

MENU 19

ΣΑΛΑΤΑ | SALAD

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ, ΜΥΡΤΙΛΑ,
ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ ΚΑΙ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ

GREEN SALAD WITH FRESH FRUITS, BLUEBERRY, HAZELNUT
AND DRESSING WITH OLIVE OIL, LEMON AND MUSTARD

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ | MAIN DISH

ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ | CHOICE AMONG

ΛΙΝΓΟΥΙΝΙ ΣΕ ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΓΛΥΚΑ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟ.

LINGUINI IN CHERRY TOMATO AND BASIL SAUCE.

ή / or

ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙΑ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ, ΖΥΜΩΜΕΝΑ ΜΕ
ΦΡΕΣΚΑ ΒΟΤΑΝΑ. ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΨΗΜΕΝΕΣ ΠΙΤΟΥΛΕΣ,
ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΚΑΙ ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΝΤΟΜΑΤΕΣ.

BEEF PATTIES MIXED WITH FRESH HERBS. SERVED WITH TOASTED PITA
BREAD, YOGURT AND CHOPPED SALAD OF FRESH TOMATOES

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ | DESSERT

ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ | CHOICE AMONG

ΣΠΙΤΙΚΟΣ ΚΟΡΜΟΣ “ΜΩΣΑΙΚΟΥ”, ΜΕ ΠΛΟΥΣΙΑ ΓΕΥΣΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΚΑΙ
ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ

HOMEMADE CHOCOLATE “MOSAIC”, WITH CARAMELIZED HAZELNUTS.

ή / or

ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ ΜΕ ΤΡΙΜΜΕΝΗ ΒΙΤΤΕΡ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΚΑΚΑΟ CALLEBAUT.

TIRAMISU WITH BITTER CHOCOLATE SHAVINGS AND CALLEBAUT
COCOA.

MENU 26

ΣΑΛΑΤΑ | SALAD

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ, ΜΥΡΤΙΛΑ,
ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ ΚΑΙ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ

GREEN SALAD WITH FRESH FRUITS, BLUEBERRY, HAZELNUT
AND DRESSING WITH OLIVE OIL, LEMON AND MUSTARD

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ | MAIN DISH

ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ | CHOICE AMONG

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΑΧΝΙΣΤΟ ΡΥΖΙ ΜΠΑΣΜΑΤΙ ΚΑΙ SAUCE
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

GRILLED CHICKEN WITH STEAMED BASMATI RICE AND OLIVE OIL
DRESSING

ή / or

ΆΓΡΙΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟΣ ΣΕ SWEET CHILI, ΨΗΜΕΝΟΣ
ΣΤΟ GRILL ΜΕ ΤΡΥΦΕΡΑ ΣΕΣΚΟΥΛΑ ΚΑΙ ΤΖΙΝΤΖΕΡ

ROASTED SALMON MARINATED IN SWEET CHILI, ACCOMPANIED BY
TENDER GREENS AND GINGER.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ | DESSERT

ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ | CHOICE AMONG

ΣΠΙΤΙΚΟΣ ΚΟΡΜΟΣ “ΜΩΣΑΙΚΟΥ”, ΜΕ ΠΛΟΥΣΙΑ ΓΕΥΣΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΚΑΙ
ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ

HOMEMADE CHOCOLATE “MOSAIC”, WITH CARAMELIZED HAZELNUTS.

ή / or

ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ ΜΕ ΤΡΙΜΜΕΝΗ BITTER ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΚΑΚΑΟ CALLEBAUT.

TIRAMISU WITH BITTER CHOCOLATE SHAVINGS AND CALLEBAUT
COCOA.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ ΕΚΤΟΣ ΣΑΒΒΑΤΟΥ | NOT AVAILABLE ON SATURDAYS