

## baskets

### “KALESMA”

μέλι, σπιτικές μαρμελάδες,  
βιολογικό γιαούρτι, φρέσκα ελληνικά  
τυριά, κρουασάν βουτύρου,  
κρουασάν σοκολάτας, μυκονιάτικες  
πίτες, χωριάτικο ψωμί  
και παξιμάδι | 32 €

### FRESH FRUIT

ποικιλία από φρέσκα  
εποχικά φρούτα και μούρα,  
σπιτικά «βούτυρα» ξηρών καρπών,  
σπόρους chia, γιαούρτι με χαμπλά  
λιπαρά και φρέσκο τυρί | 32 €

## fresh juices

Χυμός πορτοκάλι ή γκρέιπφρουτ | 7 €

Κέιλ και μήλο | 11 €

Παντζάρι, μήλο και τζίντζερ | 11 €

Ανανάς και βασιλικός | 11 €



## healthy start

### ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

και granola | 9 €

### ACAI SMOOTHIE BOWL

με βιολογικό γιαούρτι, λιναρόσπορο,  
βιολογική granola, φρούτα  
και ξηρούς καρπούς | 16 €

### ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ QUINOA BOWL

τοματίνια, αβοκάντο, γλυκοπατάτα,  
χούμους, παντζάρια, αβγό, ρόκα, ελιές,  
ελαιόλαδο, λεμόνι και ρόδι | 19 €

### ΑΒΟΚΑΝΤΟ OPEN TOAST

με αβγά ποσέ σε χωριάτικο ψωμί,  
με γλυκοπατάτα και φιστικοβούτυρο,  
σοτέ σπανάκι και αργοψημένες  
πολύχρωμες τομάτες | 21 €

### VEGAN BREAKFAST WRAP

κινόα, λαχανικά, χούμους (V) | 18 €

## BREAKFAST



everyday  
fresh + tasty

## savory

### ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΑΒΓΑ SCRAMBLED,

σχοινόπρασο, crème fraîche,  
αβοκάντο, κουλούρι | 20 €

### 2 ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΑΒΓΑ,

πικάντικες πατάτες, σπιτικό μπέικον,  
φρυγανισμένο ψωμί | 18 €

### ΟΜΕΛΕΤΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ

ΖΑΜΠΟΝ, τυρί gruyère,  
πικάντικες πατάτες | 18 €

### ΟΜΕΛΕΤΑ ΑΠΟ ΑΣΠΡΑΔΙ ΑΒΓΟΥ,

ΣΠΑΝΑΚΙ, cottage cheese και ψητή  
κολοκύθα | 22 €

### ΟΜΕΛΕΤΑ ΑΠΟ ΑΣΠΡΑΔΙ ΑΒΓΟΥ,

ΑΒΟΚΑΝΤΟ, καπνιστός σολομός  
και φρέσκα μυρωδικά | 22 €

### ΑΒΓΑ ΠΟΣΕ σε σάλτσα

τομάτας με πιπεριές, κρεμμύδι  
και μαλακό κατσικίσιο τυρί | 24 €

### ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟΣ ΚΙΜΑΣ

ΚΑΙ ΑΒΓΟ ΠΟΣΕ ΣΕ TOAST,  
με γραβιέρα τριμμένη και τομάτα | 22 €

## sweet choices

### FRENCH TOAST ΜΕ ΚΡΟΥΑΣΑΝ

καραμελωμένες μπανάνες,  
κρέμα με ρούμι, φιστικοβούτυρο  
και σταφίδες, σφένδαμο | 22 €

### ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ

με γάλα αμυγδάλου (V) | 14 €

### PANCAKES

με λεμόνι, μυζήθρα, βούτυρο,  
σιρόπι από μέλι και τσάι  
του βουνού και φρέσκια τρούφα | 29 €

### WAFFLES

με μούρα και κρέμα βανίλιας | 18 €

### ΤΟΣΤ ΜΕ ΑΝΘΟΤΥΡΟ,

μέλι, φρούτα και σπιτικές  
μαρμελάδες | 14 €

## baskets

### GREEK "KALESMA"

Greek honey, home-made jams, Greek organic yogurt, fresh Greek cheeses, butter croissant, chocolate croissant, cheese and spinach pies, country bread and rusks from the Cycladic islands | 32 €

### FRESH FRUIT

a wide selection of fresh seasonal fruit and berries, house-made nut butters, chia seeds, low fat yogurt and fresh cheese | 32 €

## fresh juices

Fresh squeezed orange or grapefruit | 7 €

Kale and apple | 11 €

Beet, apple and ginger | 11 €

Pineapple and basil | 11 €

## healthy start

### ORGANIC YOGURT

and granola | 9 €

### ACAI SMOOTHIE BOWL

with organic yogurt, flax seeds, organic granola, fruit and nuts | 16 €

### MEDITERRANEAN QUINOA BOWL

cherry tomatoes, avocado, sweet potato, beets, egg, arugula, hummus, olives, roasted eggplant, olive oil, lemon and, pomegranate | 19 €

### AVOCADO OPEN TOAST

with poached eggs, country bread, yam and peanut butter spread, crushed avocado, warm spinach, and heirloom tomato confit | 21 €

### VEGAN BREAKFAST WRAP

with quinoa, vegetables, whipped hummus (V) | 18 €



## BREAKFAST



everyday  
fresh + tasty

## savory

**SOFT SCRAMBLE ORGANIC EGGS**, chives, crème fraîche, avocado, toast | 20 €

**2 ORGANIC EGGS** any style, hash browns, bacon, toast | 18 €

**HAM AND CHEESE OMELET** smoked ham, gruyère cheese, hash browns | 18 €

**EGG WHITE OMELET, BABY SPINACH**, cottage cheese and roast pumpkin | 22 €

**EGG WHITE OMELET, AVOCADO**, smoked salmon and fresh herbs | 22 €

**EGGS POACHED** in tomato sauce with pepper, onion and goat's cheese | 24 €

**CHOPPED BEEF STEW AND EGG ON TOAST** slow braised chopped beef with tomato and spices, grated graviera cheese and poached egg on toast | 22 €

## sweet choices

**CROISSANT FRENCH TOAST** with caramelized banana, rum raisin cream, peanut butter, maple syrup | 22 €

**ALMOND MILK "BOUGATSA"**, sweet almond cream wrapped in phyllo (V) | 14 €

**LEMON, MYZITHRA CHEESE AND BUTTERMILK PANCAKES** with honey and truffles, Greek mountain tea syrup and butter | 29 €

**WAFFLES**, berries, vanilla cream | 18 €

**ANTHOTHYRO TOAST** with local honey, fruit and house-made jams | 14 €