

MINI GREEK SALAD (Santorini tomataki and caper, cucumber, feta cheese, olives, extra virgin olive oil, fresh oregano)	7.00€	ΜΙΝΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ (ντοματάκι, αγγούρι, φέτα, ελιές, κάπαρη Σαντορίνης, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκια ρίγανη)
SUMMER FRUIT All fruit is seasonal and availability may vary	7.00€	ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΑ ΦΡΟΥΤΑ Όλα τα φρούτα είναι εποχής & μπορεί να ποικίλουν βάση διαθεσιμότητας
Selection of cheese and cold cuts for one: 1. Chicken apaki from Crete 2. Grilled beef from Drama 3. Smoked turkey from Kavala 4. Naxos gruyere 5. Elassona kasseri cheese 6. Thessaly manouri cheese	12.00€	Ατομική ποικιλία τυριών και αλλαντικών: 1. Απάκι κοτόπουλο Κρήτης 2. Μοσχάρι στα κάρβουνα Δράμας 3. Καπνιστή γαλοπούλα Καβαλας 4. Γραβιέρα Νάξου 5. Κασέρι Ελασσόνας 6. Μανούρι Θεσσαλίας
THE PIE Trilogy of Greek pies	10.00€	Η ΠΙΤΑ Τριλογία από ελληνικές πίτες
TRACHANAS (feta cheese, mushrooms, sun-dried tomato)	7.00€	Ο ΤΡΑΧΑΝΑΣ (φέτα, μανιτάρια, λιαστή ντομάτα)
SWEET MEMORY		ΓΛΥΚΙΑ ΑΝΑΜΝΗΣΗ
Traditional sweet bread French toast (semolina cream with Chios mastic, seasonal fruit, nut powder & Vinsanto sauce)	11.00€	Πολίτικο τσουρέκι αυγόφετα (σιμιγδαλόκρεμα με μαστίχα Χίου, φρούτα εποχής, πούδρα ξηρών καρπών & σάλτσα Vinsanto)
Oven rice pudding from Pontus (orange flavor & goat milk)	12.00€	Ρυζόγαλο φούρνου από τον Πόντο (άρωμα πορτοκαλιού & κατσικίσιο γάλα)

Please let your waiter know if you have any food allergies or special dietary requirements

Market Regulation Supervisor:
Zisis Mouskeftaras

Menu prices include VAT and municipal charges

Prices are valid until October 2023

Αν έχετε οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική απαίτηση, παρακαλούμε ενημερώστε το σερβιτόρο

Αγορανομικός Υπεύθυνος:
Ζήσης Μουσκεφτάρας

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν Φ.Π.Α. & Δημοτικό Τέλος

Οι τιμές ισχύουν έως τον Οκτώβριο 2023

BREAKFAST

““ Words that started with an “el” always had a magical effect on me: Ellada (Greece), Eleftheria (Freedom), Elpida (Hope), and one Eleni I fell in love with.””
Odysseas Elytis

““ Οι λέξεις που ξεκινούσαν από «ελ» μου ασκούσαν πάντα μια μαγεία Ελλάδα, ελευθερία, ελπίδα, και μια Ελένη που ερωτεύτηκα.””
Οδυσσεάς Ελύτης

Eleni

Let's get started!

16.00€

Handmade wholemeal bread,
handmade white bread,
carob and sun-dried
tomato breadsticks,
butter,
thyme honey,
jam
(apricot, strawberry, fig, red apple),
hazelnut praline

Choice of the following croissants:

BUTTER
APRICOT
RAISIN
CHOCOLATE

Για το ξεκίνημα!

Χειροποίητο ψωμάκι ολικής,
Χειροποίητο ψωμάκι λευκό,
κριτσίνια χαρουπιού και
λιαστής ντομάτας,
βούτυρο,
θυμαρίσιο μέλι,
μαρμελάδα
(βερίκοκο, φράουλα, σύκο, κόκκινο μήλο),
πραλίνα φουντουκιού

Επιλογή από τα παρακάτω κρουασάν:

ΒΟΥΤΥΡΟΥ
ΒΕΡΙΚΟΚΟ
ΣΤΑΦΙΔΑ
ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

SPECIALITIES	ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ
Greek omelet 10.00€ (tomatoes, feta cheese, Kalamata olives)	Ομελέτα Ελληνική (ντομάτα, φέτα Τυρναβου, ελιές Καλαμών)
Greek omelet 11.00€ (local sausage, onions, Ellassona kasseri cheese, peppers)	Ομελέτα Χωριάτικη (χωριάτικο λουκανικο, κρεμμυδι, κασέρι Ελασσονας, πιπεριες)
Santorini sfougato 9.00€ (zucchini, eggplant, tomato, potatoes, Naxos gruyere)	Σφουγγάτο Σαντορίνης (κολοκυθάκι, μελιτζάνα, ντομάτα, πατάτες, γραβιέρα Νάξου)
Omelet with smoked trout from Xanthi 12.00€ (soft cheese, dill)	Ομελέτα με καπνιστή πέστροφα Ξάνθης (γαλομυζήθρα, άνηθος)
Poached eggs en cocotte with louza from Syros 14.00€ (mushrooms, hollandaise sauce, chives)	Αυγά ποσέ σε κοκοτιέρα με λούζα Σύρου (μανιτάρια, σάλτσα ολλανδέζ, σχοινόπρασο)
Poached eggs en cocotte with smoked eel from Arta 14.00€ (avocado, fresh creamy cheese, asparagus, hollandaise sauce)	Αυγά ποσέ σε κοκοτιέρα με καπνιστό χέλι Αρτας (αβοκάντο, γαλοτύρι, σπαράγγια, σάλτσα ολλανδέζ)
“Kayanas” 10.00€ (tomato, feta cheese, oregano)	Ο “καγιανάς” (ντομάτα, φέτα, ρίγανη)
*All our omelets, fritters and scrambled eggs are served with Kalamata olive pate, baby tomato, feta cheese and caper leaves, or with a seasonal green salad.	*Όλες οι ομελέτες, τηγανητά και το σκραμπλ μας συνοδεύονται με πατέ ελιάς Καλαμών, ντοματίνι, φέτα και καπαρόφυλλα ή σαλάτα με πράσινα φύλλα εποχής.

THE EGG	ΤΟ ΑΥΓΟ
Fried (side up/over easy) 9.00€	Τηγανιτά (side up/over easy)
Boiled (5' / 7' /11') /each 3.00€	Βραστά (5' / 7' /11') / τεμάχιο
Scrambled 9.00€	Σκραμπλ
Omelet of your choice: 9.00€	Ομελετα της επιλογής σας:
1. Tomato	1. Ντομάτα
2. Onion	2. Κρεμμύδι
3. Peppers	3. Πιπεριές
4. Mushrooms	4. Μανιτάρια
5. Smoked bacon	5. Καπνιστό μπέικον
6. Kasseri cheese	6. Κασερι
7. Feta cheese	7. Φέτα

“LANGITES” THRACIAN CREPES or TRADITIONAL PANCAKES	ΘΡΑΚΙΩΤΙΚΗ ΚΡΕΠΙΑ “ΛΑΓΓΙΤΕΣ” ή ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ
SWEET 12.00€	ΓΛΥΚΕΣ
With choice of: ▶ Hazelnut praline, oreo cookie, banana ▶ Strawberry jam & nuts ▶ Tahini sesame seed paste, thyme honey & walnuts	Με επιλογή από: ▶ Πραλίνα φουντουκιου, μπισκότο oreo, μπανάνα ▶ Μαρμελάδα φράουλα & ξηρούς καρπούς ▶ Ταχίνι, μέλι θυμαρίσιο & καρύδια
SAVORY 14.00€	ΑΛΜΥΡΕΣ
With choice of: ▶ Smoked chicken, tomato, kasseri cheese, yoghurt ▶ Smoked trout, fried egg, pickled cucumber, hollandaise, chives ▶ Tomato, olive rings, Katiki Domokou soft cheese, avocado	Με επιλογή από: ▶ Καπνιστό κοτόπουλο, ντομάτα, κασέρι, γιαούρτι ▶ Πέστροφα καπνιστή, αυγό τηγανιτό, αγγουράκι τουρσί, ολλανδέζ, τσαίβς ▶ Ντομάτα, ελιά ροδέλα, κατίκι Δομοκου, αβοκάντο
CEREALS 7.00€	ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ
With choice of: ▶ Corn flakes, granola with three chocolates, oat, muesli with fruit, choco pops	Με επιλογή από: ▶ Corn flakes, granola με τρεις σοκολάτες, βρωμη, muesli με φρούτα, choco pops)
Served with milk: (full 3,5%, light 1,5%, almond, soy)	Σερβιρισμένα με γάλα: (Πλήρες 3,5%, light 1,5%, αμυγδάλου, σόγιας)
GREEK YOGURT 8.00€ (Yoghurt full & 0%)	ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ (Γιαούρτι πλήρες & 0%)
With choice of: ▶ Thyme honey ▶ Granola with chocolate chips ▶ Black raisins ▶ Dry fruit ▶ Honeycomb ▶ Carob honey ▶ Dried fig ▶ Goji berry	Με επιλογή από: ▶ Θυμαρίσιο μέλι ▶ Granola με κομμάτια σοκολάτας ▶ Σταφίδα μαύρη ▶ Ξηροί καρποι ▶ Κηρήθρα με μέλι ▶ Χαρουπόμελο ▶ Αποξηραμένο σύκο ▶ Goji berry
*served with carob crumble & fresh flower sprouts	*σερβίρονται με crumble χαρουποπαξιμαδο & φρέσκιες φύτρες λουλουδιών