

SNACKS

Traditional fennel pie

with poached egg, crispy jamón and sauce hollandaise with greek herbs

Μαραθόπιτα

με αυγό ποσέ, τραγανό jamón και σως hollandaise με ελληνικά αρωματικά

9.5

Pork gyros tortilla

with gruyere cheese and sundried tomatoes 'tzatziki'

Τορτίγια με χοιρινό γύρο

γραβιέρα και τζατζίκι λιαστής ντομάτας

10

Soft shell crab souvlaki

with honey mayonnaise and fresh coriander

Σουβλάκι με καβούρι

μαγιονέζα με μέλι και φρέσκο κόλιανδρο

10

Lemongrass scented shrimp skewers

with lime basil mayonnaise (GF)

Σουβλάκια από γαρίδες

μαριναρισμένες με λεμονόχορτο και μαγιονέζα με λάιμ και βασιλικό (GF)

12

Vegan croissant

with falafel, grilled baby gem, BBQ sauce and yellow tomato mayonnaise (GF)

Vegan croissant

με φαλάφελ, ψητό baby μαρούλι, BBQ σως και μαγιονέζα κίτρινης ντομάτας (GF)

14

Veal burger

with smoked mayonnaise, caramelized onions, cheddar cheese and french fries

Burger από μοσχάρι γάλακτος

με καπνιστή μαγιονέζα, καραμελωμένο κρεμμύδι, cheddar και τηγανητές πατάτες

19

Club Sandwich

with grilled chicken, bacon, tomato, mayonnaise and french fries

Club Sandwich

με ψητό κοτόπουλο, μπέικον, ντομάτα, μαγιονέζα και τηγανητές πατάτες

13

Whole wheat pasta salad

with organic smoked salmon, lemon confit and ouzo dill dressing (GF*)

(GF option available with rice noodles)

Ζυμαρικά ολικής άλεσης

με βιολογικό καπνιστό σολομό, κονφί λεμόνι και βινεγκρέτ ούζο και άνηθο (GF*)

(επιλογή και χωρίς γλουτένη με νουντλς ρυζιού)

12

Broccoli salad

with avocado, baby lettuce, sunflower seeds, cannabis oil and sourdough croutons (GF*, V)

Σαλάτα μπρόκολο

με αβοκάντο, baby μαρούλι, ηλιόσπορο, λάδι κάνναβης και μπουκιές χωριάτικου ψωμιού (GF*, V)

13

Buckwheat and wild rocket salad

with kariki cheese from Tinos island and pear - ginger dressing (GF, V)

Σαλάτα από φαγόπυρο

με άγρια ρόκα, καρίκι Τήνου και σως αρωματισμένη με αχλάδι και τζίντζερ (GF, V)

13

Santorinian dakos

with organic Santorinian cherry tomatoes, cucumber, traditional rusk bread, caper leaves, onions, chloro cream cheese and extra virgin olive oil (GF*, V)

Σαντορινιός ντάκος

με βιολογικά ντοματίνια Σαντορίνης, αγγούρι, παξιμάδι εφτάζυμο, καπαρόφυλλα, κρεμμύδι, χλωρό τυρί και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο (GF*, V)

14

DESSERTS/ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Valrhona bitter chocolate salami

with chia seeds, dried fruits and almonds (V)

Κορμός μπίτερ σοκολάτας Valrhona

με σπόρους chia, ξερά φρούτα και αμύγδαλα (V)

8

Vegan Avocado cocoa cream

with dates and sesame nougatine

Κρέμα αβοκάντο κακάο

με χουρμάδες και μπισκότο από σουσάμι

8

Mini watermelon

stuffed with seasonal fruits (based on seasonality) (GF*, V)

Μίνι καρπούζι

γεμιστό με φρούτα εποχής (ανάλογα με την εποχικότητα) (GF*, V)

9

GF: Gluten Free, GF*: Gluten Free Option, V: Vegetarian

All prices are in € and inclusive of 13% VAT. 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.

Όλες οι τιμές είναι σε € και περιλαμβάνουν ΦΠΑ 13%. 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.