

COLD & HOT APPETIZERS

ΚΡΥΑ & ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

	€
Selection of dips (G/SE/F) Επιλογή ορεκτικών Hummus, taramosalata and aubergine with warm grilled pitta Χούμους, ταραμοσαλάτα και μελιτζανοσαλάτα σερβιρισμένα με ζεστή πίττα	15.5
Fava Santorinis (G) Φάβα Σαντορίνης Served with caramelised onions crispy capers and olive oil rusks Σερβίρεται με καραμελωμένα κρεμμύδια, τραγανή κάπαρη και παξιμαδάκια ελαιόλαδου	6
Beetroot tartare (N/M) Ταρτάρ παντζαριού Roasted beetroots, horseradish crème fraîche, endive leaves and spicy pecan nuts Παντζάρια ψημένα στο φούρνο σερβιρισμένα με κρέμα αγριοράπανου και πικάντικα καρύδια pecan	9.5
Antipasti misti (M/G/N/SE) Ποικιλία τυριών και αλλαντικών Local and imported cheese with cured meats, accompanied by fresh and dried fruits, olives, jams and bread sticks Εγχώρια και εισαγόμενα τυριά και αλλαντικά συνοδευμένα με φρέσκα και αποξηραμένα φρούτα, ελιές, μαρμελάδες και κριτσίνια	23.5
Halloumi tis Maroullas (G/M/N) Χαλούμι της Μαρούλας Local goat cheese halloumi, served with tomatoes, compressed pear, quince confit roasted almonds, tomato and olive bake rolls Παραδοσιακό κατσικίσιο χαλούμι, σερβιρισμένο με ντοματίνια, μαριναρισμένο αχλάδι, κυδώνι, καβουρδισμένα αμύγδαλα, τραγανά παξιμάδια ντομάτας και ελιάς	14
Grilled octopus (MS) Χταπόδι στη σχάρα Served on a bed of fava purée, with caramelized onions and crispy capers Σερβίρεται πάνω σε πουρέ φάβας με καραμελωμένα κρεμμύδια και τραγανή κάπαρη	16

ALLERGENS | ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

(G) Gluten | Γλουτένη (LU) Lupin | Λούπινο (CE) Celery | Σέλινο (CR) Crustaceans | Οστρακοειδή (M) Milk | Γαλακτοκομικά (So2) Sulfur Dioxide | Διοξείδιο του θείου (SE) Sesame | Σουσάμι (MS) Molluscs | Μαλάκια (MU) Mustard | Μουστάρδα (EG) Egg | Αυγά (N) Tree Nuts | Ξηροί Καρποί με Κέλυφος (F) Fish | Ψάρι (SB) Soybeans | Σόγια (P) Peanuts | Φυστίκια

Crispy, fried spicy baby calamari (MS/G/M) 14
Τραγανό, τηγανητό πικάντικο καλαμάρι
Served with chilies and spicy aioli
Σερβίρεται με τσίλι και σάλτσα μαγιονέζας

Prawn dumplings (G/CR/M) 14
Ντάμπλινγκς με γέμιση από γαρίδες
Served with light soy and ginger dipping sauce
Με ελαφριά σάλτσα από σόγια και πιπερόριζα

SOUPS

ΣΟΥΠΕΣ

Mediterranean fish soup (F/CE/So2) 9.5
Μεσογειακή ψαρόσουπα

Chilled gazpacho with prawns (CR/EG) 9
Κρύα σούπα γκασπάτσο με γαρίδες

Soup of the day (CE) 7.5
Σούπα της ημέρας

ALLERGENS | ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

(G) Gluten | Γλουτένη (LU) Lupin | Λούπινο (CE) Celery | Σέλινο (CR) Crustaceans | Οστρακοειδή (M) Milk | Γαλακτοκομικά (So2) Sulfur Dioxide | Διοξείδιο του θείου (SE) Sesame | Σουσάμι (MS) Molluscs | Μαλάκια (MU) Mustard | Μουστάρδα (EG) Egg | Αυγά (N) Tree Nuts | Ξηροί Καρποί με Κέλυφος (F) Fish | Ψάρι (SB) Soybeans | Σόγια (P) Peanuts | Φυστίκια

FISH & SEAFOOD

ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Grilled whole squid (MS/M) Ολόκληρο καλαμάρι στη σχάρα Served with grilled vegetables, new potatoes and lemon confit vinaigrette Σερβίρεται με λαχανικά σχάρας, νέες πατάτες και αρωματική σάλτσα λεμονιού	24.5
Salmon fillet (F/M) Φιλέτο σολομού Served with wild rice, roasted vegetables and caper tomato salsa Σερβίρεται με άγριο ρύζι, λαχανικά εποχής και σάλτσα από ντομάτα και κάρφη	22
Sea bass (F/M/SB) Φιλέτο λαβράκι Steamed sea bass fillet, served with bok choy, crushed baby potatoes and lemon grass ginger Λαβράκι στον ατμό με κινέζικο λάχανο, θρυμματισμένη πατάτα baby και χυμό ψαριού, αρωματισμένο με πιπερόριζα και λεμονόχορτο	26
Grilled octopus Mediterranean-Style (MS/M) Χταπόδι ψητό σε Μεσογειακό στυλ Served with fava bean purée, baby potatoes and roasted vegetables Μεσογειακό χταπόδι σχάρας με πουρέ φάβας, πατάτες baby και εποχιακά λαχανικά	27
Prawns (M/CR/MS) Γαρίδες Grilled king prawns, served with wild rice, seasonal vegetables and lobster coriander balsamic sauce Ψητές βασιλικές γαρίδες, σερβίρονται με άγριο ρύζι, εποχιακά λαχανικά και βινεγκρέτ αστακού και κόλιανδρου	37

ALLERGENS | ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

(G) Gluten | Γλουτένη (LU) Lupin | Λούπινο (CE) Celery | Σέλινο (CR) Crustaceans | Οστρακοειδή (M) Milk | Γαλακτοκομικά (So2) Sulfur Dioxide | Διοξείδιο του θείου (SE) Sesame | Σουσάμι (MS) Molluscs | Μαλάκια (MU) Mustard | Μουστάρδα (EG) Egg | Αυγά (N) Tree Nuts | Ξηροί Καρποί με Κέλυφος (F) Fish | Ψάρι (SB) Soybeans | Σόγια (P) Peanuts | Φυστίκια

REFRESHING SALADS & SANDWICHES

ΔΡΟΣΕΡΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ & ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ

Greek salad (G/M)

Ελληνική σαλάτα

13.5

Variety of cherry tomatoes, cucumber, red onions, black olives, bell peppers, feta cheese, traditional barley rusk, drizzled with oregano vinaigrette

Ποικιλία από ντοματίνια, αγγουράκι, κόκκινο κρεμμύδι, μαύρες ελιές, γλυκές πιπεριές, τυρί φέτα, παραδοσιακό παξιμάδι και βινεγκρέτ με ρίγανη

Tuna poke salad (SB/F/SE)

Σαλάτα τόνου "poke"

18.5

Raw yellowfin tuna marinated in soy sauce, ginger, sesame oil and rice vinegar served with wild rice, edamame beans, mango, avocado, wakame salad, cherry tomatoes, pickled ginger, salmon caviar and nori

Μαριναρισμένο φιλέτο τόνου με σόγια, πιπερόριζα, σπασμέλαιο και ξύδι ρυζιού, σερβιρισμένο με άγριο ρύζι, φασόλια edamame, μάνγκο, αβοκάντο, φύκια wakame, ντοματίνια, πιπερόριζα τουρσί, χαβιάρι σολομού και φύκια nori

Truffled Caesar salad (G/M/N/MU/F/EG)

Σαλάτα του Καίσαρα με τρούφα

13

Iceberg and romaine lettuce hearts, crispy bacon, asparagus, croutons, parmesan flakes and truffle Caesar dressing

Add prawns (MS) €6

Add chicken €4

Καρδιές μαρουλιού, τραγανό μπέικον, σπαράγγια, κρουτόνς, παρμεζάνα και σως του Καίσαρα με τρούφα

Προσθέστε γαρίδες (MS) €6

Προσθέστε κοτόπουλο €4

Plussea delight (G/M/N)

Απολαυστική σαλάτα Plussea

14.5

Seasonal green salad with raisins, pine nuts, cherry tomatoes, soft manouri cheese and balsamic vinaigrette, served with crispy tortilla

Εποχιακή πράσινη σαλάτα με σταφίδες, κουκουνάρια, ντοματίνια, τυρί μανούρι και βαλσάμικο, σερβίρεται με τραγανή τoρτίγια

ALLERGENS | ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

(G) Gluten | Γλουτένη (LU) Lupin | Λούπινο (CE) Celery | Σέλινο (CR) Crustaceans | Οστρακοειδή (M) Milk | Γαλακτοκομικά (So2) Sulfur Dioxide | Διοξείδιο του θείου (SE) Sesame | Σουσάμι (MS) Molluscs | Μαλάκια (MU) Mustard | Μουστάρδα (EG) Egg | Αυγά (N) Tree Nuts | Ξηροί Καρποί με Κέλυφος (F) Fish | Ψάρι (SB) Soybeans | Σόγια (P) Peanuts | Φυστίκια

Quinoa tabbouleh (G/N/MU) 14.5
Ταμπουλέ με κινόα
Tomato, cucumber, avocado, hazelnuts, dried cranberries, fresh herbs, raisins and turmeric
Ντομάτα, αγγουράκι, αβοκάντο, φουντούκια, αποξηραμένα cranberries, φρέσκα βότανα, σταφίδες και κourkouμά

Club sandwich (G/M/EG/MU) 14
Κλαμπ σάντουιτς
Bacon, Emmental cheese, chicken breast, iceberg lettuce, egg omelette and mayonnaise, served in focaccia bread with French fries
Με μπέικον, τυρί έμμενταλ, στήθος κοτόπουλου, μαρούλι iceberg, ομελέτα και μαγιονέζα, σερβίρεται σε ψωμί focaccia με πατάτες τηγανητές

Beef steak sandwich (G/MU/M) 17
Σάντουιτς με φιλέτο βοδινό
Served in traditional koulouri bread with English mustard, tomato confit, mozzarella cheese, arugula leaves and French fries
Σερβίρεται σε παραδοσιακό κουλούρι με αγγλική μουστάρδα, σιφοποιημένες ντομάτες, τυρί μοτσαρέλα, φύλλα ρόκας και πατάτες τηγανητές

PIZZAS ΠΙΤΣΕΣ

Margherita (G/EG/M) 11.5
Μαργαρίτα
Thick crust pizza with tomato, mozzarella cheese and basil pesto
Αφράτη ζύμη πίτσας με ντομάτα, μοτσαρέλα και πέστο βασιλικού

Plussea pizza (G/EG/M) 13.5
Πίτσα Plussea
Thick crust pizza with tomato, mozzarella, pepperoni, ham, peppers and mushrooms
Αφράτη ζύμη πίτσας με ντομάτα, μοτσαρέλα, πεπερόνι, χαμ, πιπεριές και μανιτάρια

ALLERGENS | ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

(G) Gluten | Γλουτέν (LU) Lupin | Λούπινο (CE) Celery | Σέλινο (CR) Crustaceans | Οστρακοειδή (M) Milk | Γαλακτοκομικά (So2) Sulfur Dioxide | Διοξείδιο του θείου (SE) Sesame | Σουσάμι (MS) Molluscs | Μαλάκια (MU) Mustard | Μουστάρδα (EG) Egg | Αυγά (N) Tree Nuts | Ξηροί Καρποί με Κέλυφος (F) Fish | Ψάρι (SB) Soybeans | Σόγια (P) Peanuts | Φυστίκια

PASTA & RISOTTO

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

Tagliatelle (G/M/S02) Ταλιατέλες With wild mushrooms and truffle essence. Finished off at your table Με άγρια μανιτάρια και άρωμα τρούφας, ολοκληρώνονται στο τραπέζι σας	20
Ravioli (G/CR/M/So2/EG) Ραβιόλια Lobster and crab ravioli, light cream sauce, crumble goat cheese and basil oil Ραβιόλια με γέμιση από αστακό και καβούρι, σάλτσα από ελαφριά κρέμα, θρυμματισμένο κατσικίσιο τυρί και λάδι βασιλικού	24.5
Prawn linguini (G/M/LU/CR/So2) Λινγκουϊνι με γαρίδες With squid ink linguini, Spanish chorizo and creamy lobster sauce Λινγκουϊνι με μελάνι καλαμαριού, σερβιρισμένα με γαρίδες, κρεμώδη σάλτσα αστακού και ισπανικό λουκάνικο chorizo	21
Pesto & burrata (M/N/G) Pesto & burrata Fresh spaghetti, basil pesto, burrata, zucchini, cherry tomatoes, rocket and Parmesan flakes Φρέσκα ζυμαρικά, πέστο βασιλικού, κολοκυθάκια, φρέσκια μοσαρέλα 'burrata', ντοματίνια, ρόκα και παρμεζάνα	14
Wild mushroom risotto (M/N/So2) Ριζότο με άγρια μανιτάρια Morels and porcini mushrooms, flavoured with tartufo cream and Parmesan flakes Μανιτάρια μορέλες και πορτσίνι, αρωματισμένα με κρέμα ταρτούφο και νιφάδες από παρμεζάνα	17.5
Seafood risotto Milanese (Ideal for two) (M/CR/S02) Ριζότο θαλασσινών με σαφράν (ιδανικό για δύο) Seafood risotto with prawns, clams, mussels, langoustine, cooked in its own juice with saffron Ριζότο θαλασσινών με γαρίδες, μύδια, γυαλιστερές, караβίδες και σαφράν	37

ALLERGENS | ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

(G) Gluten | Γλουτένη (LU) Lupin | Λούπινο (CE) Celery | Σέλινο (CR) Crustaceans | Οστρακοειδή (M) Milk | Γαλακτοκομικά (So2) Sulfur Dioxide | Διοξείδιο του θείου (SE) Sesame | Σουσάμι (MS) Molluscs | Μαλάκια (MU) Mustard | Μουστάρδα (EG) Egg | Αυγά (N) Tree Nuts | Ξηροί Καρποί με Κέλυφος (F) Fish | Ψάρι (SB) Soybeans | Σόγια (P) Peanuts | Φυστίκια

Russian pelmeni (G/M) 14
Ρωσικά πελμένι με κιμά
Served with smetana
Σερβίρονται με παραδοσιακή ρωσική ξινή κρέμα

MEAT ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Tandoori chicken curry with winter squash (M/N) 14
Κοτόπουλο tandoori με κάρυ και χειμερινή κολοκύθα
Served with Ghee rice with cashew nuts, coconut flakes, cilantro leaves and raita sauce
Σερβίρεται με άγριο ρύζι με φυστίκια cashews, νιφάδες καρύδας, φύλλα κόλιανδρου και γιαούρτι με σκόρδο

Grilled honey lime chicken (M/MU/G) 16.5
Κοτόπουλο στη σχάρα με σάλτσα μέλι και μοσχολέμονο
Served with baby potatoes, grilled vegetables, onion rings and honey lime dressing
Σερβίρεται με πατάτες baby, λαχανικά στη σχάρα, τραγανές ροδέλες κρεμμυδιού και ντρέσινγκ από λεμόνι και μέλι

Plussea pork chop (550gr) (G/M) 19
Χοιρινή μπριζόλα Plussea (550γρ.)
Marinated grilled pork chops, served with baby potatoes, grilled vegetables, onion rings and honey lime dressing
Μαριναρισμένη χοιρινή μπριζόλα, λαχανικά σχάρας, πατάτες baby και τραγανές ροδέλες κρεμμυδιού

Grilled lamb chops (M/G) 28
Παϊδάκια αρνίσια στη σχάρα
Marinated lamp chops with fresh herbs, served with grilled vegetables, baby potatoes and onion rings
Μαριναρισμένα αρνίσια παϊδάκια με φρέσκα βότανα και σερβιρισμένα με λαχανικά σχάρας, πατάτες baby και τραγανές ροδέλες κρεμμυδιού

Rib eye steak (300gr) (M/MU/EG) 37
Rib eye steak (300γρ.)
Served with grilled vegetables, baby potatoes, onion rings and béarnaise sauce
Σερβίρεται με λαχανικά σχάρας, πατάτες baby, τραγανές ροδέλες κρεμμυδιού και σως béarnaise

ALLERGENS | ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

(G) Gluten | Γλουτέν (LU) Lupin | Λούπινο (CE) Celery | Σέλινο (CR) Crustaceans | Οστρακοειδή (M) Milk | Γαλακτοκομικά (So2) Sulfur Dioxide | Διοξείδιο του θείου (SE) Sesame | Σουσάμι (MS) Molluscs | Μαλάκια (MU) Mustard | Μουστάρδα (EG) Egg | Αυγά (N) Tree Nuts | Ξηροί Καρποί με Κέλυφος (F) Fish | Ψάρι (SB) Soybeans | Σόγια (P) Peanuts | Φυστίκια

Rotisserie chicken thighs (M/MU/G) (Ideal for two) 34
Ψητά μπουτάκια κοτόπουλου (Ιδανικό πιάτο για δύο)
Marinated grilled chicken thighs on skewer, flavoured with oregano,
served with baby potatoes, Greek pitta, mini salad, yoghurt and piperomelon
Μαριναρισμένα μπουτάκια κοτόπουλου σάρας, με ρίγανη, πατάτες baby,
ελληνική πίττα, σαλάτα, γιαούρτι και πιπερόμελο

Veal chop Milanese (M/G/EG) 40
Μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα Milanese
Breaded cutlet, fried in butter, served with rocket, onion, tomato salad and herbed baby potatoes
Μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα με αρωματισμένη τραγανή φρυγανιά, σερβιρισμένη με πατάτες baby
με βότανα και σαλάτα από ρόκα, κρεμμύδι και ντομάτα

BURGERS ΜΠΕΡΓΚΕΡΣ

Black Angus burger (M/G/MU/EG) 17.5
Μπέργκερ «Μπλακ Άνγκους»
Beef burger with cheddar cheese, tomato, lettuce, caramelized red onions, mustard mayo dressing,
served in a freshly baked brioche bun, with coleslaw, onion rings and French fries
Βοδινό μπιφτέκι με τυρί τσένταρ, ντομάτα, μαρούλι, καραμελωμένα κόκκινα κρεμμύδια, σερβιρισμένο
με σαλάτα coleslaw, τραγανές ροδέλες κρεμμυδιού και τηγαντές πατάτες σε φρεσκοψημένο
ψωμάκι τύπου brioche

Plussea chicken burger (M/G/MU/EG) 15
Plussea μπέργκερ με κοτόπουλο
Buttermilk-fried chicken breast served with cheese, tomato, lettuce and Caesar
dressing in a freshly baked brioche bun, with coleslaw, onion rings and French fries
Τηγαντό κοτόπουλο με αρωματική κρούστα, τυρί, ντομάτα, μαρούλι και σως του Καίσαρα,
σερβίρεται σε φρεσκοψημένο ψωμάκι τύπου brioche, με τηγαντές πατάτες, τραγανές ροδέλες
κρεμμυδιού και σαλάτα coleslaw

ALLERGENS | ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

(G) Gluten | Γλουτένη (LU) Lupin | Λούπινο (CE) Celery | Σέλινο (CR) Crustaceans | Οστρακοειδή (M) Milk | Γαλακτοκομικά
(So2) Sulfur Dioxide | Διοξείδιο του θείου (SE) Sesame | Σουσάμι (MS) Molluscs | Μαλάκια (MU) Mustard | Μουστάρδα (EG) Egg | Αυγά
(N) Tree Nuts | Ξηροί Καρποί με Κέλυφος (F) Fish | Ψάρι (SB) Soybeans | Σόγια (P) Peanuts | Φυστίκια

VEGAN MENU

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Buddha bowl (G/SE/SB/MU/CE) 12.5
Buddha bowl

Wild rice, edamame beans, avocado, wakame salad, cucumbers, cherry tomatoes, green asparagus, red peppers, beetroot falafel, crispy fried shallots and carrot coconut dressing
Άγριο ρύζι, φασόλια edamame, αβοκάντο, σαλάτα wakame, αγγουράκι, ντοματίνια, πράσινα σπαράγγια, κόκκινες πιπεριές, φαλάφελ παντζαριού, τραγανό τηγανητό κρεμμύδι και σως από καρότο και καρύδα

Falafel bits (G/SE/SB/MU/CE) 15.5
Φαλάφελ

Falafel made with chickpeas, beetroot, sweet potatoes and corn, served with jalapeno hummus dip
Φαλάφελ από ρεβύθια, παντζάρια, γλυκοπατάτες και καλαμπόκι, σερβιρισμένα με σως από χούμους και καυτερή πιπεριά jalapeno

Vegan butternut squash and greenpea curry (V) 14
Κάρυ με κολοκύθα και αρακά

Served with Ghee rice with sultanas, coconut flakes, cilantro leaves and roasted cumin
Σερβίρεται με καρυκευμένο ρύζι Ghee με σταφίδες, νιφάδες καρύδας, φύλλα κόλιανδρου και καβουρδισμένο κύμινο

Vegan Caesar salad (V/G) 16.5
Σαλάτα του Καίσαρα vegan

Lettuce hearts, kale leaves, chick peas, Caesar vegan dressing and croutons
Τρυφερές καρδιές μαρουλιού, φύλλα λάχανου, ρεβίθια, vegan σως του Καίσαρα και παξιμάδια

ALLERGENS | ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

(G) Gluten | Γλουτένη (LU) Lupin | Λούπινο (CE) Celery | Σέλινο (CR) Crustaceans | Οστρακοειδή (M) Milk | Γαλακτοκομικά (So2) Sulfur Dioxide | Διοξείδιο του θείου (SE) Sesame | Σουσάμι (MS) Molluscs | Μαλάκια (MU) Mustard | Μουστάρδα (EG) Egg | Αυγά (N) Tree Nuts | Ξηροί Καρποί με Κέλυφος (F) Fish | Ψάρι (SB) Soybeans | Σόγια (P) Peanuts | Φυστίκια

KID'S MENU

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Chicken nuggets (G/M/EG) Κοτομπουκιές Served with French fries and salad Σερβίρεται με πατάτες τηγανντές και σαλάτα	5
Pizza Margherita (G/EG/M) Πίτσα μαργαρίτα	6
Mini burger with cheese (G/M) Μπιφτεκάκι με τυρί Served with French fries Σερβίρεται με πατάτες τηγανντές	5
French fries Πατάτες τηγανντές	4
Penne with bacon and fresh dairy cream (M/G) Πέννες με μπέικον και φρέσκια κρέμα γάλακτος	6
Spaghetti with tomato sauce (G/EG) Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας	6
Toasted ham and cheese sandwich (G/M) Ζεστό σάντουιτς με ζαμπόν και τυρί Served with French fries and salad Σερβίρεται με πατάτες τηγανντές και σαλάτα	5

ALLERGENS | ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

(G) Gluten | Γλουτένη (LU) Lupin | Λούπινο (CE) Celery | Σέλινο (CR) Crustaceans | Οστρακοειδή (M) Milk | Γαλακτοκομικά (So2) Sulfur Dioxide | Διοξείδιο του θείου (SE) Sesame | Σουσάμι (MS) Molluscs | Μαλάκια (MU) Mustard | Μουστάρδα (EG) Egg | Αυγά (N) Tree Nuts | Ξηροί Καρποί με Κέλυφος (F) Fish | Ψάρι (SB) Soybeans | Σόγια (P) Peanuts | Φυστίκια

DESSERTS

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Roached pear (G/M/EG/N) Αχλάδι ποσέ Warm pear in chocolate sauce, hazelnut crumble and white chocolate gelato Ζεστό αχλάδι σε σάλτσα σοκολάτας, θρυμματισμένο φουντούκι και παγωτό λευκής σοκολάτας	6.5
Traditional ravani (G/M/EG/N) Παραδοσιακό ραβανί Semolina, vanilla syrup and mastic ice cream Σιμιγδάλι, σιρόπι βανίλιας και παγωτό μαστίχα	6.5
Bourbon pecan tart (M/EG/N/G/So2) Τάρτα με καρύδια pecan με Bourbon Almond crust, moist caramel, pecan nuts, Bourbon and vanilla ice cream Ζύμη αμυγδάλου, ρευστή καραμέλα, καρύδια pecan, Bourbon και παγωτό βανίλια	7.5
Lava choco caramel (G/M/EG/N) Καραμέλα με λάβα σοκολάτας Served with Caraibe 66% chocolate, caramel filling, passion fruit sauce and Dulcey gelato 35% Σερβίρεται με σοκολάτα Caraibe 66%, γέμιση καραμέλας, σάλτσα με φρούτα του πάθους και παγωτό Dulcey 35%	7.5
Stevia tart (G/M/EG/N) Τάρτα με στέβια Raspberry, cream cheese and chocolate ganache Σμέουρα, τυρί κρέμα και γκανάς σοκολάτας	6
Loukoumades (N/EG/M/G) Λουκουμάδες Served with Nutella, walnuts and vanilla ice cream Σερβίρονται με νουτέλα, καρύδια και παγωτό βανίλια	7
Fresh fruit platter Πιατέλα με φρέσκα φρούτα	15

ALLERGENS | ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

(G) Gluten | Γλουτένη (LU) Lupin | Λούπινο (CE) Celery | Σέλινο (CR) Crustaceans | Οστρακοειδή (M) Milk | Γαλακτοκομικά (So2) Sulfur Dioxide | Διοξείδιο του θείου (SE) Sesame | Σουσάμι (MS) Molluscs | Μαλάκια (MU) Mustard | Μουστάρδα (EG) Egg | Αυγά (N) Tree Nuts | Ξηροί Καρποί με Κέλυφος (F) Fish | Ψάρι (SB) Soybeans | Σόγια (P) Peanuts | Φυστίκια

EXTRAS

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

French fries Πατάτες τηγαντές	4
Baby potatoes Πατάτες baby	4
Steamed wild rice Άγριο ρύζι στον ατμό	4
Grilled vegetables Λαχανικά σχάρας	4
Steamed vegetables Λαχανικά στον ατμό	4
Mini salad Μικρή σαλάτα	4

ALLERGENS | ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

(G) Gluten | Γλουτένη (LU) Lupin | Λούπινο (CE) Celery | Σέλινο (CR) Crustaceans | Οστρακοειδή (M) Milk | Γαλακτοκομικά (So2) Sulfur Dioxide | Διοξείδιο του θείου (SE) Sesame | Σουσάμι (MS) Molluscs | Μαλάκια (MU) Mustard | Μουστάρδα (EG) Egg | Αυγά (N) Tree Nuts | Ξηροί Καρποί με Κέλυφος (F) Fish | Ψάρι (SB) Soybeans | Σόγια (P) Peanuts | Φυστίκια

BRUNCH MENU

Oatmeal (G/N) Πλιγούρι βρώμης Oatmeal with almond milk, served with fresh berries, cashew nuts, dried cranberries and banana Πλιγούρι βρώμης με γάλα αμυγδάλου, σερβιρισμένο με φρέσκα μούρα, φυστίκια cashews, αποξηραμένα cranberries και μπανάνα	8
American style pancakes (G/M) Served with fresh berries, maple syrup and chocolate praline Αμερικανικού τύπου pancakes, σερβιρισμένα με φρέσκα μούρα, σιρόπι σφενδάμου και πραλίνα σοκολάτας	7.5
Good morning Cyprus (EG/G/M/LU) Καλημέρα Two fried eggs served with marinated grilled vegetables, halloumi, Cyprus sausage, smoked pork loin and Omodos koulouri Δύο τηγανητά αυγά, σερβιρισμένα με μαριναρισμένα ψητά λαχανικά, χαλούμι, κυπριακό λουκάνικο, καπνιστό χοιρομέρι και κουλούρι του Ομόδους	10.5
Egg white omelette roulade (M) Τυλιχτή ομελέτα με ασπράδια αυγών Served with avocado, marinated cherry tomatoes and goat cheese Σερβίρεται με αβοκάντο, μαριναρισμένα ντοματίνια και κατσικίσιο τυρί	10
Eggs Benedict with smoked salmon (EG/G/M) Αυγά Μπένεντικτ με καπνιστό σολομό Poached eggs served with spinach, potato salad, green asparagus and a freshly baked brioche bun Αυγά ποσέ σερβιρισμένα με σπανάκι, πατατοσαλάτα, πράσινα σπαράγγια και φρεσκοψημένο ψωμάκι μπριός	11.5
Healthy meal (G/M) Υγιινό γεύμα Roasted oats with honey, vanilla yoghurt and fresh berries Καβουρδισμένες νιφάδες βρώμης με μέλι, γιαούρτι βανίλια και φρέσκα μούρα	7.5
Tropical fruit salad (G/M) Σαλάτα με τροπικά φρούτα Low fat yoghurt, honey and homemade granola Γιαούρτι χαμηλών λιπαρών, μέλι και σπιτική γκρανόλα	7.5

ALLERGENS | ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

(G) Gluten | Γλουτένη (LU) Lupin | Λούπινο (CE) Celery | Σέλινο (CR) Crustaceans | Οστρακοειδή (M) Milk | Γαλακτοκομικά (So2) Sulfur Dioxide | Διοξείδιο του θείου (SE) Sesame | Σουσάμι (MS) Molluscs | Μαλάκια (MU) Mustard | Μουστάρδα (EG) Egg | Αυγά (N) Tree Nuts | Ξηροί Καρποί με Κέλυφος (F) Fish | Ψάρι (SB) Soybeans | Σόγια (P) Peanuts | Φυστίκια