

BRUNCH MENU

Καγιαννάς με λουκάνικο, φρέσκια τομάτα, ελαιόλαδο, ρίγανη, ξύγαλο και λαδόψωμο - **8,5**

Αυγά ποσέ με αβοκάντο, ψιλοκομμένη Ελληνική σαλάτα, ρόκα και φρυγανισμένο ψωμί - **8,5**

Αυγά σοτέ (μάτια) με τριμμένη μυζήθρα, πάπρικα και κυδωνάτες διπλομαγειρεμένες πατάτες - **9**

Τυροπιτάκια τρίγωνα με καπνιστό Μετσοβόνη, φέτα, θυμαρίσιο μέλι και σουσάμι - **12**

Πεινιρλί με αυγό ποσέ, κασέρι, σάλτσα τομάτα, πάπρικα και πιπεριές - **10**

Αυγόφρετα τσουρέκι με κρέμα σοκολάτας και φουντούκια - **8**

Ροδακινόπιτα αμυγδάλου με φρέσκο βούτυρο Νάξου και σιρόπι σφένδαμου - **6**

Carrot cake με ελαιόλαδο και κρέμα από καρύδα και cashew - **6**

Sunny side up eggs with mizithra cheese, paprika & double cooked potato wedges - **9**

Poached eggs on toasted bread, chopped greek salad & arugula - **8,5**

Greek style scrambled-eggs with sausage, fresh tomato, oregano, olive oil xigalo cheese & olive oil bread - **8,5**

Peinirli with poached egg, kasseri cheese, tomato sauce red peppers and paprika- **10**

Fried mini cheese pies with smoked Metsovone cheese, feta, thyme honey & sesame - **12**

Tsoureki French toast with chocolate cream & hazelnuts - **8**

Almond cake with roasted peaches & maple syrup - **6**

Carrot Cake with olive oil & coconut-cashew frosting - **6**