

09.00-14.00

BRUNCH

SCRAMBLED EGGS 10

Τρία αυγά χτυπημένα σε αγνό βούτυρο, σταμναγκάθι, bacon vinaigrette και Κατίκι Δομοκού σε ψωμί βρώμης. Σερβίρεται με σαλάτα.

OPEN TOASTS ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ 9

Καπνιστός σολομός σε ψωμί με chia seeds και κινόα, με αγγούρι, κρέμα τυριού με άνηθο και μαγιονέζα ταρτάρ. Σερβίρεται με σαλάτα.

ΠΕΪΝΙΡΛΙ 8.5

Δύο μελάτα αυγά σε σάλτσα bolognese με αγριόχοιρο πάνω σε χειροποίητη ζύμη πεϊνιρλί, γεμισμένη με κρέμα Μετσοβόνη και Αρσενικό Νάξου.

CROQUE MONSIEUR/MADAME 9.5/10

Χειροποίητο ψωμί, γραβιέρα, μορνέ Μετσοβόνη, καπνιστό ζαμπόν μπουτί, cheddar και καπνιστή μαγιονέζα. Στο Croque Madame προστίθεται ένα αυγό μάτι.

SANDO ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 9

Κοτόπουλο μπουτί ψητό, σε χειροποίητο ψωμί με pesto Φέτας, πίκλα κρεμμυδιού, iceberg και caesar sauce. Σερβίρεται με double baked πατάτες.

MINI SMASH BURGERS 12

Τρία μικρά smash burgers με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, cheddar, bacon, iceberg, ντομάτα, καπνιστή μαγιονέζα και χειροποίητη bbq. Σερβίρονται με double baked πατάτες και καπνιστή μαγιονέζα.

MINI VEGGIE BURGERS 10

Τρία μικρά burgers με μπιφτέκι κολοκυθιού, γραβιέρα, ντομάτα, μαγιονέζα ταρτάρ και κρέμα τυριού με άνηθο. Σερβίρονται με double baked πατάτες και καπνιστή μαγιονέζα.

CREPES 7

[Αλμυρή] Ένα φύλλο κρέπας με παρμεζάνα, γεμιστό με κασέρι ΠΟΠ, σαλάμιμπύρας και καπνιστή bechamel.

ή
[Γλυκιά] Ένα φύλλο κρέπας γεμιστό με κρέμα σοκολάτα και γλυκό βύσσινο, με χειροποίητη πραλίνα φουντουκιού.

FRENCH TOAST 7

Τσουρέκι πολίτικο, κρέμα γλυκών μπαχαρικών, σάλτσα από φρούτα του δάσους και φυστίκι Αιγίνης.

ALL DAY SNACKS

TOAST-ED? 3.5

Παραδοσιακό τoστ με κασέρι ΠΟΠ και καπνιστή γαλοπούλα.
Συνοδεύεται από χειροποίητα nachos.

FRENCH MINIS 6.5

Ένα mini brioche με μαρούλι, ντομάτα, bacon σε συνδυασμό με ένα croissant γεμιστό με μαρούλι, ντομάτα, γραβιέρα και καπνιστή γαλοπούλα. Περιέχουν french mayo sauce.

MINI CHEESEBURGER 6

Mini Burger με μοσχαρίσιο κιμά, γραβιέρα και μαγιονέζα.
Συνοδεύεται από doublebaked πατάτες και χειροποίητη ketchup.

CLASSIC CLUB 8

Club sandwich με γραβιέρα, καπνιστή γαλοπούλα, ντομάτα, iceberg και μαγιονέζα. Συνοδεύεται από double baked πατάτες και χειροποίητη ketchup.

CHICKEN NUGGETS 8.5

Λουκουμαδάκια με στήθος κοτόπουλο, double baked πατάτες και μουσταρδομαγιονέζα με μέλι.

ΠΑΤΑΤΕΣ 6

Μερίδα με double baked πατάτες.

MAC N' CHEESE 9

Κοραλλάκια στο φούρνο με μπεσαμέλ, τυρί, μπέικον και τραγανή κρούστα παρμεζάνας.

CROISSANT 2.5

Φρεσκοψημένο κρουασάν βουτύρου.
Προσφέρεται και με χειροποίητη πραλίνα φουντουκιού: 1€

PANCAKES 6

WAFFLE 5.5

ΠΑΓΩΤΟ 2.5

Toppings/Extras για τα Pancakes, τη Waffle και το Παγωτό:
Παγωτό: 2€. Πραλίνα, σιρόπι ή σαντιγί: 0.5€, Μπανάνα, τριμμένο μπισκότο και ξηροίκαρποι: 1€

CUISINE

14.00-23.30

ΣΤΑΜΝΑΓΚΑΘΙ 7.5

Ζεστό ορεκτικό με σταμναγκάθι, κολοκύθα ψητή, ποικιλία μανιταριών και vinaigrette bacon.

ΦΑΚΕΣ 7

Κρύο ορεκτικό με φακές Beluga, σύγκλινο, ρόκα και κρέμα βαλσάμικο.

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙ 12

Κριθαρότο με ποικιλία φρέσκων μανιταριών, γραβιέρα Κρήτης και λάδι chives. Συνοδεύεται από ζουμερό στήθος κοτόπουλο, μαγειρεμένο σε κενό αέρος, αρωματισμένο με θυμάρι, μουστάρδα.

ΧΟΙΡΙΝΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑΚΙΑ 11

Δύο μπριζολάκια χοιρινού λαιμο, μαγειρεμένα σε κενό αέρος, αρωματισμένα με καπνιστή πάπρικα και φασκόμηλο. Σερβίρεται με πουρέ κολοκύθας και λάδι chilli.

ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ 10

Σκιουφιχτά με σύγκλινο, παρμεζάνα, σκόρδο και αυγό.

ΠΕΤΟΥΡΑ 11.5

Πέτουρα με μοσχαράκι ραγού, πορτοκάλι και κατσικίσιο τυρί.

DESSERTS

MOELLEUX ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ 7

Ζεστό κέικ με πυρήνα λιωμένης υγρής σοκολάτας.

CHEESECAKE ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΟ 8.5

Βάση μελομακάρων, αφράτη κρέμα τυριού αρωματισμένη με Crème de cassis και σιρόπι μελιού με καρύδια.

-Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο / Στο τηγάνισμα ηλιέλαιο

-Κατεψυγμένα προϊόντα, φλογέρες και τυροπουγκάκια στο Funky Platter

-Τα τυριά που χρησιμοποιούμε είναι ΠΟΠ

-Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξία σε Αλλεργιογόνα συστατικά τροφίμων.

-Αγορανομικός υπεύθυνος Γεγκόροβ Δημήτρης

14.00-23.30

BAR FOOD

THE CLUB! 10

Grilled cheese, BLT και Chicken toast δομημένα στο απόλυτο triple decker club sandwich. Συνοδεύεται από double baked πατάτες και χειροποίητη ketchup.

TIJUANA'S CAESAR 9.5

Τραχανό iceberg με παναρισμένο κοτόπουλο μπαλοτίνα, γεμιστό με μπέικον, λιαστή ντομάτα, φρέσκο κρεμμύδι και πιπεριά Φλωρίνης.

MAD ABOUT BERRIES 9

Δροσερά φυλλώματα με αποξηραμένα φρούτα και superseeds, vinaigrette από φρούτα του δάσους, κασιόκισιο τυρί και αμύγδαλο.

QUEEN MARGHERITA 9

Αρωματισμένη χειροποίητη ζύμη pizza με βασιλικό, σάλτσα ψητής ντομάτας και μίγμα μοτσαρέλας.

THE HUNTER & THE HUNTED 12

Αρωματισμένη χειροποίητη ζύμη pizza με βασιλικό, πάστα τρούφας, σάλτσα ψητής ντομάτας, σαλάμι μπύρας, φρέσκια ντομάτα, λουκάνικο με αγριόχοιρο, μπέικον,μανιτάρια και λάδι τρούφας.

BURGER 11

Ένα ψωμάκι μπριός γεμιστό με μοσχαρίσιο 200γρ., cheddar, bacon, iceberg, ντομάτα, καπνιστή μαγιονέζα και χειροποίητη bbq. Σερβίρεται με double baked πατάτες και χειροποίητη ketchup.

VEGGIE BURGER 10

Ένα ψωμάκι μπριός γεμιστό με μπιφτέκι κολοκυθιού, ντομάτα, μαγιονέζα ταρταρ και κρέμα τυριού με άνηθο. Σερβίρεται με double baked πατάτες και χειροποίητη ketchup.

ΠΛΑΤΟ ΤΥΡΙΩΝ

Κάθε επιλογή τυριού αντιστοιχεί σε ελάχιστη μερίδα 100γρ.

Αρσενικό Νάξου	7
Ανόστρου Κάσσιου	7
Μετσοβόνη	6
Παλαιωμένο Γκούντα	8
Γκοργκοντζόλα	6

FUNKY PLATTER 25

Ποικιλία ελληνικών ΠΟΠ τυριών και αλλαντικών με παραδοσιακά πιτάκια, finger food και προϊόντα ζύμης.