



FUEL YOUR DAY

START YOUR DAY WITH THE PERFECT BREAKFAST SELECTIONS AND ENJOY A DELICIOUS VARIETY OF SET ITEMS SERVED ON YOUR TABLE, ALONG WITH A WIDE RANGE OF SOME SERIOUSLY INDULGENT À LA CARTE OPTIONS.

WELCOME

Freshly baked rolls, rusks, croissants and cakes

Cheeses & cold cuts

Condiments, selection of jams, honey, praline and butter

A LA CARTE

CEREALS

Corn flakes, muesli, granola, choco pops, All Bran or oat Quaker

YOGHURT BOWL

Full fat, low fat or strained sheep

All of the above are accompanied with your choice of two of the following items: Cereals, walnuts, almonds, chia seeds, dried raisins or goji berries

FRESH VEGETABLES

Tomato, cherry tomatoes, cucumber, carrots, mixed green leaves

EGGS

Boiled

Poached

Fried

Sunny side up or flipped over

Croque monsieur

Toast with cheese and turkey, covered with egg and gratinated with parmesan cream

Scrambled

All of the eggs are accompanied with your choice of two of the following items: Pork bacon, cocktail sausage, chicken sausage, baked tomato, mushrooms sautéed, potatoes

Omelet plain

Make your omelet

Choice of mushrooms, tomato, peppers, cheese, onions and bacon

SIGNATURE DISHES

Traditional Sfougato

Grated zucchini with fresh herbs, anthotyro, yoghurt and eggs

Egg kagiana

With fresh cherry tomato, peppers, onion, Messinian syglino (cured pork) and Sfela cheese on crispy sourdough bread

Benedict eggs

With homemade gravlax salmon and avocado on crunchy brioche bread served with baby leaves salad with cherry tomatoes

Koulouri Thessaloniki's (round bread roll)

With smoked turkey, baby rocket leaves and cream cheese served with cherry tomatoes from our garden

Royal red quinoa and groats salad

With green apple, broccoli, roasted hazelnuts, Corinthian raisin, blueberries, baby spinach leaves and cottage cheese with citrus honey vinaigrette

SWEETS

Pancakes or Waffle

SEASONAL FRUITS OR FRUIT SALAD

Ask your waiter for the fresh fruits availability



ΞΕΚΙΝΗΣΤΕ ΤΗΝ ΗΜΕΡΑ ΣΑΣ ΜΕ ΕΝΕΡΓΕΙΑ

ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ ΤΗΝ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΑ ΑΛΜΥΡΑ ΚΑΙ ΓΛΥΚΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ ΠΟΥ ΘΑ ΣΕΡΒΙΡΟΥΜΕ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΣΑΣ ΚΑΙ ΑΠΟΓΕΙΩΣΤΕ ΤΟ ΠΡΩΙΝΟ ΣΑΣ ΕΠΙΛΕΓΟΝΤΑΣ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ ΜΕ ΦΡΕΣΚΕΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ, ΑΠΟ ΤΟ ΤΟ À LA CARTE ΜΕΝΟΥ.

ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ

Φρεσκοψημένα ψωμάκια, παξιμάδια κρουασάν και κέικ
Τυριά και αλλαντικά
Συνοδευτικά, μαρμελάδες, μέλι, πραλίνα και βούτυρο

A LA CARTE

ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ

Δημητριακά, muesli, granola, choco pops, All Bran ή Quaker βρώμης

ΓΙΑΟΥΡΤΙ

Πλήρες, χαμηλών λιπαρών ή στραγγιστό πρόβειο
Τα γιαούρτια συνοδεύονται από επιλογή 2 υλικών:
Δημητριακά, καρύδια, αμύγδαλα, σπόροι chia, αποξηραμένες σταφίδες, goji berries

ΦΡΕΣΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Τομάτα, τοματίνια, αγγούρι, καρότα, ανάμεικτα πράσινα φύλλα

ΑΥΓΑ

Βραστό

Ποσέ

Τηγανητό

Sunny side up ή flipped over

Croque monsieur

Τοστ με τυρί και γαλοπούλα, επικαλυμμένο με αυγό και κρέμα παρμεζάνας

Scrambled

Όλα τα αυγά συνοδεύονται με επιλογή δύο από τα παρακάτω υλικά: Χοιρινό μπέικον, cocktail λουκάνικο, λουκάνικο κοτόπουλου, ψητή τομάτα, σοτέ μανιτάρια, πατάτες

Σκέτη ομελέτα

Φτιάξτε τη δική σας ομελέτα
Επιλογή από μανιτάρια, τομάτα, πιπεριά, τυρί, κρεμμύδια, μπέικον

SIGNATURE ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Παραδοσιακό Σφουγγάτο

Τριμμένο κολοκύθι με φρέσκα μυρωδικά, ανθότυρο, γιαούρτι και αυγά

Καγιανός

Με φρέσκα τοματίνια, πιπεριά, κρεμμύδι, σύγκλινο Μεσσηνίας και σφέλα σε τραγανό προζυμένιο ψωμί

Αυγά Benedict

Με σπιτικό σολομό gravlax και αβοκάντο σε τραγανό μπριός, σερβίρεται με σαλάτα από νεαρά φύλλα σπανακιού και τοματίνια

Κουλούρι Θεσσαλονίκης

Με καπνιστή γαλοπούλα, φύλλα ρόκας και τυρί κρέμα, σερβίρεται με τοματίνια από τον κήπο μας

Σαλάτα με βασιλική κόκκινη κινόα και πλιγούρι

Με πράσινο μήλο, μπρόκολο, ψητά φουντούκια, Κορινθιακή σταφίδα, μύρτιλα, φύλλα από νεαρό σπανάκι και τυρί cottage σε βινεγκρέτ εσπεριδοειδών-μελιού

ΓΛΥΚΑ

Pancakes ή Βάφλα

ΕΠΟΧΙΑΚΑ ΦΡΟΥΤΑ Ή ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ

Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για τα διαθέσιμα φρούτα