

Coffee + Brunch

COFFEE & Toppings

ΖΕΣΤΟΙ ΚΑΦΕΔΕΣ / HOT COFFEES

ΕΣΠΡΕΣΟ μονό/διπλό..... 3,5 / 4
ESPRESSO single/double

ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ μονό/διπλό..... 4,6 / 4,8
CAPPUCCINO single/double

CAFE LATTE..... 4,8

FLAT WHITE..... 4,8

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ μονός/διπλός 3,5 / 4
GREEK COFFEE single/double

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ..... 4,5
FILTER COFFEE

ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ ΚΑΦΕΣ..... 4
INSTANT COFFEE

ΚΡΥΟΙ ΚΑΦΕΔΕΣ / COLD COFFEES

ΚΡΥΟΣ ΕΣΠΡΕΣΟ..... 4,6
FREDDO ESPRESSO

ΚΡΥΟΣ ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ..... 4,8
FREDDO CAPPUCCINO

ICED LATTE..... 4,8

COLD BREW..... 4,8

***We steep in cool temperature
our grounded coffee for 8-12 hours**

ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ ΚΑΦΕΣ..... 4
INSTANT COFFEE

COFFEE WITH A TWIST

ΜΟΧΑΚΚΙΝΟ..... 6

ΙΡΛΑΝΔΕΖΙΚΟΣ..... 6

**μια δόση ιρλανδέζικο ουίσκι,
ζάχαρη και κρέμα γάλακτος**
IRISH COFFEE

*a shot of Irish whiskey, sugar
syrup and whipped cream*

ΓΕΥΣΕΙΣ / TOPPINGS

**Φουντούκι, Φράουλα,
Καραμέλα, Βανίλια +0.5
Σαντιγί +0.5
Αλκοόλ +2.00
Γάλα σόγιας, Αμυγδάλου,
Βρώμης +1.00**

*Hazelnut, Strawberry,
Caramel, Vanilla +0.5
Whipped cream +0.5
Alcohol +2.00
Soy milk, Almond,
Oat milk +1.00*

TEAS & CHO CO LATES *hot & cold*

ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ / CHOCOLATES

ΣΟΚΟΛΑΤΑ..... 4,8
CHOCOLATE

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΛΕΥΚΗ..... 4,8
WHITE CHOCOLATE

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΑΛΜΥΡΗ ΚΑΡΑΜΕΛΑ..... 5
CHOCOLATE SALTY CARAMEL

ΖΕΣΤΟ ΤΣΑΪ / HOT TEAS

ΠΡΑΣΙΝΟ ΤΣΑΪ..... 4
με δίκταμο & θυμάρι
*GREEN TEA
with dictamus & thyme*

ΚΡΗΤΙΚΟ ΤΣΑΪ ΒΟΤΑΝΩΝ..... 4
Δίκταμο, φασκόμηλο, μαντζουράνα
*CRETAN HERBAL TEA
Dictamus, sage, marjoram*

ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΤΣΑΪ ΒΟΤΑΝΩΝ..... 4
δίκταμο, λουίζα, φασκόμηλο, γαρύφαλλο
*AROMATIC HERBAL TEA
dictamus, verbena, sage, cloves*

ΤΣΑΪ ΤΟΥ ΒΟΥΝΟΥ..... 4
MOUNTAIN TEA

ΤΣΑΪ RASPBERRY..... 4
RASPBERRY TEA

ΤΣΑΪ ΚΑΡΑΜΕΛΑ..... 4
CARAMEL TEA

ΧΑΜΟΜΗΛΙ..... 4
CHAMOMILE

ΚΡΥΟ ΤΣΑΪ / COLD TEAS

ΛΕΜΟΝΙ / ΡΟΔΑΚΙΝΟ (0% ζάχαρη).... 4,5
LEMON/PEACH (0% sugar)

ΣΠΙΤΙΚΟ ΤΣΑΪ..... 4,8
HOMEMADE TEA

RE FRESH MENTS

homemade

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / REFRESHMENTS

COCA COLA / LIGHT (250 ml)3,5

SPRITE (250 ml)3,5

SODA / TONIC (250 ml)3,5

ΠΟΡΤΟΚΑΛΑΔΑ3,5
(με ανθρακικό 250ml)

ORANGEADE
(Carbonated 250ml)

THREE CENTS (200 ml) 5

Pink Grapefruit Soda,
Ginger Beer
Cherry
Soda
Mandarin & Bergamot Soda

ΣΠΙΤΙΚΑ ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ / HOMEMADE REFRESHMENTS

SHRUB6,5

ανανάς, ρόδι, σόδα
pineapple, pomegranate sauce, soda

ΛΕΜΟΝΑΔΑ ΜΕ ΜΕΝΤΑ6,5

Σπιτικό εποχιακό λικέρ φρούτων,
λεμόνι, σόδα

MINTY LEMONADE
seasonal house cordial, lemon, soda

VIRGIN MARY 9

house tomato mix, spices

COFFEE & TONIC6,5

cold brew and tonic

ΛΕΜΟΝΑΔΑ ΜΕ ΤΖΙΝΤΖΕΡ6,5

0% ζάχαρη
GINGER LEMONADE
0% sugar

ENJOY
OUR
SELECTION OF
JUICES FOR
4€

ΧΥΜΟΙ / JUICES

ΡΟΔΑΚΙΝΟ
PEACH

ΚΡΑΝΜΠΕΡΙ
CRANBERRY

ΒΥΣΣΙΝΟ
SOUR CHERRY

ΜΠΑΝΑΝΑ
BANANA

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ
ORANGE

ΛΕΜΟΝΙ
LEMON

ΑΝΑΝΑΣ
PINEAPPLE

ΦΥΣΙΚΟΙ ΧΥΜΟΙ - ΝΕΡΑ /
FRESH JUICES - WATER

ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ 5,5
FRESH ORANGE JUICE

ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟΣ 6,5
FRESH MIXED JUICE

ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ (250 ml) 3,5
SPARKLING WATER (250 ML)

ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ 1 lit 2
MINERAL WATER 1LT

JUICES

Fresh

BRUNCH

Serving Time

11:00-16:00

ΦΕΤΑ ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟΥ ΨΩΜΙΟΥ 16

αβοκάντο guacamole, αυγά σκραμπλ,
μαριναρισμένο κοτόπουλο, γραβιέρα θυμάρι

SLICE OF SOURDOUGH BREAD

guacamole, scrambled eggs, marinated chicken, thyme graviera

ΚΟΚΚΙΝΗ ΣΤΡΑΠΑΤΣΑΔΑ 14

baby μπρόκολο, σάλτσα ώριμης τομάτας, πράσο σχάρας,
φρυγανισμένο ψωμί με προζύμι, γαλότυρι ηλείου

TRADITIONAL STRAPATSADA

tomato sauce & epirus galotiri, tenderstem broccoli,
grilled leek, toasted sourdough bread

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΨΩΜΙ ΜΕ ΠΡΟΒΕΙΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ 17

πίκλα κρεμμυδιού, λάχανο ζουλιέν, καρότο chutney,
τυρί τσαλαφούτι, μαγιονέζα καυτερής πάπρικας, κροκέτα πατάτας

RUSTIC BREAD WITH MUTTON SAUSAGE

pickled onion, cabbage-julienned, carrot chutney,
tsalafouti cheese, chili paprika mayonnaise, potato croquette

ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΚΑΡΒΕΛΙ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ..... 18

σιγομαγειρεμένο χοιρινό σε μαύρη μπίρα, βούτυρο μαύρου σκόρδου,
pate αβοκάντο, κατίκι δομοκού, αυγό ποσέ, σαλάτα τοματίνια

LATE-RIPENING SOURDOUGH LOAF

slow cooked pork in dark beer, black garlic butter,
avocado pate, katiki domokou, poached egg, cherry tomatoes salad

BURGER ΦΑΓΚΡΙ ΣΕ BRIOCHE..... 19

σάλτσα ταρτάρ, κρέμα παντζάρι, γαλλικό μαρούλι,
φρέσκια τομάτα, βούτυρο ελληνικών βοτάνων, σπιτικά τσιπς πατάτας

SEA BREAM BURGER IN BRIOCHE BUNS

tartar sauce, beetroot cream, butterhead lettuce, fresh tomato,
butter with greek herbs, homemade potato chips

ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΟΥ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ..... 16

guacamole, spicy σάλτσα τομάτας, φρέσκια σαλάτα
τρυφερών λαχανικών, dressing κόκκινων μούρων

CORN TORTILLA WITH VEGETABLES

guacamole, spicy tomato sauce, fresh vegetable salad,
red berries dressing

PANCAKES ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ 13

σιρόπι μελιού, όξινα φρούτα του δάσους,
'σπασμένο' φύλλο κρούστας

PANCAKES GALAKTOBOUREKO

honey syrup, forest fruits, "broken" puff pastry



VEGAN ΠΟΥΤΙΓΚΑ ΠΡΩΤΕΪΝΗΣ 12

κρέμα αμυγδάλου, σπόρους chia,
κολοκυθόσπορος

VEGAN PROTEIN PUDDING

almond cream, chia seeds, pumpkin seeds,
oat flakes, strawberry coulis

SWEET
PanCakes

*Chef
Kostas Giannakos*





A for Athens.

Το κατάστημα διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο
για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει αν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη-τιμολόγιο).

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται ο αναλογούν ΦΠΑ (13% ή 24%) και Δημ. φόρος 0.5%

Η επιχείρηση εφαρμόζει αρχές ασφαλείας HACCP σύμφωνα με τις διαδικασίες της Quality Awards.

Παρακαλούμε όπως μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Αλέξανδρος Αποστολόπουλος

*The store is obligated to have printed sheets in a special compartment
near the exit for the wording of any protest.*

*Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been
received (receipt-invoice). Prices include the equivalent Vat (13% or 24%) and Sep.tax 0.5%*

You are kindly requested to inform us of any allergies.

Marketing Director: Alexander Apostolopoulos