

Kivotos Breakfast

A LA CARTE

BREAKFAST BASKET • ΚΑΛΑΘΙ ΨΩΜΙΩΝ

Basket with bread rolls, croissants, Danish pastries and toast
accompanied by a selection of butter, jam & honey
Καλάθι ψωμιών και κρουασάν συνοδεία βουτύρου, μαρμελάδας και μελιού

Please choose one item from each category per person
Παρακαλώ επιλέξτε ένα προϊόν από κάθε κατηγορία

VARIETY DISHES • ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

cheese platter variety | cold cuts platter variety | smoked salmon
freshly sliced fruits or fruit salad
ποικιλία κρύων αλλαντικών | ποικιλία ελληνικών τυριών | καπνιστός σολομός
φρέσκα φρούτα ή φρουτοσαλάτα

CEREALS • ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ

served with milk or yoghurt | σερβιρισμένα με γάλα ή γιαούρτι
corn flakes | chocolate cornflakes | all bran | rice crispies | alpen muesli

SALADS

Like a Greek

cherry tomatoes | cucumbers | peppers | carob rusk | crumbled feta

Όπως η Ελληνική

ελληνικά τοματίνια | αγγούρι | πιπεριές | παξιμάδι χαρουπιού | φέτα

GF • V

Green Goddess

baby spinach | avocado | zucchini | broccoli | micro greens |
mixed seeds | preserved lemon dressing

Θεά του Πράσινου

σπανάκι | αβοκάντο | κολοκύθι | μπρόκολο | μικρά λαχανικά |
σπόροι | ντρέσινγκ λεμονιού

GF • V • N

DESSERTS • ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Yogurt 0%

with summer fruit salad and honey

Γιαούρτι 0%

με φρουτοσαλάτα από καλοκαιρινά φρούτα και μέλι

Bougatsa

custard cream | cinnamon | icing sugar | phyllo pastry

Μπουγάτσα

κρέμα | κανέλα | ζάχαρη άχνη | φύλλο κρούστας

D • G

Greek Pastries Trilogy

Τριλογία Ελληνικών Σιροπιαστών Γλυκών

D • G

Yoghurt & Fig Bowl

greek yoghurt | seasonal figs | muesli | honey and fig leaf oil

Μπωλ με Γιαούρτι & Σύκα

γιαούρτι | σύκα | μουσλί | μέλι | λάδι απο φύλλο συκιάς

D • G • V

Orange Pie

traditional orange syrup cake

Πορτοκαλόπιτα

κλασική συροπιαστή πορτοκαλόπιτα

D • G • V

Kivotos Breakfast

A LA CARTE

CHEFS RECOMENDATIONS

Eggs 'Saganaki'

baked eggs | feta cheese | tomato | peppers
oregano | olive oil | crostini

Αυγά 'Σαγανάκι'

αυγά σαγανάκι | φέτα | τομάτα | πιπεριές
ρίγανη | ελαιόλαδο | κροστίνι

D • G • V

Poached Eggs Croissant

toasted croissant | poached eggs | crushed avocado
arugula | gruyere cheese

Κρουασάν με Αυγά Ποσέ

φρυγανισμένο κρουασάν | ποσέ αυγά | τριμμένο αβοκάντο
ρόκα | γραβιέρα

D • G • V

Village Eggs

fried eggs in olive oil | spinach | smoked yoghurt
goat cheese curd | sourdough bread

Χωριάτικα Αυγά

αυγά τηγανισμένα με ελαιόλαδο | σπανάκι | καπνιστό γιαούρτι
κατσικίσιο τυρί | ζυμωτό ψωμί

D • G • V

'Spanakopita'

crispy spring roll pastry layered with spinach
feta | manouri | spring onion | dill topped with a poached egg

'Σπανακοπιτα'

τραγανό φύλλο σπρίνγκ ρολ | σπανάκι | φέτα
μανούρι | φρέσκο κρεμμυδάκι | άνηθος | ποσέ αυγό

D • G • V

Omelette Pastrami

mushrooms | sun-dried tomatoes | oregano | spring onions

Ομελέτα Παστράμι

μανιτάρια | λιαστή τομάτα | ρίγανη | φρέσκα κρεμμυδάκια

D • GF

Egg White Omelette

Ομελέττα με Ασπράδια Αυγών

E Eggs • N Nuts • G Gluten • GF Gluten-Free • SF Seafood • V Vegetarian • D Dairy

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

Market Regulator: Panos Kourtis

Σε περίπτωση αλλεργίας παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας.
Οι τιμές είναι σε ευρώ και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νομιμούς φόρους
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει
αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη/τιμολόγιο)
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Κούρτης Παναγιώτης