



BREAKFAST MENU

À LA CARTE

08:00 – 11:00 am / πμ

The following items are included in your room rate. • Οι παρακάτω επιλογές συμπεριλαμβάνονται στην τιμή του δωματίου σας.

“GREEK BREAKFAST” STYLE BOUFFET

Ask service for more details

EGGS OF YOUR CHOICE

Αυγά Επιλογής σας

Fried eggs on hash brown potato /
pastrami / arseniko flakes /
cherry tomato chutney (E) (D)

Τηγανιτά αυγά σε πατάτα hash / παστράμι /
νιφάδες αρσενικό / chutney ντοματίνι (E) (D)

Omelet in Greek flavors with onion / peppers /
olives / cherries / capper leaves /
fresh herbs / feta cheese textures (V)

Ελληνική ομελέτα / κρεμμύδι / πιπεριές /
ελιές / ντοματίνια / φύλλα κάπαρης /
φρέσκα μυρωδικά / υφές τυριού φέτας (V)

Boiled eggs / green herbs crust / spinach textures /
feta cheese mousse / pastry phyllo sheets (V)

Βραστά αυγά / κρούστα πράσινων μυρωδικών /
υφές σπανακιού / μους φέτας / φύλλο (V)

Scramble eggs in roasted tomato sauce /
ksinotyri Myconian cheese / koulouri sesame bread (E) (D)

Χτυπητά Αυγά σε σάλτσα ψητής ντομάτας /
ξινοτύρι Μυκονιάτικο τυρί / κουλούρι με σουσάμι (E) (D)

CEREALS (SERVED WITH MILK OR YOGHURT)

Δημητριακά
(Σερβιρισμένα με γάλα ή γιαούρτι)

Corn Flakes

Chocolate Cornflakes

All Bran

Rice Crispies

Alpen Muesli

DESSERTS

Επιδόρπια

Pancake

Cheese cream / mizithra cheese / honey /
candy walnuts / cinnamon / fresh thyme (D) (E)

Τηγανίτες

Κρεμά τυριού / τυρί μζήθρα /
μέλι / καραμελωμένα καρύδια /
κανέλα / Φρέσκο θυμάρι (D) (E)

French toast

Sweet bread / candy apple / butterscotch /
crumple hazelnut / cinnamon syrup (G) (D)

French toast

Τσουρέκι / καραμελωμένο μύλο /
καραμέλα βουτύρου / crumple φουντουκιού /
σιρόπι κανέλας (G) (D)

Roasted Fruits

Peach / apple smith / kiwi / yoghurt /
maple syrup / almond / lemon thyme /
peanut butter emulsion (G) (D)

Σιγοψημένα φρούτα

Ροδάκινο / πράσινο μήλο / ακτινίδιο /
γιαούρτι / αμύγδαλο / λεμονοθύμαρο /
γαλάκτωμα φιστικοβούτυρο (G) (D)

JUICES & BEVERAGES

Χυμοί & Ροφήματα

FRESHLY SQUEEZED JUICE

Orange
ΦΡΕΣΚΟΣΤΥΜΜΕΝΟΣ ΧΥΜΟΣ
Πορτοκάλι

COFFEE, TEA & CHOCOLATE

Καφές, τσάι & σοκολάτα

Greek Coffee
Ελληνικός Καφές

Double Greek Coffee
Διπλός Ελληνικός Καφές

Filter Coffee
Καφές Φίλτρου

Instant Coffee
Στιγμιαίος Καφές

Espresso
Εσπρέσο

Double Espresso
Διπλός Εσπρέσο

Cappuccino
Καπουτσίνο

Double Cappuccino
Διπλός Καπουτσίνο

Café Latte
Λάτε

Espresso Freddo
Κρύος Εσπρέσο

Cappuccino Freddo
Κρύος Καπουτσίνο

Hot or Cold Chocolate
Ζεστή ή Κρύα Σοκολάτα

Hot Tea
Ζεστό Τσάι

CHEF RECOMMENDATIONS

08:00 – 11:00 am / πμ

The following items are **not** included in your room rate. • Οι παρακάτω επιλογές **δεν** συμπεριλαμβάνονται στην τιμή του δωματίου σας.

EGG DISHES

Συνδυασμοί αυγών

Poached eggs / tsoureki sweet bread /
Myconian louza / chives /
Naxos graviera emulsion / parsley oil (D) (E) (G)

Αυγά ποσέ / τσουρέκι / Μυκονιάτικη λούζα /
σχοινόπρασο / γαλάκτωμα γραβιέρας Νάξου /
λάδι μαϊντανού (D) (E) (G)
16,00 €

Cycladic Omelet / zucchini / fry potatoes /
fresh oregano / Myconian sausage /
San Michali cheese emulsion from Syros Island (D) (E)

Κυκλαδίτικη ομελέτα / κολοκυθάκια / πατάτες τηγανητές /
φρέσκια ρίγανη / λουκάνικο Μυκόνου /
Γαλάκτωμα τυριού Σαν Μιχάλη Σύρου (D) (E)
17,00 €

White steamed omelet / smoked salmon /
baby spinach / asparagus / chilly /
avocado textures / orange oil (E) (SF)

Λευκή ομελέτα στον ατμό / καπνιστός σολομός /
baby σπανάκι / σπαράγγια / τσίλι /
υφές αβοκάντο / λάδι πορτοκαλιού (E) (SF)
19,00 €

Brioche toasted bread / marinated crab /
avocado mousse / baby rocket /
hard-boiled egg / orange tobico (G) (GF) (E)

Φρυγανισμένο ψωμί Brioche /
μαριναρισμένο καβούρι / μους αβοκάντο / baby ρόκα /
βραστό αυγό / tobico πορτοκαλιού (G) (GF) (E)
23,00 €

HEALTHY BODY, HEALTHY LIFE

Υγιές Σώμα, Υγιής Ζωή

Black sourdough seeds bread in spinach pie /
fresh herb textures / pine cone /
vegan halloumi cheese /
basil pesto / sliced tomato (G) (V)

Μαύρο προζύμενιο ψωμί με σπόρους
μαζί με σπανακόπιτα / υφές βοτάνων /
κουκουνάρι / vegan τυρί χαλούμι /
πέστο βασιλικού / φέτες τομάτας (G) (V)
18,00 €

HEALTHY JUICES

Red Detox

Beetroot / honey / sanguine / lime

Red Detox

Παντζάρι / μέλι / Σαγκουίνι / Λάιμ
8,00 €

Green

Celery / ginger / green apple / lemon zest

Green

Σέλινο / Τζιντζερ / πράσινο μήλο / ξύσμα λεμονιού
8,00 €

DESSERTS

Γλυκά

Churros from the forest

Churros / chocolate ganache /
caramel sauce / spearmint /
almond crumble / forest fruits textures (N) (D)

Churros του δάσους

Churros / σοκολάτα γκαναζ /
σάλτσα καραμέλας / κραμπλ αμυγδάλου /
δυόσμος / υφές φρούτων του δάσους (N) (D)
16,00 €

Green pan

Green pancakes / candy banana / hazelnut textures /
poppy seeds / butter scotch (D) (E)

Πράσινες Τηγανίτες

Πράσινα pancakes / καραμελωμένη μπανάνα /
υφές φουντουκιού / παπαρουνόσπορος /
καραμέλα βουτύρου (D) (E)
18,00 €

**IN CASE OF ALLERGIES,
PLEASE INFORM YOUR SERVER.**

We only use extra virgin olive oil in our dishes.

Feta cheese is P.D.O.

All prices are in euro and include all legal taxes.

The restaurant is obligated to present printed forms in a special box next to the exit for the reclamation of any complaints.

The customer is not obligated to pay if notice of payment (receipt / invoice) has not been received.

MARKET REGULATOR:

ANDREW KASFIKIS

**ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΑΣ,
ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΕΤΕ ΤΟΝ ΣΕΡΒΙΤΟΡΟ ΣΑΣ.**

Χρησιμοποιούμε αποκλειστικά έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Η φέτα που χρησιμοποιούμε είναι Π.Ο.Π.

Οι τιμές είναι σε ευρώ και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιαδήποτε διαμαρτυρίας.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη / τιμολόγιο)

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ:

ΑΝΔΡΕΑΣ ΚΑΣΦΙΚΗΣ