

HEALTHY START

Βιολογικό γιαούρτι και granola	8,5
Acai smoothie bowl με βιολογικό γιαούρτι, λιναρόσπορο, βιολογική granola, φρούτα και ξηρούς καρπούς	14
Avocado toast φρέσκο αβοκάντο, αβγό ποσέ σε φρυγανισμένο ψωμί αλειμμένο με κρέμα από φιστικοβούτυρο και γλυκοπατάτα, κουκουνάρι, σπανάκι και ψητά τοματίνια	16
“Overnight” βιολογική βρόμη με ταχίνι, μπανάνα, σοκολάτα και βιολογικό γάλα αμυγδάλου	8,5
Vegan breakfast wrap quinoa, ψητά λαχανικά, parfait χούμους και ψητά μανιτάρια	14

BASKETS

“Kalesma”

Μέλι, σπιτικές μαρμελάδες,
βιολογικό γιαούρτι, φρέσκα τοπικά τυριά,
croissant βουτύρου, croissant σοκολάτας,
τυρόπιτα και σπανακόπιτα,
χωριάτικο ψωμί
και κυκλαδίτικα παξιμάδια

28

“Fresh fruit”

Φρέσκα εποχικά φρούτα και μούρα,
σπιτικά “βούτυρα” ξηρών καρπών,
σπόροι chia, γιαούρτι με χαμηλά λιπαρά
και φρέσκο μυκονιάτικο τυρί

28



ΦΡΕΣΚΟΙ ΧΥΜΟΙ

Πορτοκάλι ή grapefruit	8,5
Kale και μήλο	8,5
Παντζάρι μήλο και τζίντζερ	8,5
Ανανάς και φρέσκος βασιλικός	8,5

ΑΛΜΥΡΑ

Βιολογικά αβγά scramble σχοινόπρασο, crème fraîche, αβοκάντο και φρυγανισμένο ψωμί	18	Αβγά ψημένα σε πικάντικη σάλτσα τομάτας και καπνιστή πάπρικα με πιπεριές, κρεμμύδι, κατσικίσιο τυρί και κόλιαντρο	22
Scrambled αβγά “Carbonara” κρέμα pecorino, καπνιστή pancetta και φρεσκοτριμμένο πιπέρι σε waffle	22	Δύο βιολογικά αβγά μαγειρεμένα σύμφωνα με την προτίμησή σας, φρέσκο ντόπιο λουκάνικο, σπιτικό bacon, τηγαντές γλυκοπατάτες και toast	18
Ομελέτα με καπνιστό γαλλικό ζαμπόν και τυρί gruyère με τηγαντές γλυκοπατάτες	22	Ψητό αβοκάντο με φέτα αβγό και καπνιστό σπιτικό μπέικον	20
Ομελέτα με ασπράδια αβγού και σπανάκι cottage cheese και ψητή κολοκύθα	22	Grilled cheese σπανακόπιτα με φέτα, σπανάκι, μυρωδικά	14
Ομελέτα με ασπράδια αβγού και καπνιστό σολομό αβοκάντο, κατσικίσιο τυρί, αβγά σολομού και φρέσκα μυρωδικά	22	Steak-sausage and eggs Black Angus steak, μυκονιάτικο λουκάνικο, αβγά τηγαντά, γλυκοπατάτες τηγαντές, toast	38
Grilled cheese με κατσικίσιο τυρί chèvre μαύρα βατόμουρα, καπνιστή pancetta	18		

ΓΛΥΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Croissant French toast - με καραμελωμένη φρέσκια μπανάνα, κρέμα από ρούμι και σταφίδες,
φιστικοβούτυρο, σφένδαμο και φρούτα 18

Vegan μπουγάτσα - με γάλα αμυγδάλου 8,5

Pancakes με φρέσκια μυζήθρα - ξινόγαλο και λεμόνι, μέλι, φρούτα, τρούφα και σιρόπι από τσάι του βουνού 18

Pancake cake - με φρούτα, «βούτυρο» ξηρών καρπών, κρέμα βανίλια, μαρμελάδα σύκο και crème Anglaise 18

Φρυγανισμένο ψωμί με μέλι - φρούτα και σπιτικές μαρμελάδες 13

Τηγανισμένο σπιτικό brioche - «ποτισμένο» με γάλα συμπυκνωμένο, «τυλιγμένο» με κανέλα
και σερβιρισμένο με κρέμα βανίλια και σαμπάνια 18

HEALTHY START

Organic low-fat yogurt and house-made granola	8,5
Acai smoothie bowl with organic yogurt, linseeds, organic granola, fresh fruit, nuts	14
Avocado toast poached egg and avocado on toast, peanut butter, sweet potato spread, pine nuts, spinach, roast cherry tomatoes	16
“Overnight Oats” organic oats with tahini, banana, chocolate, organic almond milk	8,5
Vegan breakfast wrap quinoa, roast veggies, hummus parfait, and roast mushroom	14

BASKETS

“Kalesma”

Honey, house-made jams,
organic yogurt, local fresh cheese,
butter croissant, chocolate croissant,
cheese and spinach pies,
rusks, fresh sourdough bread

28

“Fresh fruit”

Fresh local seasonal fruit and berries,
house-made nut butter, chia seeds,
low-fat yogurt,
and fresh Mykonian cheese

28



FRESH JUICES

Fresh squeezed orange or grapefruit juice	8,5
Kale and apple	8,5
Beet apple, and ginger	8,5
Pineapple and fresh basil	8,5

SAVORY

Scrambled organic eggs chives, crème fraiche, and avocado on toast	18	Organic egg omelet with smoked ham and gruyère cheese and FF sweet potatoes	22
Scrambled eggs “Carbonara” pecorino cream, smoked pancetta, crushed black pepper on waffle	22	Two fried organic eggs fresh “sweet” sausage, and toast	18
Cast iron baked eggs with spiced tomato sauce peppers, onion, goat cheese and cilantro	22	Roast avocado with feta cheese house-made bacon, and egg	20
Egg white omelet with spinach cottage cheese, and roast pumpkin	22	Grilled cheese “spinach pie” with feta cheese, spinach, herbs, and egg	14
Egg white omelet with smoked salmon avocado, chèvre, salmon eggs, fresh herbs	22	Steak-sausage and eggs Black Angus steak, Mykonian sausage, fried eggs, FF sweet potatoes and toast	38
Grilled cheese blackberry, smoked pancetta, and goat cheese	18		

SWEET

Croissant French toast - with caramelized banana, rum, and raisin crème, peanut butter, maple syrup, and fresh fruit 18

Vegan “Bougatsa” - phyllo cream pie with almond milk 8,5

Pancakes with buttermilk - fresh cheese, lemon, honey, fresh fruit, truffle, and Greek mountain tea syrup 18

Pancake cake - fresh fruit, hazelnut butter, vanilla crème, fig jam and crème Anglaise 18

Toast - cultured butter, honey, house-made jams 13

House-made brioche - soaked in condensed milk, deep fried, and rolled on cinnamon sugar
with crème Anglaise 18