

MENU



Daphne's Club

≈ COSY SEASIDE ACCOMMODATION ≈



Gastronomy Manifesto

At **Daphne's Club** we aspire to offer you a tasty and ethical cuisine with a minimal ecological footprint, while at the same time nurturing you with warm hospitality to ensure a sense of physical and psychological well being.

To this end, we make every possible effort to source all the products we offer with conscientious local producers who produce them with loving care, using organic raw materials and non-invasive cultivation methods. Moreover, we have removed meat products from our cuisine, considering that today's intensive livestock farming is not compatible with an ethical cuisine. Vegan options are clearly marked, as are organic and fair trade products.



Γαστρονομικό Μανιφέστο



"Greek Breakfast" product
Προϊόν "Ελληνικό πρωινό"



Fair Trade product
Προϊόν δίκαιου εμπορίου



Organic product
Βιολογικό προϊόν



Suitable for Vegans
Κατάλληλο για vegan διατροφή



Suitable for ovo-lacto Vegetarians
Κατάλληλο για ovo-lacto Vegetarian διατροφή

Φιλοδοξία μας στο **Daphne's Club** είναι να σας προσφέρουμε μια πραγματικά νόστιμη και ταυτόχρονα ηθική γαστρονομία, η οποία, με το ελάχιστο δυνατό οικολογικό αποτύπωμα, αυξάνει τη σωματική και ψυχική σας ευεξία.

Για να το πετύχουμε αυτό κάνουμε κάθε δυνατή προσπάθεια να προμηθευόμαστε τα υλικά που χρησιμοποιούμε από τοπικούς ευσυνείδητους παραγωγούς που τα παράγουν με αγάπη και φροντίδα, χρησιμοποιώντας βιολογικές πρώτες ύλες και μη-παρεμβατικές μεθόδους καλλιέργειας. Επιπλέον, έχουμε αφαιρέσει από την κουζίνα μας όλα τα προϊόντα κρέατος, θεωρώντας ότι η σύγχρονη εντατικοποιημένη βιομηχανική κτηνοτροφία δεν συνάδει με τις αρχές της ηθικής γαστρονομίας. Οι επιλογές Vegan έχουν την ανάλογη σήμανση. Ειδική σήμανση έχουν επίσης τα βιολογικά προϊόντα και τα προϊόντα δίκαιου εμπορίου.

Prices include all taxes, among which 13% or 24% VAT
Inspection responsible: Daphne Mavrommati

Kindly inform us of any allergies.

Should you wish to complain, you will find complaint forms at the reception desk.

Όλες οι αναγραφόμενες τιμές περιλαμβάνουν τους νόμιμους φόρους, μεταξύ των οποίων ΦΠΑ 13% ή ΦΠΑ 24%.
Αγορανομικός υπεύθυνος: Δάφνη Ελένη Μαυρομάτη
Παρακαλούμε ενημερώστε μας για πιθανές αλλεργίες.
Για τη διατύπωση παραπόνων, θα βρείτε έντυπα δελτία στην υποδοχή του ξενοδοχείου μας.

GOOD MORNING



Price / Τιμή: 15,00€

Breakfast

Daphne's Club was one of the first hotels to adopt the certification "Greek Breakfast", a project created by the **Hellenic Chamber of Hotels** to promote Greek regional culinary heritage. Participating hotels showcase those Greek products which are at the heart of the Mediterranean diet (wholemeal bread, rusks, olive oil, olives, yoghurt, honey and fresh fruit), as well as regional specialties, thus inviting their guests to partake in local gastronomic culture and cuisine, first thing in the morning, at their breakfast table!

Πρωινό

Το **Daphne's Club** ήταν ένα από τα πρώτα ξενοδοχεία που υιοθέτησαν την πιστοποίηση "Ελληνικό Πρωινό" του **Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος**, που στόχο έχει την προώθηση της ελληνικής τοπικής γαστρονομικής παράδοσης. Τα ξενοδοχεία που συμμετέχουν προβάλλουν τα προϊόντα που βρίσκονται στην καρδιά της μεσογειακής διατροφής (ψωμί ολικής άλεσης, παξιμάδια, ελαιόλαδο, γιαούρτι, μέλι και φρέσκα φρούτα), καθώς και τοπικές σπεσιαλιτέ, προσκαλώντας έτσι τους επισκέπτες να μετέχουν της τοπικής γαστρονομικής κουλτούρας από το πρωί κιόλας, στο πρωινό τους!

Breads, Cakes & Pies

Αρτοποιήματα, Ψωμιά & Πίτες

Homemade wholemeal bread with sourdough
Σπιτικό ψωμί ολικής άλεσης με προζύμι



Olive oil cookies "Efcharisto"
Κουλουράκια ελαιόλαδου "Ευχάριστο"



Homemade cake or/and pie (chocolate, lemon, cheese, herbs or other pies, according to the availability of local ingredients and our cook's inspiration) | Σπιτικό γλυκό ή/και πίτες (σοκολατόπιτα, κέικ λεμόνι, τυρόπιτα, χορτόπιτα ή άλλη πίτα ή γλυκό, ανάλογα με τη διαθεσιμότητα φρέσκων υλικών και την έμπνευση του σεφ)



Home-baked Croissants | Φρεσκοψημμένα κρουασάν



Barkey rusks | Κρίθινα παξιμάδια



Spreads, honey & jams

Αλείμματα, μέλια και μαρμελάδες

Pistachio cream spread "Lena's Gourmet"
Κρέμα φυστίκι "Lena's Gourmet"



Black currant and almond spread "Prigipissa Stafida" | Άλειμμα μελαχρινής σταφίδας με αμύγδαλο "Πριγκίπισσα Σταφίδα"



Homemade fruit jams
Σπιτικές βιολογικές μαρμελάδες



Black olive paste "Hydikarpos"
Πάστα μαύρης ελιάς "Ηδύκαρπος"



Greek honey with Chios mastic and Greek safran
"Greek Honey" | Ελληνικό βιολογικό μέλι με μαστίχα Χίου και κρόκο Κοζάνης "Ελληνικό Μέλι"



Organic grape syrup "Sofia tis Fysis"
Βιολογικό πετιμέζι "Σοφία της Φύσης"



Teas, Coffees & Juices / Τσάγια, Καφέδες και Λιχουί

Organic FairTrade filter coffee
"FairFürth" from the German partner-city of Xylokaastro



Βιολογικός καφές φίλτρου δίκαιου εμπορίου "FairFürth" από την αδελφοποιημένη με το Ξυλόκαστρο γερμανική πόλη Fürth



Greek coffee | Ελληνικός καφές στο μπρίκι



Greek herbal teas and traditional mountain tea



Ελληνικά αφεψήματα και τσάι του βουνού



Black, Green, Rooibos and maternity tea
"Taste 3 Tea" | Μαύρο, Πράσινο, Rooibos και τσάι θηλασμού "Taste 3 Tea"



Fresh orange juice and/or fresh fruit smoothies
Φρέσκος χυμός πορτοκάλι ή/και smoothies



Almond milk
Γάλα αμυγδάλου



Cow milk
Αγελαδινό γάλα



Nuts & Dried fruits

Ζηροί καρπών & Αποξηραμένα φρούτα

Organic black Corinthian raisins
Βιολογική μαύρη σταφίδα "Golden Black"



Dried fruits "Thirsty Fruits"
Αποξηραμένα φρούτα "Thirsty Fruits"



Nuts & almonds | Καρύδια & αμύγδαλα

Dairy products / Γαλακτοκομικά προϊόντα

Butter | Βούτυρο

Sheep yogurt "Stymfalia" | Πρόβειο γιαούρτι "Στυμφαλίας"



Graviera cheese "Stymfalia" | Γραβιέρα "Στυμφαλίας"



Feta cheese Stymfalia | Φέτα "Στυμφαλίας"



Other

Fresh fruits and vegetables
Φρέσκα φρούτα και λαχανικά



Άλλα

Eggs (omelette, fried, boiled)
Αυγά (ομελέτα, βραστά, τηγανητά)




NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

ΜΗ-ΑΛΚΟΟΠΟΥΧΑ ΠΟΤΑ

Soft Drinks / Αναψυκτικά

Homemade lemonade Σπιτική λεμονάδα	3,00€
Fresh orange juice Φυσικός χυμός πορτοκάλι	3,50€
Fresh fruit smoothies Ανάμεικτος φυσικός χυμός	4,00€
Greek soft drinks Τοπικά αναψυκτικά	2,50€
Water 1L Νερό 1L	1,50€

Coffees & Teas / Καφέδες & Τσάγια

Greek coffee single / double Ελληνικός καφές μονός / διπλός	2,00 € / 2,50€
Instant coffee hot / frappé (ice coffee) Στιγμιαίος καφές ζεστός / φραπέ	2,50€
Filter coffee Καφές φίλτρου  	2,50€
Espresso / Espresso freddo (ice coffee)	2,00€ / 2,50€
Espresso doppio / Americano / Latte	2,50€
Cappuccino / Cappuccino freddo (ice coffee)	3,00€ / 3,50€
Cold brew	3,50€
Tea (Black, Green, Rooibos, Maternity, Greek Mountain tea) Τσάι (Μαύρο, Πράσινο, Rooibos, Θηλασμού, Τσάι του βουνού)	2,50€
Ice Tea Παγωμένο Τσάι	3,00€
Hot/Ice chocolate Ζεστή/παγωμένη σοκολάτα	3,50€
Glass of Milk Ποτήρι γάλα	2,50€

 All coffees can be served with almond milk | Όλοι οι καφέδες μπορούν να σερβιριστούν με αμυγδαλόγαλα +0,50€



ALCOHOLIC BEVERAGES

ΑΛΚΟΟΠΟΥΧΑ ΠΟΤΑ

Beers / Μπίρες

Price: 4,00€

Τιμή: 4,00€

Traditional / Παραδοσιακά

Price: 4,00€

Τιμή: 4,00€

Scotch, Brandy, Vodka, Shots, Aperitifs

Price: 4,50€

Τιμή: 4,50€

Cocktails / Κουτίες

Price: 5,50€

Τιμή: 5,50€

WINES

Daphne's Club is situated in the region of Corinthia, which has been producing and exporting wine since antiquity. Nemea, the biggest vineyard in the Balkans, with its own local grape variety "Agiorgitiko" and its more than 45 wineries, is located here too. Our wine list, created with the support of the **Corinthian Wine Club "Evoio Evan"**, includes excellent quality **PDO Nemea** wines, as well as other Greek and foreign varieties cultivated in Corinthia by award-winning wine-makers.

Red Wines / Ερυθρά κρασιά

Saint George, Papaioannou  5,50€  15,00€
Αγιωργίτικο, Παπαϊωάννου

100% Agiorgitiko - The intense aromas of cherry and mulberry characterize it. It has velvet tannins and excellent balance. Classical red fermentation.

100% Αγιωργίτικο - Χαρακτηρίζεται από έντονα φρέσκα αρώματα κόκκινων φρούτων όπως κεράσι και μούρο. Στο στόμα έχει μαλακές τανίνες, οι οποίες είναι αρκετές να του δώσουν πλούτο ενώ ταυτόχρονα έχει εξαιρετική γευστική ισορροπία. Κλασική ερυθρή οινοποίηση.

Estate Palivou Nemea  22,00€
Κτήμα Παλυβού Νεμέα

100% Agiorgitiko - Thick, dark colored wine with aggressive tannins. Impressive aromas of dark black cherries, vanilla with chocolate notes and toasted wood. Full body with good structure and rich tannins that give long aftertaste.

100% Αγιωργίτικο - Βαθύ πορφυρό χρώμα. Πυκνό άρωμα μαύρο κερασιών και βανίλιας, με νότες σοκολάτας, βάλκατος και καμένου ξύλου. Γεμάτο στόμα με καλή δομή και πληθωρικές τανίνες που χαρίζουν μακρά επίγευση.

Rose Wines / Ροζέ κρασιά

Mikros Dromos, Ktima Kissa  4,00€  12,50€
Μικρός Δρόμος, Κτήμα Κίσα

100% Moschofilero - The color is light pink with the nose being intense and characteristic of Moschofilero. Rose aromas like rose loukoumi are the protagonists followed by citrus fruits.

100% Μοσχοφίλερο - Το χρώμα είναι ανοιχτό ροζ με τη μύτη να είναι έντονη και χαρακτηριστική του Μοσχοφίλερου με πρωταγωνιστή το λουκούμι τριαντάφυλλο και τα εσπεριδοειδή να ακολουθούν και να συμπληρώνουν.

Vissino, Palivou Estate  19,00€
Βυσσινόκηπος, Κτήμα Παλυβού

90% Agiorgitiko 10% Syrah - Agiorgitiko confirms its multi-dynamic power, providing us some exceptional rose wines, rather than red. Aromas of strawberry, cherry and blueberry combined all together with aromas of citrus. Acidity that refreshes and cools you, round tannins with pleasant and intense aftertaste.

90% Αγιωργίτικο 10% Syrah - Λαμπερό ροδί, σχεδόν βυσσινί με κυανές αποχρώσεις. Έντονα και καθαρά αρώματα βύσσινου, κερασιού και φράουλας. Πολύ γεμάτο στόμα με ωραία αίσθηση οξύτητας και τανινών. Γευστικό με μεγάλη διάρκεια.

ΚΡΑΣΙΑ

Το **Daphne's Club** βρίσκεται στον νομό Κορινθίας, ο οποίος καλλιεργεί και εξάγει κρασιά ήδη από την αρχαιότητα.

Η αμπελουργική ζώνη της Νεμέας, ο μεγαλύτερος αμπελώνας των Βαλκανίων, με το δικό της σταφύλι, το "Αγιωργίτικο" και τα περισσότερα από 45 οινοποιεία της, βρίσκεται εδώ, στην Κορινθία. Η λίστα κρασιών μας, την οποία δημιουργήσαμε με τη βοήθεια της **Κορινθιακής Λέσχης Οινόφιλων "Ευοίο Ευάν"**, περιλαμβάνει υπέροχα κρασιά με πιστοποίηση ΠΟΠ Νεμέα, αλλά και άλλες ελληνικές και ξένες ποικιλίες από βραβευμένους Κορίνθιους οινοποιούς.

White Wines / Λευκά κρασιά

Pentanemi, Ktima Kissa  3,50€  10,50€
Πεντανέμι Κτήμα Κίσα 750ml

Savatiano and Malagouzia - Pentanemi has a characteristic hay-yellow soft color with a rich and fatty body. This is a wine that stands out for its surprising freshness, highlighted by the presence of stone fruit aromas as well as lemon peel and lime notes that come together in perfect harmony.

Σαββατιανό και Μαλαγουζιά - Το χρώμα είναι ανοιχτό ροζ με τη μύτη να είναι έντονη και χαρακτηριστική του Μοσχοφίλερου με πρωταγωνιστή το λουκούμι τριαντάφυλλο και τα εσπεριδοειδή να ακολουθούν και να συμπληρώνουν.

Papargyriou Blanc  20,00€
Παπαργυρίου Λευκό

Blend from Muscat Assyrtiko grapes. The nose is dominated by Muscat, whereas the palate combines the fruitiness of Muscat and the body and structure of the Assyrtiko.

Blend από Μοσχούδι και Ασύρτικο. Το Μοσχούδι είναι το μικρόρραγο Μοσχάτο Ρίου Πατρών. Εδώ συνδυάζεται με το δυναμικό Ασύρτικο και μαζί δίνουν ένα κρασί που ξεχωρίζει για το πλούσιο άρωμα του, τόσο στη μύτη όσο και στο στόμα, αλλά και την πολύ ωραία επίγευση.

Dessert wines / Ξηνά κρασιά

Late harvest  25,00€
Όψιμος Τρύγος

100% Rio Muscat - A sweet, fragrant wine with high acidity and simultaneous sweetness.

100% Μοσχάτο Ρίου - Ένα γλυκό, αρωματικό κρασί που προέρχεται αποκλειστικά από υπερώριμα σταφύλια της ποικιλίας «Μοσχάτο Ρίου», με υψηλή οξύτητα και ταυτόχρονη γλυκύτητα.

Sparkling wines / Αφρώδη κρασιά

Luntáne Blanc de Gris - Estate Milia Riza  28,00€

100% Moschofilero - Brut nature, traditional method - Of pale yellow colour with greenish reflexes and a fine "perlage", this wine is dominated by vibrant citrus notes, where zesty aromas of ripe oranges are in harmony with delicate white flowers and orange flowers.

100% Μοσχοφίλερο - Brut nature, παραδοσιακή μέθοδος - Με απαλό κίτρινο χρώμα, πρασινωπές ανταύγειες και ένα λεπτό "κορδόνι", στο κρασί αυτό κυριαρχούν ζηφρές νότες εσπεριδοειδών, όπου τα έντονα αρώματα ώριμων πορτοκαλιών είναι σε αρμονία με τα λεπτά λευκά άνθη και τα άνθη πορτοκαλιού.

GASTRONOMY ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

Salads & Starters / Σαλάτες & Ορεκτικά

Greek Salad | Χωριάτικη Ελληνική Σαλάτα 8,50€

- Tomato, onion, peppers, cucumber, organic olive oil, oregano, olives, capers
- Τομάτα, κρεμμύδι, πιπεριά, αγγούρι, βιολογικό ελαιόλαδο, ρίγανη, ελιές, κάπαρη
- Add Feta cheese | Έξτρα φέτα +0,50€

Dakos Salad | Σαλάτα ντάκος 8,50€

- Barkey rusk, tomato, organic olive oil, oregano, olives, capers
- Κριθίνο παξιμάδι, τομάτα, βιολογικό ελαιόλαδο, ρίγανη, ελιές, κάπαρη
- Add Feta cheese | Έξτρα φέτα +0,50€

Green Salad | Πράσινη Σαλάτα 8,50€

- Mixed green salad with local sweet balsamic sauce
- Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με τοπικό βαλσαμικό γλυκόξυδο
- Add Feta cheese | Έξτρα φέτα +0,50€

Fried cheese | Σαγανάκι 7,00€

- Fried "Flavouritsa" cheese with homemade orange marmalade
- Σαγανάκι με τυρί "Φλαμπουρίτσα" Στυμφαλίας συνοδεία σπιτικής μαρμελάδας πορτοκάλι

Oven-baked feta | Φέτα στο φούρνο 7,00€

- PDA Stymfalia feta cheese with fresh tomato and spicy bukono
- ΠΟΠ Φέτα Στυμφαλίας στον φούρνο με φρέσκια τομάτα και μπούκοβο

Fried cheese balls | Τυροκροκέτες 8,00€

- Homemade cheese balls with graviera cheese
- Σπιτικές τυροκροκέτες από γραβιέρα Στυμφαλίας

Fresh Fries | Φρέσκες Τηγανιτές Πατάτες 7,00€

- Choose your favorite topping: Vinegar, Lemon or Oregano
- Διαλέξτε την αγαπημένη σας γεύση: Ξύδι, Λεμόνι ή Ρίγανη
- Add graviera cheese | Έξτρα γραβιέρα +0,50€

Fresh Tomato Soup | Φρέσκια Ντοματόσουπα 8,00€

- Served with homemade croutons
- Σερβίρεται με σπιτικά κρουτόν
- Add graviera cheese | Έξτρα γραβιέρα Στυμφαλίας +0,50€

Main dishes / Κύριες πιάτα

Daily Special Meal | Το πιάτο της ημέρας 12,00€

- A traditional Greek dish created with a twist by our inspired chef!
- Ένα παραδοσιακό ελληνικό πιάτο πειραγμένο λίγο από την έμπνευση της chef μας!

Homemade Pizza | Σπιτική πίτσα 12,00€

- With homemade organic dough and fresh seasonal ingredients |
- Με σπιτική βιολογική ζύμη και φρέσκα εποχιακά υλικά

Homemade Veggie Burger 12,00€

Σπιτικό Χορτοφαγικό Μπέργκερ

- Served with side fries | Σερβίρεται με συνοδευτικές τηγανιτές πατάτες
- Add graviera cheese | Έξτρα γραβιέρα Στυμφαλίας +0,50€

Falafel with pita | Φαλάφελ με πίτα 12,00€

- Traditional falafel with Feneos chickpeas, pita bread and yogurt sauce | Παραδοσιακά φαλάφελ με ρεβύθια Φενεού, πίτα και σως γιαουρτιού
- With homemade tomato chutney and homemade vegan mayo | Με τσάντεϋ τομάτας και vegan μαγιονέζα

Greek Buddha Bowl | Τοπικό Buddha Bowl 12,00€

- Bowl of goodness with seasonal vegetables, pulses, dried fruit and more, according to our chef's inspiration! |
- Νόστιμο και υγιεινό μπωλ με λαχανικά εποχής, όσπρια, αποξηραμένα φρούτα σύμφωνα με την έμπνευση της chef μας!

Eggs (scrambled/omelette) | Ομελέτες 8,00€

- Choose 3 fillings from the list at the bottom of the page
- Επιλέξτε 3 υλικά από την παρακάτω λίστα υλικών

Fresh tomato sauce pasta | Ζυμαρικά με σάλτσα τομάτας 10,00€

- Greek pasta with homemade fresh tomato sauce |
- Τοπικά ζυμαρικά με σπιτική φρέσκια σάλτσα τομάτα
- Add graviera cheese | Έξτρα γραβιέρα +0,50€

Vegan bolognese pasta | Ζυμαρικά με vegan μπολονέζ 12,00€

- Greek pasta with homemade vegan Bolognese sauce |
- Τοπικά ζυμαρικά με σπιτική vegan σάλτσα μπολονέζ
- Add graviera cheese | Έξτρα γραβιέρα +0,50€

Desserts / Ευόδια

Daily Cake/ Pie | Κέικ Ημέρας/ Σπιτική πίτα 5,00€

- Please ask our team for the daily option
- Ρωτήστε μας για την επιλογή της ημέρας

Homemade Bread & Spreads 6,00€

Σπιτικό Ψωμί & Αλειμματα

- 3 slices of homemade bread and choice of 3 local spreads
- 3 φέρες σπιτικό ψωμί και επιλογή 3 αλειμμάτων

Gourmet Ice Cream | Παγωτό 5,00€

- Add 1 topping from the list at the bottom of the page
- Προσθέστε 1 υλικό από την παρακάτω λίστα υλικών +0,50€

Traditional Greek Yogurt | Παραδοσιακό Γιαούρτι 5,00€

- Choose 2 toppings from the list at the bottom of the page
- Επιλέξτε 2 υλικά από την παρακάτω λίστα υλικών

Fruit Salad | Φρουτοσαλάτα 6,00€

- Variety of fresh seasonal fruits
- Ποικιλία τοπικών φρέσκων φρούτων εποχής

KIDS MENU ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ



Family friendly



From infants to grown ups, we all need a good meal to provide us with physical energy and psychological well-being. Our special Kid's menu ensures that your children will enjoy the taste of their food just as much as you will enjoy yours, while at the same time eating healthily and nutritiously.

Λιγνό στις οικογένειες



Όλοι μας, είτε είμαστε βρέφη είτε ενήλικες, χρειαζόμαστε ένα καλό γεύμα για να μας προσφέρει ενέργεια και καλή διάθεση. Το ειδικό Παιδικό Μενού μας εξασφαλίζει ότι τα παιδιά σας θα απολαύσουν τη γευσή του φαγητού τους τόσο όσο εσείς του δικού σας, ενώ ταυτόχρονα θα τρώνε, εδώ στο Daphne's Club υγιεινά και θρεπτικά.

Mini Gastronomy / Παιδική Γαστρονομία

Mini Salad | Παιδική σαλάτα 5,00€

Tomato, cucumber, olive oil
Τομάτα, αγγούρι, ελαιόλαδο

Add Feta cheese | Έξτρα φέτα +0,50€

Homemade Toastie | Σπιτικό Τοστ 5,00€

Wholemeal organic sourdough bread, cheese & tomato
Βιολογικό ψωμί ολικής με προμύζι, γραβιέρα & τομάτα

Mini Omelet or Eggs | 6,00€

Παιδική ομελέτα ή αυγά

with side salad and homemade organic bread bun
με συνοδευτική σαλάτα και βιολογικό ψωμάκι
Add graviera cheese | Έξτρα γραβιέρα +0,50€

Mini pizza margarita | Παιδική πίτσα μαργαρίτα 7,00€



Mini falafel | Παιδικό φαλάφελ 7,00€

Traditional falafel with Feneos chickpeas and
homemade pita bread and yogurt sauce | Παραδοσιακά φαλάφελ
με ρεβίθια Φενεού και σπιτική πίτα και σως γιαουρτιού

Rainbow pasta with homemade 6,00€
tomato sauce |

Πολύχρωμα Μακαρόνια σπιτική σάλτσα τομάτας

Add graviera cheese | Έξτρα γραβιέρα +0,50€

Mini fruit salad | Παιδική φρουτοσαλάτα 4,00€

Variety of fresh seasonal fruits
Ποικιλία τοπικών φρέσκων φρούτων εποχής

Fresh Fries | Φρέσκες Τηγανιτές Πατάτες 6,00€

Choose your favorite topping: Vinegar, Lemon or Oregano
Διαλέξτε την αγαπημένη σας γεύση: Ξύδι, Λεμόνι ή Ρίγανη

Add graviera cheese | Έξτρα γραβιέρα +0,50€

Mini fruit smoothie | Smoothie φρούτων 4,00€

Variety of fresh seasonal fruits
Ποικιλία τοπικών φρέσκων φρούτων εποχής

Toppings & Extras / Έξτρα υγιεινά

Salty Ingredients: tomato, onion, peppers, cucumber, olives, oregano, capers, olive paste, fresh vegetables
Αλμυρά Υλικά: τομάτα, κρεμμύδι, πιπεριές, ελαιόλαδο, ρίγανη, ελιές, κάπαρη, πάστα ελιάς, φρέσκα λαχανικά

Salty Ingredients: feta cheese, graviera cheese, eggs, butter
Αλμυρά Υλικά: φέτα, γραβιέρα, αυγά, βούτυρο

Sweet Ingredients: olive oil biscuit crumbs, black currant and almond spread, daily homemade jam, grape syrup, dried fruits (lotus, apple, raisins, prunes), walnuts & almonds, fresh fruits

Γλυκά Υλικά: τριμμένο μπισκότο ελαιολάδου, άλειμμα σταφίδας με αμύγδαλο, μαρμελάδα ημέρας, πετιμέζι, αποξηραμένα φρούτα (λωτοί, μήλα, σταφίδες, δαμάσκηνα), καρύδια & αμύγδαλα, φρέσκα φρούτα εποχής

Sweet Ingredients: organic honey with Chios mastic or Kozani safran, pistachio spread, honey & cocoa spread, yogurt

Γλυκά Υλικά: βιολογικό μέλι με μαστίχα Χίου ή κρόκο Κοζάνης, κρέμα φυστίκι, άλειμμα με μέλι και κακάο, γιαούρτι