



Menu Φαγητού/Food Menu

Τρίτη/Tuesday - Παρασκευή/Friday

18:00 - 23 :00

Σάββατο/Saturday - Κυριακή/Sunday

14:00 - 23:00

Παντζάροσαλατα-κρέμα, καρύδια, ελαιόλαδο και σκόρδο
Creamy beetroot salad with nuts, olive oil and garlic
6,00

Αθηναϊκη σαλάτα με μαγιονέζα, λευκό ψάρι, λαχανικά και μυρωδικά
Athinaiki: traditional Athenian mayo salad with cod, vegetables and herbs
7,00

Λαδοτυρι σαγανάκι με σιρόπι χουρμά
Traditional greek grilled cheese with date fruit sauce
7,00

Κεφτέδες φακής με σάλτσα τομάτας
Lentil meatballs with tomato sauce
5,00

Βραχάκια πατάτας με κέτσαπ από Ξυδάτη πιπεριά φλωρινης και σουσάμι
Fried potato rocks with greek red pepper ketchup and sesame
5,00

Σαλάτα με κολοκύθα ψητή, σπανακι ρόκα, μπλε τυρί, κρουτόν παστελιού και dressing βάλσαμικο
Salad with grilled pumpkin, rocket, blue cheese, pastel and balsamic dressing
7,50

Χοιρινο μπριζολακι λαιμου ψητό με πουρέ κυδωνι
Grilled pork steak with mashed quince
8,00

Κοντοσουβλι κοτόπουλο με κρεμμύδι, πιπεριες και πικάντικη σάλτσα μουστάρδας
Slowcooked chicken with peppers, onion, and spicy mustard sauce
10,00

Γιουβέτσι μανιταριών
Mushroom Youvetsi
8,00

Burger με μπιφτέκι 200γρ, μαγιονέζα μανιταριών, bbq, iceberg, ψητό κρεμμύδι και βραχάκια πατάτας
Burger with 200gr beef steak, mushroom mayo, bbq, iceberg, grilled onion and fried potato rocks
12,00

ΟΛΟΗΜΕΡΟ ΜΕΝΟΥ
ΠΡΩΙΝΟ / ΣΝΑΚ / BRUNCH / DESSERTS

Χειροποίητη πίτα ημέρας
Handmade pie of the day
5,00

Χειροποίητη πίτσα ημέρας
Handmade pizza of the day
11,00

Σούπα ημέρας
Soup of the day
6,00

Αυγά μάτια με κασέρι, τομάτα και φρυγανισμένο ψώμι
Fried eggs with greek cheese, tomato and fried bread
6,00

Τοστ/Τορτίγια με τομάτα, τυρί, μαγιονέζα, γαλοπούλα
Toast/Tortilla with tomato,cheese,mayo and turkey
3,00 / 4,00

*και σε Vegan εκδοχή με φυτικό “τυρί”, φιλέτο από πρωτεΐνη αρακά και vegan mayo
3,50 / 4,50

Τοστ τσουρέκι με πραλίνα, μπανάνα και φουντούκια
Greek sweet brioche with praline, banana and hazelnuts
5,00

Γάλα με δημητριακά (και Vegan)
Cereals with milk (Vegan version available)
6,00

Γιαούρτι μπαχαρικών με ψητά μήλα
Spiced yoghurt with fried sweet apples
4,00

Πορτοκαλόπιτα με λευκή και μαύρη σοκολάτα
Orange cake pie with white and bitter chocolate
5,00

WINE LIST / ΛΙΣΤΑ ΟΙΝΟΥ

σε συνεργασία με τον οινοχόο Μιχάλη Θεοδωράκη

Λευκός

Κουτσοδόντης / Coutsodontis Muscat
Μοσχάτο Σάμου (2022)
17,00 / Ποτήρι 5,00

Κτήμα Μπουγιούρη (Ερυθρές)
Μαλαγουζιά (2022)
17,00 / Ποτήρι 5,00

Κουτσοδόντης Muscat Aged
Μοσχάτο Σάμου (2021)
538 φιάλες παραγωγής
25,00

Πορτοκαλί / Orange

Coutsodontis Orange
Μοσχάτο Σάμου (2021)
Ωρίμανσης 6 μηνών σε βαρέλι
30,00

Αφρώδη

Amalia Brut Κτήμα Τσελέπου (Τρίπολη)
Μοσχοφίλερο
40,00

Γλυκός

SAMOS GRAND CRU ΟΠΕ (Σάμος)
Μοσχάτο
23,00 / Ποτήρι 100ml 5,00

0% Αλκοόλ (και Vegan)

Natureo 0%
Λευκό Μοσχάτο
Ροζέ Syrah / Cabernet Sauvignon
25,00 / Ποτήρι 6,00

Ροζέ

Enotria Δουλουφάκη (2022) (Κρήτη)
Κοτσιφάλι(60%) / Syrah (40%)
15,00 / Ποτήρι 5,00

3 Μάγισσες Μπαραφάκας (Νεμέα)
Syrah / Αγιωργίτικο / Μοσχοφίλερο
Ημίγλυκο Vegan
26,00 / Ποτήρι 6,00

Rose de Xinomavro Θυμιόπουλου (Ημαθία)
Ξινόμαυρο
30,00

Limniona Κτήμα Ζαφειράκη (Τύρναβος)
Λημνιώννα Bio
30,00

Ερυθρός

Dafnios Δουλουφάκη (Κρήτη)
Λιάτικο
22,00 / Ποτήρι 5,00

Monolithos Μπαϊρακτάρη (2022)
Αγιωργίτικο
22,00 / Ποτήρι 5,00
με παλαίωση

Αγιωργίτικο της Γαίας (2016)
Αγιωργίτικο
25,00

Κτήμα Καρυδά (2018) (Νάουσα)
Ξινόμαυρο
40,00

Τα κρασιά μας διατίθενται και για αγορά take away
σε συσκευασία δώρου με τιμή 40% μικρότερη με συσκευασία δώρου.

Ποτό / Spirits

Whiskey

Busker Triple Distilled (Ireland) 6,50
Teeling Single Malt (Ireland) 10,00
Connemara Peated Single Malt (Ireland) 9,00
Wild Turkey Bourbon (Kentucky US) 7,50
Haig (Scotland) 6,50
Talisker Single Malt (Scotland) 9,00
Nikka Days (Japan) 10,00

Rum

Plantation 3 Star Blanco (Barbados) 6,50
Plantation Original Dark (Barbados & Jamaica) 7,00
Flor de Cana 12 Years (Nicaragua) 8,50
Plantation OFTD Overproof 69% (Barbados, Guiana, Jamaica) 10,00

Gin

Larios (Spain) 6,50 Beefeater (London) 7,00
Tanqueray (London) 7,00 Votanikon Gin (Athens) 7,50

Vodka

Tazovsky (Latvia) 6,50

The Others

Otto's Vermouth 6,50
Lillet Rose 6,50
Lillet Red 6,50
San Jose Tequila Silver 7,00
San Jose Tequila Gold 7,00
Metaxa 7* 6,50
Roots Diktamo Herb Spirit 7,00
Roots Mastiha 6,50
Manifesto Aged Tsipouro 6,50

	8,50
	1. Worker's Whiskey sour <i>Bourbon, Ginger, Honey, Lemon, Bitters</i>
	2. Thoukou <i>Dark rum, Lime, Honey, Pineapple, Ginger</i>
	3. Negroni <i>Gin, Vermouth, Italian spirit, Sundried Orange</i>
	4. Old Fashioned <i>Irish whiskey, Sugar Syrup, Bitters, Sundried orange</i>
	5. Bloody Mary <i>Vodka, Fresh tomato juice, Fresh lemon juice, Tabasco, Salt, Pepper</i>
<u>Alcohol Free</u> 6,00	
1. Izmir <i>Lemon, Ginger, Honey, Grapefruit, Soda</i>	7. Fifty Spritz <i>Otto's Vermouth, Bianconero Τρικάλων, Soda</i>
2. Zombie 0% <i>Pineapple, Mango, Nattureo Wine 0%, Lemon</i>	8. Margherita <i>Tequila, Triple Sec, Lemon Juice, Salt, Lime</i>
3. Mojito 0% <i>Soda, Brown Sugar, Lime, Spearmint</i>	9. Mojito <i>Rum, Spearmint, Brown Sugar, Lemon Juice, Lime</i>
4. Bloody Mary 0% <i>Tomato juice, Nattureo Wine, Salt, Pepper, Lemon, Tabasco</i>	10. Zombie <i>Aged Rum, Dark Rum, Aged Dark Rum, Overproof Rum, Mango, Pineapple, Spearmint, Orange Bitters</i>
	12,00

βαρέλι

VOREIA PILSNER DRAFT 5,00

φρέσκια απαστερίωτη και αφιλτράριστη, φρουτώδης Pilsner Gluten Free και Vegan

Jasmine India Pale Ale 0,33lt 6,00

Voreia Stout 0,33lt 6,00

Voreia Wit 0,33lt 6,00

Rosa Greek Red Ale 0,50lt 6,50

Λατίνα Latin Ale 0,33lt 4,50

Alfa Lager 0,5lt 4,00

Kaiser 0,5lt 4,50

Νύμφη / Nymphi 0,33lt 3,50

Fischer 0,33lt 3,50

Φίξ Άνευ 0,33lt 4,00

Cider Μηλοκλέφτης 4,00

Αποστάγματα Greek Spirits

Βιολογική **Ρακή** Αρχανών / Archanes Bio Raki
250ml 9,00 / 100ml 4,00

Τσίπουρο Αποστολάκη / Apostolakis Tsipouro
250ml 10,00 / 100ml 4,50

Παλαιωμένο Τσίπουρο Manifesto / Manifest Aged Tsipouro 6,50

Ρακόμελο / Honey Raki
250ml 10,00 / 100ml 4,50

Ούζο Βαρβαγιάννη / Varvagiannis Ouzo
250ml 10,00 / 100ml 4,50

Καφές / Coffee

Εσπρέσσο / Espresso / 2,00 / 3,00
Καπουτσίνο / Capuccino / 3,20 / 3,50
Freddo Espresso / 3,00
Freddo Capuccino / 3,50
Ελληνικός στο μπρίκι / Greek coffee / 2,30 / 3,00
Φίλτρου V60 / 3,00

Ο καφές μας είναι 3 Sips Green Blend, ένα χαρμάνι 100% Arabica από τρεις επιλεγμένες περιοχές της Βραζιλίας. Αρωματικό και γεμάτο φλυτζάνι με αρώματα και επιγεύσεις σοκολάτας γάλακτος και καραμέλας.

Ροφήματα / Beverages

Στιγμαίος / Frappe Instant coffee / 3,00
Irish Coffe w/Espresso / 5,00
Ιταλική σοκολάτα / Mokka / 4,00
Σοκολάτα / Chocolate beverage / 3,50
Bitter Σοκολάτα / Hot bitter chocolate beverage / 3,50

Τσάι / Tea

Πράσινο / Green tea Young Hyson / 3,00
Μαύρο / Black English Breakfast / 3,00
Earl Gray / 3,00
Λευκός Άγγελος / White Angel / 3,50
Rooibos Πορτοκάλι & Τσίλι / Roiboss Orange & Chili / 3,50
Λουίζα / Verbena / 3,00

Κρύο τσάι / Cold Herbal Tea / 3,50
Macha Tea / 3,50 / Macha Latte / 4,00

Φρούτα / Fruit Drinks

Holly Ginger Soda / Λεμονάδα με τζίντζερ και μέλι / 4,00
Φυσικός χυμός πορτοκάλι / Freshly squeezed orange juice / 3,00
Φρουτοχυμός εποχής / Seasonal fresh juice / 4,00

Αναψυκτικά / Fizzy Drinks

Ξινό Νερό Ανθρακούχο / Greek sparkling water / 2,50
Λεμονάδα / Lemonade / 2,50
Πορτοκαλάδα / Orangeade / 2,50
Cola / 2,50
Βυσσινάδα / Sour Cherry Soda / 2,50
Νερό Μεταλλικό Ζαγόρι 1lt / 1,00
Σόδα Γκρέιπφρουτ / Grapefruit Soda / 3,50

Τα μενού μας είναι εποχιακά και αλλάζουν κάθε δυο μήνες.

Μαγειρεύουμε καθημερινά με σεβασμό στην πρώτη ύλη και τον άνθρωπο που φιλοξενούμε.

Δεν χρησιμοποιούμε τεχνικές μαζικής παραγωγής.

Τα λάδια που χρησιμοποιούμε είναι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και ηλιέλαιο για τηγάνισμα.

Για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικούς περιορισμούς ενημερώστε μας.

Όλα μας τα πιάτα μπορούν να αλλάξουν ριζικά σε

gluten free/nut free κλπ με ενημέρωση τουλάχιστον δυο μέρες πριν.

Αναλαμβάνουμε την στήριξη της εκδηλώσής σας στο κομμάτι του φαγητού, του ποτού αλλά και της μουσικής.

Μπορούμε να στηρίξουμε την εκδηλώσής σας στον χώρο μας αλλά και στον δικό σας.

Για αυτήν την υπηρεσία θα χρειαστεί επικοινωνία και επιβεβαίωση τουλάχιστον 10 μέρες πριν.

Όλα τα ποτά μας είναι επώνυμα και σερβίρονται απ'ευθείας

σε καραφάκια την ώρα της παραγγελίας.

Τα φρούτα που μπαίνουν ως γαρνιτούρα ή συστατικό στα ποτά είναι εποχικά, κομμένα, στυμμένα ή μαγειρεμένα αν χρειαστεί απο εμάς.

Στα coctail δεν χρησιμοποιούμε έτοιμα αναψυκτικά ,

κερασάκια για ομορφιά ή ομπρελίτσες για ντεκόρ.

Αγορανομικός υπεύθυνος :

Παπαδόπουλος Παναγιώτης