



110  
YEARS  
1914 - 2024



ALL DAY DINING

library  
BRASSERIE

🌀 **Brunch** (σερβίρεται 09.00-13.00)  
*Brunch* (served 09.00-13.00)

**Σάντουιτς γουακαμόλε** 16

Καπνιστή γαλοπούλα, βραστό αυγό και ρόκα

*Guacamole sandwich*

*Smoked turkey, boiled eggs and rocket*

**G N E S**

**Croque madame** 12

Ζαμπόν, τυρί, αβγό και μπεσαμέλ

*Croque madame*

*Ham, cheese, egg and Béchamel sauce*

**G D E M S**

**Τοστ παστράμι** 15

Γραβιέρα και μαγιονέζα τρούφας

*Pastrami toast*

*Graviera cheese and truffle mayo*

**G D E M S**

**Brioche** 16

Αβγά scrambled, μπέικον, τσένταρ, μαγιονέζα  
μυρωδικών και σχοινόπρασο

*Brioche*

*Scrambled eggs, bacon, cheddar cheese, herb mayo and chives*

**G D E M S**

**Βρώμη** 12

Σπόροι τσία, καρύδια, φυστικοβούτυρο, φρέσκα φρούτα  
και σιρόπι σφένδαμου

*Overnight oats*

*Chia seeds, walnuts, peanut butter, fresh fruits and maple  
syrup*

**G N**

**Γαλλικό τοστ** 16

Κρέμα τσίτσικι, μύρτιλα, φράουλες και γλυκό του  
κουταλιού

*French toast*

*Cheesecake cream, blueberries, strawberries and traditional  
greek dessert*

**G D E**

**Γιαούρτι** 10

Φρέσκα φρούτα, μέλι και σιρόπι σφενδάμου

*Yogurt*

*Fresh fruits, honey and maple syrup*

**D**

**Τηγανίτες** 12

Σοκολάτα, φράουλες, κακάο και φουντούκια

*Pancakes*

*Chocolate, strawberries, cacao and hazelnuts*

**G D E N**

🌀 **Σνακ** (σερβίρονται 13.00-18.00)  
*Snacks* (served 13.00-18.00)

**Μπέργκερ** 25

Κιμάς Black Angus, τσένταρ, μαγιονέζα μίσο, πίκλες αγγουριού,  
άισπεργκ, μπέικον και ντομάτα σερβιρισμένο με πατάτες τηγανητές

*Burger*

*Black Angus beef, cheddar cheese, miso mayo, cucumber pickles,  
iceberg, bacon and tomato served with french fries*

**D G E M S O S**

**Τοστ παστράμι** 15

Γραβιέρα και μαγιονέζα τρούφας

*Pastrami toast*

*Graviera cheese & truffle mayo*

**G D E M S**

**Τορτίγια** 16

Χαλούμι,μανιτάρια πλευρώτους, κολοκυθάκια, πιπεριές  
Φλωρίνης, χόμους, σάλτσα τομιτσούρι και μεσκάλ

*Tortilla*

*Haloumi cheese, pleurotus mushrooms, zucchini, Florina red peppers,  
hummus, chimichurri sauce and mezcacal*

**G N E S**

— — — — — 🌀 — — — — —  
**All day menu**

(σερβίρεται 13.00- 23.30 / served 13.00-23.30)

**Ψωμί και ντιπ ημέρας** 5

*Bread and dip of the day*

**G D S**

🌀 **Ορεκτικά / Starters**

**Χόμους** 17

Λάδι με τσίλι, μπούκοβο, κουκουνάρι, κόλιανδρος και σουμάκ  
σερβιρισμένο με πίτα

*Hummus*

*Chili oil, bukovo, pine nuts, coriander and sumac served with pita  
bread*

**G N S E S**

**Τηγανητές πατάτες** 10

Με αρσενικό Νάξου και ρίγανη

*French fries*

*With Arseniko cheese from Naxos and oregano*

**D S**

**Μύδια μαρινέρ** 20

Μάραθος, πράσο, τζίντζερ, λάδι άνηθου και sour cream

*Mussels mariniere*

*Fennel, leek, ginger, dill oil and sour cream*

**SF D C S**

**Σπιτική χορτόπιτα** 18

Χόρτα εποχής και ξινομυζήθρα

*Handmade pie*

*Seasonal greens, xinomizithra cheese*

**G D E N S**

**Τηγανητός γαύρος** 18  
Με ταραμά, πράσινο λάδι και πούδρα από ποτί  
*Deep fried anchovies*  
*Fish roe dip, green oil and nori powder*  
**E G D S**

**Σεβίτσε** 23  
Ψάρι ημέρας, γλυκοπατάτα, καφαλισμένο καλαμπόκι, χυμός σαγκουίνι και σορμπέ ανανά με τσίλι  
*Ceviche*  
*Fish of the day, sweet potatoes, flamed corn, blood orange juice and pineapple chili sorbet*  
**SF S**

**Βιτέλο τονάτο** 27  
Ρόκα, ντοματίνια, καπαρόμηλα και σάλτσα τσιμιτσούρι  
*Vitello tonnato*  
*Arugula, cherry tomatoes, capers and chimichurri sauce*  
**E G M S**

## Σαλάτες / *Salads*

**Ελληνική σαλάτα** 16  
Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ζινοτόρι, ελιές και κρίταμο  
*Hellenic salad*  
*Tomato, cucumber, onions, zynotyri cheese, olives and crithmum*  
**D S**

**Σαλάτα με ψημένα παντζάρια** 15  
Κατίκι, καρύδια, φράουλες, δύοσμος και ντρέσινγκ πορτοκαλιού  
*Roasted beetroot salad*  
*Katiki cheese, walnuts, strawberries, mint and orange dressing*  
**D N S**

**Σαλάτα του Καίσαρα** 19  
Καφαλισμένο άισπεργκ, τηγανητό κοτόπουλο, ντοματίνια, καλαμπόκι, μπέικον και κρουτόν  
*Caesar salad*  
*Flamed iceberg, deep fried chicken, cherry tomatoes, corn, bacon and croutons*  
**G D E**

## Κυρίως πιάτα / *Main courses*

**Ψητά λαχανικά** 24  
Λαχανικά εποχής από το Μποστανί μας, κρέμα από κάσιους και σάλτσα τσιμιτσούρι  
*Grilled vegetables*  
*Seasonal veggies from our Bostani, cashews cream and chimichurri sauce*  
**N SO S**

**Rib eye** 55  
Σερβίρεται με επιλογή από smashed baby πατάτες ή ψητά λαχανικά ή πατάτες τηγανητές και σάλτσα τσιμιτσούρι  
*Rib eye*  
*Served with a choice of smashed baby potatoes or grilled vegetables, or french fries and chimichurri sauce*  
**D G S**

**Φιλέτο γλώσσας μενιέρ** 42  
Με κάπαρη, τσίλι και μαιντανό σερβιρισμένο με πουρέ πατάτας  
*Sole meunière*  
*With caper, chilly and parsley served with potato puree*  
**G D S**

**Λιγκουίνι vongole** 35  
Αχιβάδες, λουκάνικο nduja, σκόρδο, τσίλι, μαϊντανός και παρμεζάνα  
*Linguine vongole*  
*Vongole, nduja, bottarga, garlic, chili, parsley and parmesan cheese*  
**SF G D C S**

**Φιλέτο κοτόπουλο** 30  
Πουρές καρότου, μωβ καρότα, baby μπρόκολο και σάλτσα πορτοκαλιού  
*Chicken fillet*  
*Carrots purée, purple carrots, baby broccoli and orange sauce*  
**C D S**

**Cacio e pepe** 23  
Με μπουκατίνι  
*Cacio e pepe*  
*Bucatini pasta*  
**G D S**

**Αστακομακαρονάδα (το κιλό)** 140  
Μπισκ θαλασσιών, ντοματίνια και φινόκιο  
*Lobster pasta (per kilo)*  
*Bisque, cherry tomatoes and fennel*  
**SF D G C S**

**Ψητό ψάρι ημέρας (το κιλό)** 90  
Σερβιρισμένο με χόρτα, βραστά λαχανικά και λαδολέμονο  
*Grilled fish of the day (per kilo)*  
*Served with wild greens, boiled vegetables and lemon and olive oil sauce*  
**M**

## Επιδόρπια / *Desserts*

**Τάρτα σοκολάτας** 14  
Αλατισμένη καραμέλα, καραμελωμένα φουντούκια, κόκκοι κακάο, ανθός αλατιού και παγωτό φουντουκιού τόνκα  
*Chocolate tart*  
*Salted caramel, caramelised hazelnuts, cocoa nibs, sea salt flakes and hazelnuts tonka ice cream*  
**N D G E SE S**

**Κρέμα λεμονιού** 14  
Κραμπλ τζίντζερ, καρπάτσιο ανανά και παγωτό γιαούρτι με δάφνη  
*Lemon curd*  
*Ginger crumble, pineapple carpaccio, yogurt ice cream with laurel*  
**N D G E S**

**Γαλατόπιτα** 14  
Με σος από φρούτα εποχής  
*Milk Pie*  
*With seasonal fruit coulis*  
**G D**

**Ποικιλία αλλαντικών και τυριών (2/4 άτομα)** 25/45  
Ποικιλία ελληνικών τυριών, αλλαντικά και μαρμελάδα  
*Charcuterie board*  
*Assortment of Greek cheeses, cold cuts and chutneys*  
**D N G S**

\* Κατεψυγμένα / *Frozen*

**G:** γλουτένη/gluten, **N:** καρύδι/nut, **E:** αβγό/egg,

**S:** θειώδη/sulphites, **D:** γαλακτοκομικά/dairy,

**M:** μουστάρδα/mustard, **SO:** σόγια/soya, **SE:** σουσάμι/sesame,

**SF:** οστρακοειδή/shellfish, **C:** σέλερι/celery



110  
YEARS  
1914 - 2024

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ (€). Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις χρεώσεις & τους φόρους (δημοτικός φόρος 0,5%, φαγητό 13%, αλκοολούχα ποτά 24%). Για το μαγείρεμα και τα ντρέσινγκ χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και για το τηγάνισμα ηλιέλαιο. Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν τροφικές αλλεργίες ή δυσανεξίες. Το μενού είναι πιθανό να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες οι οποίες μπορεί να προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο). Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Αγορανομικός Υπεύθυνος: Παύλος Ρούσσος.

*All prices are in euros (€). Prices include all charges & taxes (municipal tax 0,5%, food 13%, alcoholic drinks 24%). For cooking and dressings we use extra virgin olive oil. For frying we use sunflower oil. Please inform us if you have any food allergies or intolerances. The menu may contain traces of allergenic substances that may cause allergies or intolerances. The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt or invoice). The establishment must be equipped with printed forms, placed in a specified location next to the exit, for the reporting of any complaints whatsoever. Registered Manager: Pavlos Rousos.*

Το μενού έχει επιμεληθεί ο σεφ Ηλίας Κιαζόλι  
*The menu was created by chef Ilias Kiazoli*