

## START YOUR DAY

**Almond yoghurt** with almond butter, granola and red fruits (GF, V)  
**Γιαούρτι αμυγδάλου** με αμυγδαλοβούτυρο, γκρανόλα και κόκκινα φρούτα (GF, V)

**Acai bowl** with chocolate, dates and walnuts (GF, V)  
**Acai bowl** με σοκολάτα, χουρμάδες και καρύδια (GF, V)

**Banana mousse** with almond butter and crunchy granola  
**Μους μπανάνα** με αμυγδαλοβούτυρο και τραγανή γκρανόλα

### Dairy / Γαλακτοκομικά

**Milk:** full fat, 2%, 0%, almond, soy, coconut, kefir  
**Γάλα:** πλήρες, 2%, 0%, αμυγδάλου, σόγιας, καρύδας, κεφίρ

**Yoghurt:** full fat, 2%, 0%  
**Γιαούρτι:** πλήρες, 2%, 0%

**Yoghurt 2%** with peach, honey and fresh fruits  
**Γιαούρτι 2%** με ροδάκινο, μέλι και φρέσκα φρούτα

Accompany your yoghurt with an assortment of dried fruits, nuts and seeds  
Συνοδεύστε το γιαούρτι σας με αποξηραμένα φρούτα, ξηρούς καρπούς και σπόρους

### Porridge

**Cold oatmeal cream** with red fruits, yoghurt, 0% milk and chia seeds  
**Κρύα κρέμα βρώμης** με κόκκινα φρούτα, γιαούρτι, γάλα 0% και σπόρους chia

**Oat porridge** with coconut milk, dark chocolate and cinnamon (V)  
**Porridge βρώμης** με γάλα καρύδας, μαύρη σοκολάτα και κανέλα (V)

### Breakfast basket

With handmade marmalades (depending on the season) and thyme honey  
Με χειροποίητες μαρμελάδες (ανάλογα με την εποχή) και θυμαρίσιο μέλι

## Breakfast salads / Σαλάτες

**Bulgur wheat** with grilled kale, avocado, Chios mastelo cheese and cherry tomatoes (V)  
**Πληγούρι** με ψητό kale, αβοκάντο, μαστέλο Χίου και ντοματίνια (V)

**Greek salad** with cherry tomatoes, cucumber, peppers and olives (GF, V)  
**Ελληνική σαλάτα** με ντοματίνια, αγγούρι, πιπεριές και ελιές (GF, V)

**Assortment of Greek cold cuts and cheese**  
smoked turkey, Cretan gruyere cheese, Santorini chloro and Metsovo smoked cheese  
**Επιλογή Ελληνικών αλλαντικών και τυριών**  
καπνιστή γαλοπούλα, χοιρομέρι, γραβιέρα Κρήτης, χλωρό Σαντορίνης  
και καπνιστό τυρί Μετσόβου

**Traditional pie or tart** of the day  
**Πίτα ή τάρτα** ημέρας

## Eggs / Αυγά

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

Served with the garnish of your choice  
Ham, turkey, sausage, bacon, gruyere cheese, feta cheese, mozzarella,  
Metsovo smoked cheese, mushrooms, tomato  
Σερβίρονται με γαρνιτούρα της επιλογής σας  
Ζαμπόν, γαλοπούλα, λουκάνικο, μπέικον, γραβιέρα, φέτα, μοτσαρέλα,  
καπνιστό τυρί Μετσόβου,μανιτάρια, ντομάτα

**Creamy scrambled eggs** on grilled brioche, avocado spread, Tinos cheese and chives  
**Κρεμώδη scrambled αυγά** σε ψημένο brioche, αβοκάντο spread, τυρί Τήνου  
και σχοινόπρασο

**'Crepe Madame'**, handmade buckwheat crepe with fried egg, cream of aged cave  
gruyere, sautéed mushrooms and 'apaki' smoked pork

**'Crepe Madame'**, χειροποίητη κρέπα από φαγόπυρο με αυγό μάτι, κρέμα  
από παλαιωμένη γραβιέρα σπηλιάς, μανιτάρια σωτέ και απάκι

**Poached eggs** with hollandaise sauce, fresh tomato, oregano, capers,  
smoked salmon and sourdough bread

**Ποσέ αυγά** με σάλτσα hollandaise, φρέσκια ντομάτα, ρίγανη, κάπαρη,  
καπνιστό σολομό και προζυμένιο ψωμί

**Avocado toast** with carob honey caramelized mushrooms,  
cashew cream and aromatic oil

**Αβοκάντο τoστ** με καραμελωμένα μανιτάρια σε χαρουπόμελο,  
κρέμα κάσιους και λάδι αρωματικών

**Egg whites omelet** with cherry tomatoes confit, fresh basil and Crete 'anthotiro' cream cheese (GF, V)  
**Ομελέτα από ασπράδια** με ντοματίνια κονφί, φρέσκο βασιλικό και ανθότυρο Κρήτης (GF, V)

## **Sandwiches**

**Mini brioche** with smoked salmon, cream cheese and chives  
**Μini brioche** με καπνιστό σολομό, τυρί κρέμα και σχοινόπρασο

**Sourdough bread** with turkey, Metsovo smoked cheese and Tinos artichokes spread  
**Προζυμένιο ψωμί** με γαλοπούλα, καπνιστό τυρί Μετσόβου και spread αγγινάρας Τήνου

## **Desserts / Γλυκά**

**Greek-style pancakes** with honey and 'xinomyzithra' sour cream cheese (V)  
**Τηγανίτες** με μέλι και ξινομυζήθρα (V)

**Pancakes – Crepes – Waffle** with maple syrup or praline (V)  
**Τηγανίτες – Κρέπες – Βάφλα** με σιρόπι σφενδάμου ή πραλίνα (V)

**'Tsoureki' French toast** with vanilla cream and maple syrup (V)  
**French toast από τσουρέκι** με κρέμα βανίλιας και σιρόπι σφενδάμου (V)

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

**Rice pudding** (GF, V)  
**Ρυζόγαλο** (GF, V)

**Cream of the day**  
**Κρέμα** ημέρας

## **TO DRINK**

### **Coffee / Καφές**

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

### **Tea / Τσάι**

Greek herbs / Tea mixtures  
Ελληνικά αφεψήματα / Ποικιλία τσαγιού

### **Chocolate / Σοκολάτα**

Cold / Hot  
Κρύα / Ζεστή

### **Fresh juices / Φρέσκοι χυμοί**

Orange  
Πορτοκάλι

Orange and grapefruit  
Πορτοκάλι και γκρέιπφρουτ

Spinach, cucumber, celery and apple  
Σπανάκι, αγγούρι, σέλινο και μήλο

Pomegranate, beetroot, orange, banana and poppy seeds  
Ρόδι, παντζάρι, πορτοκάλι, μπανάνα και παπαρουνόσπορος

### **Smoothies**

Red fruit, banana, coconut milk and mint  
Κόκκινα φρούτα, μπανάνα, γάλα καρύδας και μέντα

Smoothie of the day  
Smoothie ημέρας

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 οποιοδήποτε αλλεργίες ή διατροφικές απαιτήσεις που πρέπει να ξέρουμε κατά την προετοιμασία του γεύματός σας.