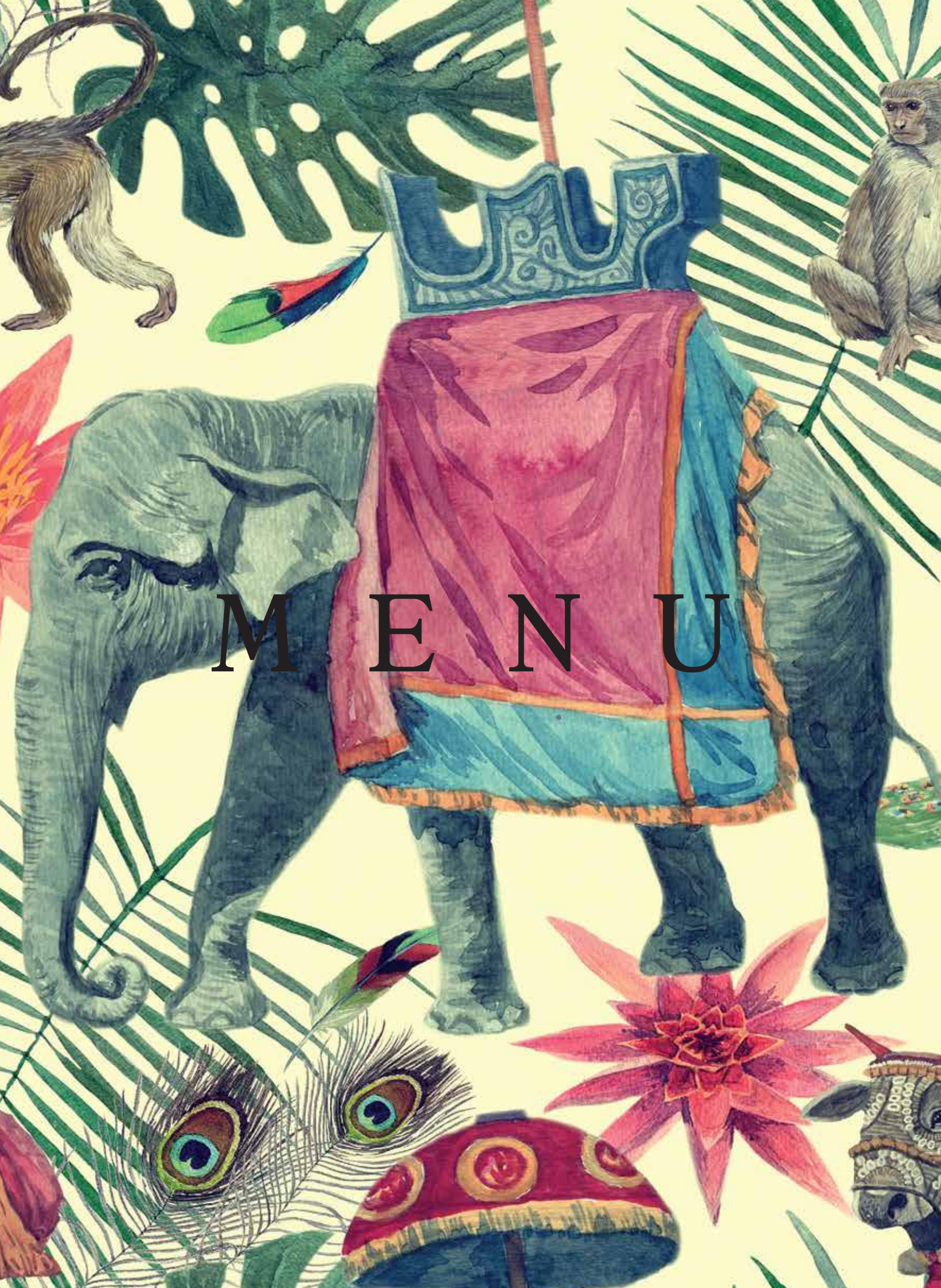




M E N U

ΕΣΠΡΕΣΣΟ (Macchiato, Lungo, Stretto)	2.50	ESPRESSO (Macchiato, Lungo, Stretto)
ΔΙΠΛΟ ΕΣΠΡΕΣΣΟ (Macchiato, Lungo, Stretto)	3.50	DOUBLE ESPRESSO (Macchiato, Lungo, Stretto)
AMERICANO	3.50	AMERICANO
ΦΡΕΝΤΟ ΕΣΠΡΕΣΣΟ	3.50	FREDDO ESPRESSO
ΦΡΕΝΤΟ ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ	4.00	FREDDO CAPPUCCINO
ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ	3.50	CAPPUCCINO
ΔΙΠΛΟ ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ	4.50	CAPPUCCINO DOUBLE
ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ LATTE	4.00	CAPPUCCINO LATTE
ICE LATTE	4.00	ICE LATTE
LATTE MACCHIATO	4.00	LATTE MACCHIATO
SALTED CARAMEL LATTE Ζεστό ή κρύο	6.00	SALTED CARAMEL LATTE Cold or hot
BANILIA LATTE Εσπρέσσο + γάλα + βανίλια, σαντιγί. Ζεστό ή κρύο	6.00	VANILLA CREAM LATTE Espresso + milk + vanilla + whipped cream. Cold or hot
IRISH COFFEE	6.00	IRISH COFFEE
ΦΙΛΤΡΟΥ	4.50	FILTER
ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ	3.00	GREEK COFFEE
ΔΙΠΛΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ	4.00	GREEK COFFEE DOUBLE
NESCAFE / NESCAFE ΦΡΑΠΕ	4.00	NESCAFE / NESCAFE FRAPPE
ΦΡΑΠΕ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ	6.00	FRAPPE WITH ICE-CREAM
AFFOGATO Παγωτό Βανίλια + Εσπρέσσο	6.00	AFFOGATO Vanila Ice Cream + Espresso
FROZEN CAPUCCINO Παγωτό βανίλια + εσπρέσσο + γάλα + σαντιγί.	6.00	FROZEN CAPUCCINO Ice-cream vanilla + espresso + milk + whipped cream.
ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΖΕΣΤΗ / ΚΡΥΑ / ΛΕΥΚΗ	4.50	CHOCOLATE HOT / COLD / WHITE
MOCHA Milk + chocolate + espresso. Ζεστό ή κρύο	6.00	MOCHA Milk + chocolate + espresso. Cold or hot
STRABERRY CAKE Παγωτό βανίλια + bitter almond + φράουλα + γάλα + σαντιγί	6.00	STRABERRY CAKE Ice-cream vanilla + bitter almond + strawberries + milk + whipped cream
LATTE MATCHA Βανίλια + γάλα + matcha. Ζεστό ή κρύο	6.00	LATTE MATCHA vanillia + milk + matcha. Cold or hot
MATCHA TEA Βανίλια + μέλι + matcha + ζεστό ή κρύο νερό	6.00	MATCHA TEA Vanilla + honey + matcha + cold or hot water
MILK Ζεστό ή κρύο	3.00	MILK Cold or hot

Προσθέστε Αλκοόλ / Παγωτό	2.50	Add Alcohol / Ice Cream
---------------------------	------	-------------------------

Προσθέστε Γάλα / Γάλα Βρώμης / Γάλα Σόγιας / Γάλα Αμυγδάλου / Γάλα Καρύδας	0.50	Add Milk / Oat Milk / Soya Milk / Almond Milk / Cocnut Milk
---	------	--

ADD FLAVORED SYRUPS: 0,50 €	vanilla, caramel, chocolate, almond, strawbbery, hazelnut
-----------------------------	---

COFFEE

BLACK TEA 5.00

STRONG BREAKFAST

Μαύρο τσάι Dammann παραγωγής Σρι Λάνκα (70%) και Ινδίας (30%). Ποικιλία τσαγιών Κεϋλάνης, Darjeeling και Assam. Έντονη, αρωματική γεύση. Ιδανικό για το πρωινό ξύπνημα λόγω της καφεΐνης που περιέχει. Συνδυάστε το με λίγες σταγόνες γάλα.

🔥 Θερμοκρασία νερού 90°C
⌚ Χρόνος εμποτισμού: 4-5 min

FLAVORED BLACK TEA

EARL GREY

Μαύρο τσάι Κίνας 97%, Αιθέρια έλαια περγαμόντου 3%. Flavored black tea. Dominant note: Citrus fruits. Main flavor: Bergamont.

🔥 Θερμοκρασία νερού 85°C
⌚ Χρόνος εμποτισμού: 4-5 min

PEACH APRICOT (PECHE ABRICOTEE)

Χαρμάνι μαύρου τσαγιού, αρώματα ανανά, κομμάτια ροδάκινου και βερύκοκου. Flavored black tea. Dominant note: Orchard fruits. Main flavor: Peach.

🔥 Θερμοκρασία νερού 85°C
⌚ Χρόνος εμποτισμού: 4-5 min

4 FRUITS ROUGES

Μαύρο αρωματικό τσάι Dammann από Κίνα και Κεϋλάνη με αρώματα κερασιού, φράουλας, βατόμουρου, κόκκινων φραγκοστάφυλων. Με κομματάκια φράουλας και κόκκινων φραγκοστάφυλων. Προτείνεται για όλες τις ώρες της ημέρας και ως συνοδευτικό κέικ και γλυκισμάτων.

🔥 Θερμοκρασία νερού 90°C
⌚ Χρόνος εμποτισμού: 4-5 min

TOFFE CARAMEL

Μαυρο τσάι, αρώματα καραμέλας και σοκολάτας, κομμάτια παπάγιας. A blend of black teas with sweet and rich taste. Main flavor: Caramel.

🔥 Θερμοκρασία νερού 85°C
⌚ Χρόνος εμποτισμού: 4-5 min

FLAVORED GREEN TEA

THE DES DEUX CHINOIS

Χαρμάνι πράσινου τσαγιού Sencha με μπαχαρικά και εξωτικά φρούτα: Μάνγκο, λάιμ, καρύδα, νότες πιπεριού, τζίντζερ. Flavor green tea, exotic fruit flavors of mango, lime, coconut and spicy notes of pepper and ginger. Dominant notes: Exotic fruits, spicy / woody flavor.

🔥 Θερμοκρασία νερού 80°C
⌚ Χρόνος εμποτισμού: 3 min

BALI

Χαρμάνι πράσινου τσαγιού Κίνας και γιασεμιού με πέταλα λουλουδιών, αρώματα τριαντάφυλλου και φρούτων (λίτσι, γκρέιπφρουτ, πορτοκάλι, θαμνώδεις ροδάκινια). Flavored black tea. Flavor green tea. A subtle balance of fresh, fruity and floral notes. Delicated scented green tea (Jasmine green tea, aromas of lychee, grapefruit, blood peach and rose). Dominant notes: Exotic fruits.

🔥 Θερμοκρασία νερού 80°C
⌚ Χρόνος εμποτισμού: 3-4 min

TOUAREG

Πράσινο τσάι Κίνας 95%, φύλλα μέντας Nanah Μαρόκου 5%. Flavored green mint tea with incredible power and freshness. Dominant notes: Minty/Vegetal. Main flavor: Mint notes

🔥 Θερμοκρασία νερού 80°C
⌚ Χρόνος εμποτισμού: 3-4 min

TISANE FIDJI – HERBAL TEA

Εντονες νότες λεμονόχορτου και τζίντζερ. Κομμάτια μήλου, πορτοκαλιού και τζίντζερ. Flavored herbal tea. Notes of lemon grass, ginger, pepper and laim. Main flavor: Lemon Complementary flavor: Lemon grass, ginger.

🔥 Θερμοκρασία νερού 85°C
⌚ Χρόνος εμποτισμού: 5 min

GREEN TEA

CHINA GUNPOWDER

Παραδοσιακό κινέζικο πράσινο τσάι. Tradiotional Chinese tea. Dominant notes:Tobacco, Vegetal, Almond.

🔥 Θερμοκρασία νερού 80°C
⌚ Χρόνος εμποτισμού: 3-4 min

ROOIBOS / CARCADET

ROOIBOS CARROT CAKE

Αρωματικό rooibos, κέικ καρότου. νότες κανέλας, τζίντζερ, καρότου, αμύγδαλο, ξηροί καρποι, μπισκότο. Flavor rooibos, carrot cake way. Dominant notes: Gourmet, Spicy. Ingredients: Rooibos, cinnamon, ginger, carrot, flavors (almond , pecan nuts , biscuit).

🔥 Θερμοκρασία νερού 90°C
⌚ Χρόνος εμποτισμού: 4-5 min

ROOIBOS CITRUS (FLAVORED ROOIBOS)

Rooibos από τη Νότια Αφρική, εσπεριδοειδή, φλούδες φρούτων, πέταλα λουλουδιών, λεμόνι, κλημεντίνη, σαγκουίνι αιθέρια έλαια, γεύση Κόλα. South-African Rooibos, blended with lemon, Clementine and blood orange essential oils, Cola flavor, with orange peels and flowers petals. Dominant notes: Citrus fruits.

🔥 Θερμοκρασία νερού 90°C
⌚ Χρόνος εμποτισμού: 4-5 min

CARCADET / ROOIBOS (DECAFFEINE) CARCADET FANTASIA

Αποξηραμένα άνθη αγριοτριανταφυλλιάς και φλούδες πορτοκαλιού, άνθη ιβίσκου, κομμάτια μήλου, πέταλα λουλουδιών. Dominant notes: Citrus fruits, Apple bits, Hibiscus flowers, Rose hip peel, Bitter orange peel, Orange flavor, Flower petals.

🔥 Θερμοκρασία νερού 100°C
⌚ Χρόνος εμποτισμού: 5-6 min

MILKSHAKES

FREAK SHAKES	7.00	FREAK SHAKES
Φράουλα		Strawberry
Σοκολάτα		Chocolate
Βανίλια		Vanilla
Snickers		Snickers
Oreo		Oreo
Ferrero Roche		Ferrero Roche
Choco chips		Choco chips

ALL OUR MILKSHAKES ARE SERVED WITH WHIPPED CREAM AND SUPPRISES

ΟΛΑ ΤΑ MILKSHAKES ΜΑΣ

ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΜΕ

ΣΑΝΤΙΓΥ

ΚΑΙ ΠΟΛΛΕΣ ΕΚΠΛΗΞΕΙΣ

ARIZONA ICE TEA

Peach	5.00	Ροδάκινο
Lemon	5.00	Λεμόνι
Blueberry	5.00	Μύρτιλο
Pomegranate	5.00	Ρόδι
Green Tea with Honey	5.00	Πράσινο Τσάι με μέλι



MILK SHAKES + ICE TEA

ΧΥΜΟΙ		JUICES
AMITA μπανάνα, βύσσινο, μήλο, ροδάκινο, κράνμπερι, πορτοκάλι, λεμόνι, motion mix	4.00	AMITA banana, sour cherry, apple, peach, cranberry, orange, lemon, motion mix
Φυσικός Χυμός Πορτοκάλι	5.00	Fresh Orange Juice
Φυσικός Χυμός Ανάμεικτος	6.00	Fresh Mixed Juice
Φυσικός Χυμός Γκρέιπφρουτ	7.00	Fresh Grapefruit Juice

DETOX JUICES			
GO AWAY DOC Carrot, apple, ginger Καρότο, μήλο, τζίντζερ 740kj/177kcal	7.00	FIBRE ACTIVE Avocado, lemon, apple Αβοκάντο, λεμόνι, μήλο 1263kj/302kcal	7.00
SEX ME UP Passion fruit, apple, ginger Φρούτα του πάθους, μήλο, τζίντζερ 807kj/193kcal	7.00	GREEN HEAVEN Pineapple, spinach, apple Ανανάς, σπανάκι, μήλο 710kj/170kcal	7.00
ENERGIZER Red grapefruit, ginger, apple Κόκκινο γκρέιπφρουτ, τζίντζερ, μήλο 707kj/170kcal	7.00	STRESS DOWN Strawberry, apple, ginger Φράουλα, μήλο, τζίντζερ 673kj/161kcal	7.00
SPORT JUICE Pineapple, passion fruit, apple Ανανάς, Φρούτα του πάθους, μήλο 669kj/160kcal	7.00	tips καρότο: Εξαιρετική πηγή βιταμίνης Α, κάλιο, βιταμίνη C ασβέστιο, φυλλικό οξύ και σίδηρο, φυτικές ίνες βιταμίνη Κ, μαγγάνιο, φώσφορο, μαγνήσιο, βιταμίνη Ε και ψευδάργυρο αβοκάντο: Έχει άφθονα αντιοξειδωτικά. Είναι γεμάτο βιταμίνες. Φροντίζει το δέρμα και τα μαλλιά. Είναι προστάτης της καρδιάς.	

HOMEMADE			
CLASSICS LEMONADE χυμό λεμόνι + simple σιρόπι + σόδα + τριμμένο πάγο	6.00	CLASSICS LEMONADE lemon juice + simple syrup + soda water + crushed ice	
PASSION FRUIT LEMONADE χυμό λεμόνι + Φρούτα του πάθους pureed + passion syrup + σόδα + τριμμένο πάγο	7.00	PASSION FRUIT LEMONADE lemon juice + passion fruit pureed + passion syrup + soda water + crushed ice	

JUICES + DETOX JUICES

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ		BEVERAGES	
Coca-cola 250ml	4.00	Coca-cola 250ml	
Coca-cola light 250ml	4.00	Coca-cola light 250ml	
Fanta orange 250ml	4.00	Fanta orange 250ml	
Fanta lemon 250ml	4.00	Fanta lemon 250ml	
Sprite 250ml	4.00	Sprite 250ml	
Soda 250ml	3.50	Soda 250ml	
Fever tree Indian Τόνικ 200ml	4.50	Fever tree Indian tonic 200ml	
Fever tree mediterenian Τόνικ 200ml	4.50	Fever tree mediterenian tonic 200ml	
Red bull (energy drink)	6.00	Red bull (energy drink)	
Three cents beverages (Ελληνικό Προϊόν)		Three cents beverages (Made in Greece)	
3cent Grepfruit Σόδα 200ml	5.00	3cent Grepfruit Soda 200ml	
3cent Ginger Μπύρα 200ml	6.00	3cent Ginger Beer 200ml	
3cent Lemon Τόνικ 200ml	5.00	3cent lemon Tonic 200ml	
Aqua Carpatica 330ml	4.50	Aqua carpatica 330ml	
Aqua Carpatica 750ml	6.00	Aqua Carpatica 750ml	
Aqua Carpatica Sparkling 750ml	7.00	Aqua Carpatica Sparkling 750ml	
Pellegrino 200ml	4.00	Pellegrino 200ml	
Pellegrino 750ml	6.00	Pellegrino 750ml	
Νερό 1lit	4.00	Water 1lit.	
Νερό 0,5lit	1.00	Water 0,5lit	

SMOOTHIES			
MONKEY Ασπράδι αυγού + φυτικόβούτυρο + ταχίνι + κανέλα + μπανάνα		8.00	MONKEY Egg white + peanut butter + tahini + cinnamon + banana
ΦΡΑΟΥΛΑ + ΜΠΑΝΑΝΑ Γιαούρτι + μπανάνα, φράουλες + γάλα αμυγδάλου		7.00	STRAWBERRY + BANANA Yoguart + banana + strawbberies + almond milk
RED VELVET Γιαούρτι + κόκκινα φρούτα pureed		7.00	RED VELVET Yogurt + pureed of red fruits
PINA COLADA Γιαούρτι + ανανά + σιρόπι καρύδα + γάλα καρύδα		7.00	PINA COLADA Yogurt + pineapple + coconut syrup + coconut milk

BEVERAGES + SMOOTHIES

EGGS

BENEDICT BACON 10.00
Ποσέ Αυγά (64°C) Πάνω Σε Τραγανό Ψωμί Με Κρέμα
Τυρί, Μπέικον, Μανιτάρια Και Σως Hollandaise
Poached Eggs Served On A Crispy Bread
With Cream Cheese, Bacon, Mushroom And
Hollandaise Sauce

EGGS BENEDICT WITH SALMON 11.00
Ποσέ Αυγά (64°C) Πάνω Σε Τραγανό Ψωμί Με
Κρέμα Τυρί, Καπνιστό Σολομό, Αβοκάντο
Και Σως Hollandaise
Poached Eggs Served On Crispy Bread
With Cream Cheese, Smoked Salmon, Avocado
And Hollandaise Sauce

SPECIAL MONKEY OMELET 12.00
Μιξ τυριών, Ντομάτα, Κρεμμύδι, Πιπεριές
Chorizo και Ψωμί Ψημένο. Σερβίρεται Με Σαλάτα.
Mix Cheeses, Tomatoes, Onions, Chorizo, Peppers
and Grilled Bread. Served with Salad

✓

 MADISONS BREAKFAST 10.00
Ομελέτα Με Ασπράδια, Αβοκάντο Και Σπαράγγια.
Συνοδεύεται Με Πράσινη Σαλάτα Και Τραγανό Ψωμάκι
Egg White Omelet With Avocado And Asparagus.
Served With Green Salad And Crispy Bread

SCRAMBLED EGGS 9.00
Με Ντοματίνια Και Μπέικον.
Συνοδεύεται Με Πράσινη Σαλάτα Και Τραγανό Ψωμάκι.
Scambled Eggs With Cherry Tomatoes And Bacon.
Served With Green Salad And Crispy Bread

CROQUE MADAME 9.00
Τραγανό Ψωμί Με Λιωμένο Τυρί, Ζαμπόν,
Μπεσαμελ Και Ποσέ Αυγό
Crispy Toasted Bread With Melted Cheese, Ham,
Bechamel And Poached Egg

CROQUE MONSIEUR 8.50
Τραγανό Ψωμί Με Λιωμένο Τυρί, Ζαμπόν,
Baby Σπανάκι Και Μπεσαμέλ
Crispy Toasted Bread With Melted Cheese, Ham,
Baby Spinach And Bechamel

FRENCH TOAST 9.00
Αυγοφέτες Με Μπέικον, Λουκάνικα,
Τηγανητά Αυγά Και Maple Syrup
With Bread Slices Cooked In Egg, Bacon,
Sausage, Fried Egg And Maple Syrup

ENGLISH BREAKFAST 12.00
Τηγανητά Αυγά Με Μπέικον, Λουκάνικο,
Μανιτάρια, Ψητή Ντομάτα Και Hash Browns Πατάτα.
Σερβίρεται Με Φασόλια Heinz Και Ψωμί Του Τοστ
Eggs, Bacon, Pork Sausage, Mushrooms,
Fresh Hash Browns And Grilled Tomato.
Served With Heinz Baked Beans And
A Slice Of Toasted Bread

SKIRT STEAK & EGGS 16.00
Μοσχαρίσιο Διάφραγμα Με Αυγά, Μανιτάρια,
Σπαράγγια, Χωριάτικο Ψωμί Και Σως Bearnaise
A Tender 250gr. Skirt Steak Served With Eggs,
Mushroom, Asparagus, Traditional Bread And
Bearnaise Sauce

HEALTHY BENEDICT 10.00
Αυγά ποσέ με γαλοπούλα φουαντρέ,
σος bearnaise αβοκάντο και μαύρο ψωμί
Benedict eggs with turkey fouantre,
bearnaise avocado sauce and brown bread

SHAKSHOUKA 9.00
Αυγά ποσέ σε σάλτσα ντομάτας με
χωριάτικο ψωμί και φέτα
poached eggs with tomato sauce, feta cheese
and rustic bread

BREAD + MORE

TOAST 5.00
Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές
Served with french fries

✓

 AVOCADO MUSHROOM TOAST 8.50
+EGG /ΑΥΓΟ 1.50

✓

 OPEN FACE SANDWICH HEALTHY 8.00
Χωριάτικο Ψωμί Με Κρέμα Αβοκάντο,
Ντοματίνια, Καρότο, Baby Σπανάκι Και Cottage Tυρί
Village Bread With Cream Avocado, Cherry Tomatoes,
Carrot, Baby Spinach And Cottage Cheese

BAGEL SALMON 9.00
Καπνιστό Σολομός Με Σκραμπλ Και Sour Cream
Smoked Salmon With Scrambled Eggs Και Sour Cream

BEEF CIABATTA 10.00
Τραγανή Ciabatta Με Μοσχαρίσιο Διάφραγμα,
Τυρί Τσένταρ, Καραμελωμένα Κρεμμύδια, Ντομάτα,
Iceberg Και BBQ Sauce
Crispy Ciabatta With Skirt, Cheddar Cheese,
Caramelized Onions, Tomato, Iceberg And BBQ Sauce

✓

 VEGETERIAN CIABATTA 8.50
Πέστο Ροκάς, Ντοματίνια Σε Βαλσάμικο,
Τυρί Μοτσαρέλα Και Φύλλα Βασιλικού
Rocket Pesto, Cherry Tomatoes In Balsamic Sauce,
Mozzarella Cheese And Basil Leaves

CLUB BAGEL 10.00
Ομελέτα, Γαλοπούλα Φουαντρέ, Λόλα Μαρούλι,
Ντομάτα, Μαγιονέζα Και Πατάτες Τηγανίτες
Omelet, Fouadre Turkey, Lola Lettuce,
Tomato, Mayonnaise And French Fries

TORTILLA 8.00
Αρωματικό Φιλέτο Κοτόπουλο Με Κινόα, Baby Ρόκα
Ντοματίνια Και Αβοκάντο. Συνοδεύεται Με Τηγανητές
Πατάτες
With Aromatic Chicken Fillet, Quinoa, Baby Rocket,
Cherry Tomatoes And Avocado.
Served With French Friesa

ENGLISH MUFFIN 8.00
Αυγό, Μπέικον, Τυρί Τσένταρ, Σαλάτα
Και Γλυκοπατάτα
Egg, Bacon, Cheddar Cheese, Salad
And Sweet Potatoe

✓

 Vegeterian



CLASSIC CHEESEBURGER		10.00	PANCAKES + MORE	
100% Μοσχαρίσιο Κιμά Με Τσένταρ, Πίκλες Iceberg, Κέτσαπ Και Μουστάρδα				
100% Mince Beef Burger With Cheddar Cheese, Pickles, Iceberg, Ketchup And Mustard				
BACON CHEESE BURGER		11.00	BACON PANCAKES	
100% Μοσχαρίσιο Κιμά Με Τσένταρ, Μπέικον, Πίκλες, Ντομάτα, Iceberg Και Burger Σως			10.00	
100% Mince Beef Burger With Cheddar Cheese, Bacon, Pickles, Tomato, Iceberg And Burger Sauce			Με Μπέικον, Τυρί Cheddar, Τηγανητό Αυγό Και Μαγιονέζα	
			With Bacon, Cheddar Cheese, Fried Egg And Mayo	
MUSHROOM BURGER		12.00	BOUGATSA PANCAKES	
100% Μοσχαρίσιο Κιμά Με Μανιτάρια, Καπνιστό Τυρί, Ψητό Κρεμμύδι, Ντομάτα, Iceberg, Και BBQ Σως			8.00	
100% Mince Beef Burger With Mushrooms, Smoked Cheese, Grilled Onions, Tomato, Iceberg And BBQ			Δύο pancakes με κρέμα μπουγάτσας, Κανέλα Και Ζάχαρη Άχνη	
			Two Pancakes Stuffed With A Greek Creamy Custard Filling, Cinnamon And Powdered Sugar	
CHICKEN BURGER		11.00	RED VELVET PANCAKES	
Με Γραβιέρα, Ντομάτα, Ρόκα Και Κρέμα Τυρί			9.00	
With Graviera Cheese, Tomato, Baby Rocket And Cream Cheese			Με Κρέμα Patisserie, Λευκή Σοκολάτα, Oreo Μπισκότο Και Μύρτιλα	
			With Cream Patisserie, White Chocolate, Oreo Cookies And Cranberries	
FRENCH FRIES / ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ		5.00	PASSION PANCAKES	
			9.00	
AVOCADO FRIES / ΑΒΟΚΑΝΤΟ ΠΑΤΑΤΕΣ		7.00	Με Κρέμα Patisserie, Μαρμελάδα Φρούτα Του Δάσους Και Μπισκότο	
τηγανητές γλυκοπατάτες με αβοκάντο ντιπ			With Cream Patisserie, Wild Fruits Jam And Biscuits	
crispy sweet potato fries, served with avocado dip			CLASSIC PANCAKES	
			8.00	
			Με Maple Syrup Και Ξηρούς Καρπούς	
			With Maple Syrup And Nuts	
HEALTHY AND SUSHI BOWLS			CHOCOLATE PANCAKES	
			9.00	
GRANOLA PASSION		7.50	Με Πραλίνα Σοκολάτας, Μπανάνα, Φράουλα, Μύρτιλα Και Μπισκότο	
Γιαούρτι Με Μύρτιλα, Φράουλες Και Chia			With Chocolate Pralina With Banana, Strawberries, Blueberries And Cookies	
Yogurt With Blueberries, Strawberries And Chia			WHITE PANCAKES	
			9.50	
GRANOLA CHOCOLATE		8.00	Με Λευκή Σοκολάτα, Φράουλες, Μύρτιλα Και Oreo Μπισκότο	
Γιαούρτι Με Φυστικοβούτυρο, Μπανάνα Και Μύρτιλα			With White Chocolate, Strawberries, Cranberries And Oreo Cookies	
Yogurt With Peanut Butter, Banana And cranberries			HEALTHY PANCAKES	
			8.50	
SUPER FOOD BOWL		8.00	Με Βρώμη, Γιαούρτι, Φυστικοβούτυρο, Μπανάνα, Καρύδια Και Maple Syrup	
Κινόα Με Φρούτα Του Δάσους, Μέλι, Κανέλα Και Lime			With Oats, Yogurt, Peanut Butter, Banana, Walnuts And Maple Syrup	
Quinoa With Wild Fruits, Honey And Lime			CROISSANT	
			8.00	
SUSHI BOWL TUNA		14.00	Κρουασάν Με Κρέμα Μπουγάτσα Κανέλα Και Άχνη Ζάχαρη	
Ρύζι Με Φιλέτο Τόνου, Αβοκάντο, Μάνγκο Και Πίκλα Ρέβας			Croissant With Custard Cream, Cinnamon And Powdered Sugar	
Rice With Tuna Fillet, Avocado, Mango And Pickles Turnip				
VEGETERIAN SUSHI BOWL		10.00		
Ρύζι, Αβοκάντο, Edamame, Αγγούρι, Καρότο, Σουσάμι Και Ρέβα				
Rice, Avocado, Edamame, Cucumber, Carrot, Sesame Seeds And Turnip				
SIDES				
HALF AVOCADO / ΜΙΣΟ ΑΒΟΚΑΝΤΟ		2.00	EGG FRIED / ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΑΥΓΟ	
HASH BROWNS / HASH BROWNS ΠΑΤΑΤΑ		2.00	2.00	
SALMON / ΣΟΛΟΜΟΣ		3.00	EGG POACHED / ΠΟΣΕ ΑΥΓΟ	
ASPARAGUS / ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ		3.50	2.00	
			SCRAMBLED EGG / ΑΥΓΑ ΜΕΛΑΤΑ	
			2.50	
			BACON / ΜΠΕΙΚΟΝ	
			2.00	
			MUSHROOM / ΜΑΝΙΤΑΠΙ	
			2.00	

BRUNCH (PART II)



CHEF'S CHOICE



WELL - BEING



VEGETARIAN (contains egg or dairy)

APPETIZERS



BREAD

Variety Of Breads Served With Cheese Mouse, Olives And Balsamic Dressing

5



OLIVE OIL

2.5

HOUSE DIPS

Tzatziki, Taramosalata And Melitzanosalata. Served With Pitta Bread

7

BEEF TARTARE

Poached Egg, Fried Chips And Chili Oil

18



FILET MIGNON CARPACCIO

With Baby Rocket, Truffle Oil And Parmesan

15



GRILLED TALAGANI CHEESE

With Fig Mash And Aubergine Cream

9

BRUSCHETTA

With Onion Lyonnaise, Bacon And Cheese Mousse

8

TACOS BLACK ANGUS(4pcs)

With Chilli Con Carne, Iceberg, Pico De Gallo And Sour Cream

18

POTATO CROQUETTES

With Chicken, Graviera And Chipotle Mayo

9



BEEF CHIMICHANGA

Slow Cook Beef, Pico De Gallo And Spicy Mayo

12

BAO BUNS (3 pcs)

With Chicken, Pickled Carrot, Turnip And Coriander

9

SOFT SHELL CRAB

With Lime And Coriander

19

SHRIMP TEMPURA

With Sweet Chili Mango Sauce

16

OCTOPUS

With Warm Potato Salad, Tartar From Cuttlefish Ink And Peruvian Potato Chips

14



TUNA CARPACCIO

With Anchovy Aioli, Capers, Fennel And Crispy Bread

18

SALADS



CAESARS SALAD 12

Iceberg, Escarole Lettuce, Aromatic Grilled Chicken, Bacon, Crouton, Parmesan Flakes And Ceasar's Dressing



QUINOA SALAD 10 / 12

Quinoa, Rocket, Avocado, Cucumber, Tomato And Balsamic Vinaigrette

CHOICE OF:

Chicken Or Smoked Salmon



GOLDEN GREEK SALAD 12

With Barley Rusks, Samphire, Tomato, Cucumber, Onion, Olives, Feta Cheese And Balsamic Vinaigrette

EXOTIC GREEN SALAD 12

Green Salad, Walnuts, Goat Cheese, Strawberries And Wild Fruit Dressing



BURRATA SALAD 10

Multi Coloured Tomatoes, Burrata Cheese And Basil Pesto



HOUSE SALAD 14

Sliced Filet Mignon, Green Lola, Baby Rocket, Baby Spinach, Caramelized Carrots, Noumboulo, Parmesan Flakes And Truffle Oil Dressing

MONKEY SALAD 12

Mix Green Salad, Chicken Fillet, Poached Egg, Crispy Onion, Avocado, Olives, Crouton And Balsamic Dressing

PASTA



PAPPARDELLE WITH SPINACH

Sundried Tomato And Truffle Oil

11

PAPPARDELLE WITH CHICKEN

With Herbs, Mustard And Cream cheese

12



RISOTTO MUSHROOM

With Truffle Oil

12

SALMON RIGATONI

With Cream, Lemon And Dill

15

LINGUINE CHORIZO SHRIMP

With Bisque Sauce, Herbs And Ouzo

18

LINGUINE WITH FRESH SEAFOOD

With Herbs, Lime And Bisque Sauce

19

BEEF RIGATONI

With Beef Fillet, Pork Chorizo And Herbs

14



SEAFOOD ORZO RISOTTO

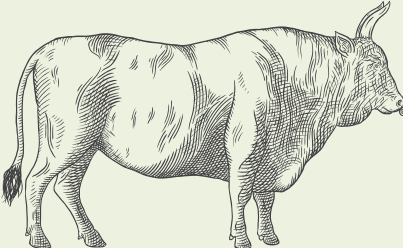
With Kozani Saffron And Bottarga

18

MAINS

	BRAISED MUSHROOMS	14	CARAMELIZED PORK BELLY	16	PORK TENDERLOIN	16
	With Quinoa, Baby Lettuce, Tofu Dressing And Pumpkin Seed Pesto		With Mashed Potato, Apple And BBQ Sauce		With Pumpkin Mash, Baby Carrots, Baby Potatoes With Thyme Sauce	
	MOUSSAKA	12	LAMB SHANK	25	WAGYU BURGER	35
	Pan Fried Eggplants And Potatoes, Tomato Beef Sauce, Topped Off With Bechamel Sauce		Slow Cooked Lamb Shanks With Celeriac Mash, Ratatouille VegetablesAnd Thyme Sauce		Cheddar Cheese, Tomato, Lettuce And Caramelized Onion. Served With Salad And French Fries	
	AROMATIC CHICKEN FILLET	12	SKIRT STEAK	18	 RIBEYE BURGER	20
	Quinoa Salad, Sweet Fried Potatoes And Truffle Oil Dressing		Celeriac Mash, Sauteed Mushroom And Beef Jus		Cheddar Cheese, Tomato, Lettuce And Caramelized Onion. Served With Salad And French Fries	
					 MEATLESS BURGER	15
					Cheese, tomato, Lettuce, Onion And Mayonnaise. Served With French Fries	

MEATS & SEAFOOD

RIB EYE BLACK ANGUS	28			SALMON	18
Usda Certified 250g				With Pumpkin Puree, Tomato Confi, Baby Carrots And Tartar Sauce	
NEW YORK SIRLOIN 250g	20			 SEA BASS FILLET	20
				With Sauteed Spinach And Lemon Sauce. Served With Celeriac Mash	
FILLET MINGION	30	+ SIDE		FRIED COD	17
Wet Aged 250g		1. Baked Potato		With Pea Mash, Chips And Tartar Sauce	
BIO IBERICO FRENCH CUT 250g	25	2. Mash Potato		CRAB LEGS	150
		3. Fried Sweet Potatoes		2 Fresh Royal Crab Legs On Ice	
 TOMAHAWK FRENCH CUT	80	4. Celeriac Mash		CROAKER	29
Dry Aged 40 Days		5. Grilled Vegetables		With Pumpkin Puree, Fish Croquette, Bisque Sauce, Sauce, Vegetable Spaghetti And Potato Chips	
JAPANESE WAGYU STRIPLOIN 150gr	80	6. Asparagus		LOBSTER PASTA	
		7. Sauteed Spinach With Mushroom		Upon Order	
		8. Garlic Mushrooms With Bacon			
		+ SAUCE STEAK			
		1. Red Wine			
		2. Pepper Corn			
		3. Béarnaise			

SWEETS

MILLE-FEUILLE	7	PROFITEROLE (for two)	9	CHOCOLATE GANACHE	8
With Ice Cream Vanilla		With Ice Cream Vanilla		With Ruby Mousse, Chocolate Tuile	
CHEESECAKE	8	 MOELLEUX	8	With Raspberry And Chocolate Ice Cream	
With Mousse Mascarpone And Wild Berries Marmalade		With Strawberry Mousse And Vanilla Ice Cream			
pancake					
RED VELVET	9	MAPLE	8	WHITE CHOCOLATE	8.5
With Cream And White Chocolate, Oreo And Blueberry		With Maple Syrup And Nuts		With White Chocolate, Fruits And Oreo Cookies	
PASSION	9	CHOCOLATE	8	BOUGATSA PANCAKES	8
With Vanilla Cream, Wild Berries Marmalade And Biscuits		With Chocolate Pralina, Fruits And Biscuits		Two Pancakes Stuffed With A Greek Creamy Custard Filling, Cinnamon And Powdered Sugar	

* Προσπαθούμε πάντα να χρησιμοποιούμε εποχιακά υλικά, γι' αυτό και συστατικά σε κάποια πιάτα μπορεί να αλλάξουν * Σε περίπτωση που έχετε οποιαδήποτε διατροφική αλλεργία - δυσανεξία, παρακαλούμε ενημερώστε μας πριν παραγγείλετε. * Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη & τιμολόγιο) * Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις * Υγειονομικός υπεύθυνος Ιωάννης Λιβέρης



SUSHI

All sushi is served with mayonnaise and tobiko

OCTOPUS ROLL Breaded Octopus, Avocado, Crispy Onion, Japan Sauce	17	NIGIRI 6pcs Sea Bass Nigiri	17
		6pcs Salmon Nigiri	17
		6pcs Tuna Nigiri	17
SASHIMI SALMON With Wakame, Pickled Ginger And Soya	15	6pcs King Crab Nigiri	25
		6pcs Wagyu Nigiri	25
WAGYU NIGIRI SURF & TURF 6pcs King Crab And Wagyu	40		
TOKYO ROLL Shrimp, Tobiko, Tuna, Teriyaki Sauce, Truffle Oil, Sesame And Vermicelli	17	URAMAKI 8pcs Salmon Roll (salmon, avocado)	16
		8pcs Madison's Roll (surimi, salmon, cucumber)	18
FRIED SALMON ROLL Salmon, Philadelphia Cheese, Cucumber, Tobiko And Sweet Chilli Sauce	17	8pcs California Roll (surimi, cucumber)	16
		8pcs Shrimp Roll (shrimp tempura, Philadelphia cheese, cucumber)	18
RAINBOW Salmon, Tuna, Sea bass, Shrimp, Cucumber, Avocado And Lemon Mayo	19	8pcs Crab Roll (king crab, avocado, cucumber)	25
		8pcs Spicy Tuna Roll (tuna, spicy mayo, tobiko)	18
AMAZOU ROLL Japanese Mayo, Cucumber, Shrimp Tempura, Sea Bass, Green Apple And Amazou Sauce	19	8pcs Salmon Philadelphia (Philadelphia cheese, cucumber)	16
SPICY CRAB ROLL Shrimp Tempura, Cucumber, Crab With Sweet Chilli Mango Sauce, Tobiko And Spicy Mayo	24	MIX SUSHI (16pcs)	40
		4pcs Salmon Roll	
DRAGON ROLL Shrimp Tempura, Avocado, Cucumber And Spicy Mayo	19	4pcs Shrimp Roll	
		4pcs Madison's Roll	
MAKI 8pcs Avocado And Mango Maki. Served With Mayo	13	4pcs California Roll	
8pcs Crab And Tuna Maki	16	TAKAI MIX SUSHI (20pcs)	60
8pcs Saki Maki	16	4pcs California Roll	
8pcs Vegetarian Maki Tempura Asparagus, Avocado, Cucumber, Pickled Carrot And Mango Sauce	15	4pcs Shrimp Roll	
		4pcs Saki Maki	
		4pcs Avocado Maki	
		2pcs Tuna Nigiri	
		2pcs Sea Bass Nigiri	

SIDE DISH

| Edamame Beans (Fried or Steamed) 8 |

WHISKEY



OLD FASHION

PENDENNIS MEN'S CLUB,
LOUISVILLE KENTUCKY, 1881
Woodford Reserve, Straight Bourbon,
Angostura Bitters And Simple Syrup
Garnish: Orange Twist



MANHATTAN

MANHATTAN CLUB, NEW YORK CITY, 1870
Bulleit Straight Rye,
Antica Formula Vermouth And
Angostura Bitters
Garnish: Orange Twist



SAZERAC

SAZERAC COFFEE HOUSE, NEW ORLEANS, 1875
Bulleit Straight Rye,
Peychaud's Bitters, Simple Syrup,
And Spray Absinthe
Garnish: Lemon Twist



WHISKEY SOUR

UNITED STATES, 1872
Maker's Mark Bourbon, Fresh Lemon
Juice, Simple Syrup And
Egg White
Garnish: Lemon Twist



BLOOD
AND SAND

AMERICAN BAR AT SAVOY HOTEL,
LONDON, 1930
Talisker Single Malt 10y,
Cocchi Torino Rossi,
Cherry Heering Liqueur And
Fresh Orange Juice.
Garnish: Orange Twist



INSPIRED BY BAR MANAGER
JOHN HARVALIS

€

GIN



PINK LADY

Broker's London Dry Gin,
Cointreau Orange Liqueur,
Grenadine Syrup, Egg White And
Fresh Lemon Juice
Garnish: Lavender Sticks



GIN BASIL SMASH

Beefeater London Dry Gin, Fresh
Lemon Juice, Simple Syrup Angostura
Bitters And Fresh Basil Leaves
Garnish: Lime Wedge & Fresh
Basil Leaves



DRY MARTINI

GIN PALACE, 1922
Tanqueray No.10 Gin And
Cocchi Dry Vermouth
Garnish: Lemon Twist or Olives



NEGRONI

BAR CASONI FLORENCE,
CONTE CAMILLO NEGRONI, 1919
Tanqueray No.10 Gin And Cocchi
Torino Rosso And Campari Bitters
Garnish: Orange Twist



SINGAPORE SLING

LONG BAR IN RAFFLES HOTEL SINGAPORE, 1915
Tanqueray London Dry Gin,
Cherry Heering Liqueur,
Benedictine Liqueur,
Cointreau Orange Liqueur,
Pomegranate Syrup And
Fresh Lemon Juice
Garnish: Mint, Maraschino Cherry
And Lemon Twist



CLOVER CLUB

PHILADELPHIA MEN'S CLUB,
LOUISVILLE KENTUCKY, 1896
Tanqueray London Dry Gin,
Raspberry Syrup, Fresh
Lemon Juice And Egg White,
Garnish: Seasonal Berries And Mint



BRAMBLE

LONDON, 1984
Greenall's London Dry Gin,
Fresh Lemon Juice, Simple Syrup
And Creme De Mure Liqueur
Garnish: Seasonal Berries, Mint,
Lemon Twist And Sugar Smell

€

RUM



SPICY BABA

Mount Gay Eclipse Rum Barbados,
Wild Blueberries Marmalade,
Cranberry Juice, Fresh Lime Juice
And Fresh Ginger Juice
Garnish: Blueberries, Lime Wedge,
Strawberries And Sugar Smell



EL NACIONAL

Appleton Signature Blend,
Apricot Brandy Liqueur,
Pineapple Juice, Fresh Lime Juice,
Simple Syrup
Garnish: Pineapple & Edible Flowers



PAINKILLER

Pussers Rum, Pineapple Juice,
Fresh Orange Juice And
Creme Of Coconut
Garnish: Mint, Pineapple And Nutmeg



NUCLEAR DAIQUIRI

SANTIAGO DE CUBA, 1902
Clement Agricole Martinique Rum,
John D. Taylor's Velvet
Falernum Liqueur,
Chartreuse Yellow Liqueur
And Fresh Lime Juice
Garnish: Lime Wedge



TI PUNCH

FRENCH-SPEAKING CARIBBEAN ISLANDS
Clement Canne Bleue Rhum Blanc
Agricole Martinique Rum,
Sugar Cane And Fresh Lime Juice
Garnish: Lime Wedge



ZOMBIE

DON BEACHCOMBER, POLYNESIAN, 1934
Plantation Dark, Plantation
3 Stars Rum, Goslings 151,
Overproof Rum, Pineapple Juice,
Fresh Grapefruit Juice,
Fresh Lime Juice,
And Passion Fruit Pure
Garnish: Caramelized Passion Fruit



MAI TAI

DON BEACHCOMBER, POLYNESIAN, 1933
Plantation Dark Rum,
Gosling's Black Seal Rum,
Orange Syrup And Fresh Lime Juice
Garnish: Mint And Lime Wedge



PLANTERS
PUNCH

CHARLESTON SOUTH CAROLINA, 1878
Plantation Dark Rum,
Plantation Overproof Barbados,
Fresh Orange Juice,
Fresh Lemon Juice
And Pomegranate Syrup
Garnish: Mint, Orange Twist
And Nutmeg

€

12

12

12

12

12

14

12

12



SIGNATURE COCKTAILS

	JUNKY MONKEY MADISON'S SPECIAL			€	
	Appleton Jamaica Rum, Orange Curacao Liqueur, Fresh Banana, Fresh Lime Juice, Angostura Bitters And Cinnamon Syrup. Garnish: Banana Leaf And Dehydrated Banana			14	
	OTHERS				
	A•2 SOUR Amaretto Disaronno, Apricot Brandy Liqueur, Orgeat Syrup And Fresh Lime Juice. Garnish: Lime Wedge			12	
	LOS MUERTOS Tradicional Reposado Jose Cuervo, Tradicional Silver Jose Cuervo, Agave Syrup, Fresh Lime Juice, Passion Fruit Pure, Pineapple Juice And Angostura Bitters. Garnish: Mint, Cinnamon Stick And Pineapple			14	
	MEZCAL MARGARITA DANCER MARJORIE KING, RANCHO LA GLORIA, MEXICO, 1938 Mezcal De Oaxaca Mexico, Cointreau Orange Liqueur And Fresh Lime Juice. Garnish: Salt Ringing And Lime Wheel			12	
	BOBBY BONITO'S Mezcal San Cosme Oaxaca, Carpano Antica Formula Vermouth And Benedictine Liqueur. Garnish: Orange Twist			12	
	PISCO SOUR MORRI'S BAR PERU, 1920 Pisco Peru, Sugarcane, Fresh Lime Juice And Egg White			12	
	BLOODY MARY 21 CLUB NYC, 1930 Ketel One Vodka Netherlands, Tomato Juice, Fresh Lemon Juice, Worcestershire Sauce, Tabasco And Celery Bitter. Garnish: Celery Stick, Cherry Tomatoes, Salt And Pepper			12	
	LONG DRINKS				
	DARK & STORMY Gosling Black Seal Rum, Fresh Lime Juice And 3cent Ginger Beer. Garnish: Lime Wedge			12	
	LONDON BUCK Tanqueray 10 Gin, Fresh Lemon Juice, 3cent Lemon Tonic And Angostura Bitters. Garnish: Lemon Twist			12	
	MOSCOW MULE Ketel One Vodka, Fresh Lemon Juice And 3cent Ginger Beer. Garnish: Cucumber Slices			12	
	PALOMA Fortaleza Blanco, Fortaleza Reposado, Agave Syrup, Fresh Lime Juice And 3cent Grapefruit soda. Garnish: Salted Rim And Slice Of Grapefruit			12	
	GIN & TONIC Tanqueray London Dry Gin And Fever Tree Premium Indian Tonic. Garnish: Cucumber Slices			12	
	MOCKTAILS				
	MANGO MULE Ginger Beer, Mango, Honey Syrup And Cucumber	10		GIN TONIC Gin Seedlip And Premium Tonic	10
	NEGRONI Italian Apperitivo And Gin Seedlip	10		BRAMBLE Gin Seedlip, Lemon Simple Syrup And Sirop De Mure	10