



A for Athens.

BRUNCH MENU
11:00 - 18:30

ΑΥΓΑ

Οσπριάδα, με αυγά ποσέ και dressing πιπεριάς Φλωρίνης.....	14 €
Αυγά καγιανά με φρέσκια τομάτα, φέτα και Σύγκλινο Μάνης.....	10 €
Αυγόφτετες ρολό, με τυρί και γαλοπούλα μυρωδικών.....	8 €
Φωλιά πατάτας, με αυγά μάτια και ξερή μυζήθρα.....	11 €
Ποντιακές φελίες, με θυμαρίσιο μέλι και αποξηραμένα σύκα.....	8 €

ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα αντίδια-λαχανίδες, με κριτσίνια ξηρών καρπών, μήλο Ζαγορίν και Dressing πορτοκαλιών Ναβαλίνας.....	12 €
Ζεστή "σαλάτα" αμπελοφάσουλα, πατάτα, μπρόκολο, με τσουβαλάκια μανούρας Σίφνου και λαδολέμονο τομάτας.....	15 €

ΠΙΤΕΣ

"Πετούλες" Μεσσηνίας, με μοσχαρίσια μάγουλα, γιαούρτι και κασικίσιο τυρί.....	14 €
Κασιάτα Θεσσαλίας, με μαρμελάδα χαρούπι και τσιγαριαστά σέσκουλα.....	9 €
Παραδοσιακή πίτα ημέρας.....	7 €

ΚΥΡΙΩΣ

Μαγιάτικο "Αλά Σπετσιώτα", με μπατονέτες πατάτας γιαχνί.....	32 €
"Καμένες" χυλοπίτες με κοτόπουλο νανάκι και φρεσκοτριμμένη μυζήθρα Κρήτης.....	16 €
Αρνάκι μπούτι "κλέφτικο", με τραγανά πατατάκια δενδρολίβανου και σάλτσα γραβιέρας Αμφιλοχίας.....	25 €

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ BURGER

Φουρνιστά κεφτεδάκια μοσχαριού με σάλτσα γραβιέρας και κρουτόν πατάτας.....	15 €
Φουρνιστά κεφτεδάκια κοτόπουλου με σάλτσα τομάτας και κρουτόν πατάτας.....	14 €

ΓΛΥΚΑ

Ξεροτήγανα Αμοργού, με σπασμένο σουσάμι, θυμαρίσιο μέλι, χαρουπόμελο και παγωτό ανθόγαλο.....	8 €
Κανταΐφι με κασικίσιο βούτυρο, γιαούρτι, βύσσινο γλυκό και κρέμα φιστικιού.....	10 €
Σιμιγδαλόκρεμα σοκολάτας, σε τραγανό φύλλο, με σάλτσα φρούτα του δάσους.....	8 €

Chef: Κώστας Γιαννακός



A for Athens.

BRUNCH MENU
11:00 - 18:30

EGGS

Legumes, poached eggs and dressing with Florina red peppers.....	14 €
Scrambled eggs with fresh tomatoes, feta cheese and "syglino" cured pork from Mani region.....	10 €
Greek style French toast rolls, with cheese and herb flavored turkey.....	8 €
Potato nest with fried eggs and dried "mizithra" cheese.....	11 €
French toast from Pontos region with thyme honey and dried figs.....	8 €

SALADS

Chicory and kale salad, bread sticks with nuts, "Zagorin" apples and "Navelina" orange dressing	12 €
Warm string beans, potato, broccoli, with manoura cheese from Sifnos island and tomato lemon dressing.....	15 €

PIES

"Petoules" pies from Messinia region with beef cheeks yoghurt and goat cheese	14 €
"Kasiata" pie from Thessaly region with carob jam and chards sautéed.....	9 €
Traditional pie of the day.....	7 €

MAIN COURSE

Amberjack fish "a la Spetsiota" with stewed potatoes.....	32 €
Chicken with "chylopites" pasta and freshly grated myzithra cheese from Crete.....	16 €
Leg of lamb with crispy rosemary potatoes and sauce of "graviera" cheese from Amfilochia region.....	25 €

BURGERS

Beef meatballs with "graviera" cheese sauce and potato croutons.....	15 €
Chicken meatballs with tomato sauce and potato croutons.....	14 €

DESSERTS

Fried dough strips from Amorgos island with thyme and carob honey crushed sesame and "fior di latte" milk ice cream	8 €
Kataif with goat butter, yoghurt, sour cherry confit and pistachio cream.....	10 €
Chocolate semolina cream in crispy filo pastry with forest fruit sauce	8 €

Chef: Kostas Giannakos