

TO EAT

Energy Bowls

Fruit salad with kefir and flax seed (GF, V)
Φρουτοσαλάτα με κεφίρ και λιναρόσπορο (GF, V)

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

Cereals / Δημητριακά

Quaker, corn flakes, coco pops, all bran, muesli

Porridge

Oat porridge with dry citrus, dark chocolate and pecan (V)
Porridge βρώμης με αποξηραμένα εσπεριδοειδή, μαύρη σοκολάτα και καρύδια πεκάν (V)

Porridge βρώμης με γάλα αμυγδάλου, μπανάνα και φρέσκια μέντα (V)
Oat porridge with almond milk, banana and fresh menthe (V)

Dairy / Γαλακτοκομικά

Milk: full fat, 1,5%, 0%, almond, soy, coconut, kefir
Γάλα: πλήρες, 1,5%, 0%, αμυγδάλου, σόγιας, καρύδας, κεφίρ

Yogurt: full fat, 2%
Γιαούρτι: πλήρες, 2%

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)

Tabouleh salad (V)
Σαλάτα ταμπουλέ (V)

Breakfast basket (croissant, bread, viennoiserie)
Καλάθι πρωινού (κρουασάν, ψωμί, αρτοσκευάσματα)

Cold cuts from Greek small producers
Αλλαντικά από Έλληνες μικρούς παραγωγούς

Cheese from Greek small producers
Τυριά από Έλληνες μικρούς παραγωγούς

Pastries - Breads / Αρτοποιήματα

Traditional pie of the day

Πίτα ημέρας

Waffle – Bruschetta – Bagel

Served as a main or side dish to your egg

Βάφλα – Μπρουσκέτα – Κουλούρι

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 manouri cheese (V)

Βάφλα με ντοματίνια μαγειρεμένα με θυμαρίσιο μέλι και μανούρι (V)

Brioche with smoked salmon and anthytyro spread with chives

Brioche 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)

Paros style eggs “kagianas” with gruyere cheese from Naxos, tomato and fresh oregano (GF, V)

Παριανός καγιανάς με γραβιέρα Νάξου, ντομάτα και φρέσκια ρίγανη (GF, V)

Desserts / Γλυκά

Greek style pancakes with honey and ‘xinomyzithra’ cheese (GF, V)

Τηγανίτες με μέλι και ξινομυζήθρα (GF, 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 praline (V)

Βάφλα με σιρόπι σφενδάμου ή πραλίνα (V)

Rice pudding (GF, V)

Ρυζόγαλο (GF, V)

TO DRINK

Coffee / Καφές

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

Tea / Τσάι

Greek herbs / Ελληνικά αφεψήματα
Tea mixtures / Ποικιλία τσαγιού

Chocolate / Σοκολάτα

Cold / Hot
Κρύα / Ζεστή

Fresh Juices / Φρέσκοι Χυμοί

Watermelon with mint
Καρπούζι με μέντα

Carrot, orange, ginger and geranium
Καρότο, πορτοκάλι, τζίντζερ και αρμπαρόριζα

Orange
Πορτοκάλι

Grapefruit
Γκρέιπφρουτ

Smoothies

Mango, dried apricot, flax seed, agave syrup and rosemary
Μάνγκο, αποξηραμένα βερούκοκα, λιναρόσπορος, σιρόπι αγάβης και δεντρολίβανο

Red berries, banana, almond milk and blossom honey
Κόκκινα φρούτα του δάσους, μπανάνα, γάλα αμυγδάλου και μέλι ανθέων

Water / Νερό

Infused with spearmint and ginger
Αρωματικό νερό με δυόσμο και τζίντζερ

Infused with mastic and orange
Αρωματικό νερό με μαστίχα και πορτοκάλι

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