouitalia oven baked omelet with chorizo, potatoes and black olives (GF)
Φρουτάλια με τσορίζο, πατάτες και μαύρες ελιές (GF)

'Kayanas' (Greek style scrambled eggs) with gruyere cheese from Naxos, tomato and fresh oregano (GF, V)
Καγιανάς με γραβιέρα Νάξου, ντομάτα και φρέσκια ρίγανη (GF, V)

Desserts / Γλυκά

Pancakes with white chocolate praline and yoghurt with blueberries (V)
Τηγανίτες με πραλίνα λευκής σοκολάτας και γιαούρτι με μύρτιλλα (V)

Vegan and gluten free pancakes with fresh fruits (GF, V)
Τηγανίτες vegan χωρίς γλουτένη με φρέσκα φρούτα (GF, V)

Fruit platter (GF, V)
Πιατέλα φρούτων (GF, V)

Waffle with maple syrup or chocolate praline (V)
Βάφλα με σιρόπι σφενδάμου ή πραλίνα σοκολάτας (V)

TO DRINK

Coffee / Καφές

Espresso / Εσπρέσσο
Cappuccino / Καπουτσίνο
Greek coffee / Ελληνικός καφές
Instant coffee / Καφές φίλτρου

Tea / Τσάι

Greek herbs / Ελληνικά αφεψήματα
Assortment of teas / Ποικιλία τσαγιών

Chocolate / Σοκολάτα

Cold / Κρύα
Hot / Ζεστή

Fresh Juices / Φρέσκοι Χυμοί

Orange
Πορτοκάλι

Grapefruit
Γκρέιπφρουτ

Mixed fruits
Ανάμικτος

Lemonade with ginger
Λεμονάδα με τζίντζερ

Detox herbal beverages / Detox φυτικά ροφήματα

For cholesterol / Για χοληστερόλη
For morning energy / Για πρωινή ενέργεια
For diet / Για δίαιτα

GF: Gluten Free, V: Vegetarian

Food on this menu may contain traces of nuts and gluten. Please ask our associates for further clarifications. We welcome enquiries from customers that wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be aware of, when preparing your menu request.

Το φαγητό σε αυτό το μενού είναι πιθανό να περιέχει ίχνη ξηρών καρπών και γλουτένη. Παρακαλούμε ρωτήστε τους συνεργάτες μας για περισσότερες πληροφορίες. Θα χαρούμε να απαντήσουμε σε ερωτήσεις σχετικά με τα συστατικά που περιέχονται στα πιάτα μας. Παρακαλώ ενημερώστε μας για οποιοσδήποτε αλλεργίες ή διατροφικές απαιτήσεις που πρέπει να ξέρουμε κατά την προετοιμασία του γεύματός σας.