



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 τσίζκεικ, 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)

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, χούμους, σάλτσα τσιμιτσούρι και μεσκάλ
Tortilla
*Haloumi cheese, pleurotus mushrooms, zucchini, Florina red peppers,
hummus, chimichurri sauce and mezcal*
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**

Χούμους 17
Λάδι με τσίλι, μπουόκοβο, κουκουνάρι, κόλιανδρος και σουμάκ
σερβιρισμένο με πίτα
Hummus
*Chili oil, bukovo, pine nuts, coriander and sumac served with pita
bread*
G N SE S

Τηγανητές πατάτες 10
Με αρσενικό Νάξου και ρίγανη
French fries
With Arseniko cheese from Naxos and oregano
D S

Σπιτική χορτόπιτα 18
Χόρτα εποχής και ζινομυζήθρα
Handmade pie
Seasonal greens, xinomizithra cheese
G D E N 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

Λαβράκι 23
Αγγούρι, αβοκάντο, κόλιανδρο και sour cream με leche de tigre
Seabass
Cucumber, avocado, coriander and sour cream leche de tigre
D

Flatbread 22
Μπουράτα, προσούτο, σάλτσα ντομάτας και ρόκα
Flatbread
Burrata, prosciutto, tomato sauce, rocket
G D

Σαλάτες / *Salads*

Ελληνική σαλάτα 16
Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ζινοτόρι, ελιές και κρίταμο
Hellenic salad
Tomato, cucumber, onions, chynotyri 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 άσππεργκ, τηγανητό κοτόπουλο, ντοματίνια, καλαμπόκι, μπέικον και κρουτόν
Caesar salad
Flamed iceberg, deep fried chicken, cherry tomatoes, corn, bacon and croutons
G D E

Σαλάτα μπουράτα 20
Πέστο, κεράσια, τουρσί κρεμμύδι, ντοματίνια και ζίδι Xeres
Burrata Salad
Pesto, cherries, pickled onion, cherry tomatoes and Xeres vinegar
D S

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

Μπέργκερ 29
Κιμάς Black Angus, τσένταρ, μαγιονέζα μίσο, πίκλες αγγουριού, άσππεργκ, 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 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 purée
G D S

Λιγκουίνι vongole 35
Αχιβάδες, λουκάνικο nduja, σκόρδο, τσίλι, μαιντανός 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 θαλασσινών, 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

Miss Pistachio 14
Κέικ φιστίκι, κρέμα φιστίκι και μαρμελάδα σμέουρο
Miss Pistachio
Pistachio cake, pistachio cream and raspberry marmelade
D N G

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: σστρακοειδή/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