

الإفطار

٧ نباتي | S محار | N المكسرات | D منتجات الحليب | G الغلوتين

55

فطور يوناني متكامل



بيض حسب الرغبة، سحج لحم العجل ولحم البقر المقدد (يكون)، جينة حلوم مشوية، لبننة بالزعتير، زيتون، سلطة الطماطم وجينة الفيتا، خيار، تُقدّم مع خبز الساوردو أو الخبز العربي (بيتا).

40

توست الأفوكادو اليوناني



خبز ساورودو محمص ومقطع بسماكة، يُقدّم مع أفوكادو مهروس بنكهة الليمون، وجينة فيتا مفتتة، وطماطم كرزية، وخيار، وشيت طازج، وبريش الليمون، وتايناد الزيتون، مع رشّة من زيت الزيتون البكر الممتاز. يمكن إضافة: بيض مسلوق (بوشيه)، أو سلمون، أو جينة حلوم مشوية

50

وعاء البيض المخفوق على الطريقة المتوسطية



بيض مخفوق كريمي مطهو ببطء، مع جينة فيتا مفتتة، وطماطم كرزية، وزيتون كالامانا، وجرجير، وشرائح أفوكادو، مع رشّة من زيت الزيتون البكر الممتاز، يمكن إضافة: جينة حلوم مشوية أو سلمون مدخن. يُقدّم في وعاء دافئ مع خبز الساورودو المحمص أو الخبز العربي (بيتا).

40

شكشوقة على الطريقة اليونانية



بيض مسلوق يُقدّم في صلصة طماطم وفلفل حلو مطهية ببطء، مع جينة فيتا مفتتة، وبصل أحمر، وطماطم كرزية، وبقدونس طازج، وأوريغانو، ورشة من زيت الزيتون البكر الممتاز. يُقدّم مع خبز البيتّا الدافئ أو خبز الساورودو المحقّص.

40

ساندويتش الحلوم والأفوكادو



شرائح جينة حلوم مشوية مع أفوكادو مهروس بنكهة الليمون، وبيض حسب الاختيار (مقلي، أو مسلوق، أو مخفوق)، وطماطم كرزية، وصلصة تزارتيكي خفيفة، وجرجير طازج، تُقدّم داخل خبز تشاباتا المحقّص أو كرواسون.

40

بان كيك العسل اليوناني (تيغانيتس)



ثلاث قطع من البان كيك الذهبي الهش والدافئ، تُقدّم مع العسل، ورشة من الجوز المجروش، ولمسة خفيفة من القرفة.

20

كرواسون باللوز مخبوز مرتين



كرواسون باللوز مخبوز مرتين

25

كرواسون بالفراولة والشوكولاتة البيضاء



مربي الفراولة المنزلية مع غاناش الشوكولاتة البيضاء المخفوقة، وتزيّن بجبات الفراولة الطازجة.

25

كرواسون محشو بالفستق والتوت



برالين الفستق المحضّر منزليًا مع مربى التوت الأحمر، وكريمة الفستق المخفوقة، وتزيّن بجبات التوت الأحمر الطازجة.

35

شوفان منقوع



شوفان وبذور الشيا منقوعة طوال الليل في حليب اللوز، ممزوجة بزيادة الفول السوداني، ومزينة بالفراولة الطازجة وشرائح الموز.

35

بارفيه الزبادي اليوناني



زبادي يوناني بنكهة الفانيليا ممزوج بجينة الماسكاربوني وبرش الليمون، وتزيّن بالفراولة الطازجة والتوت الأزرق.

30

بودينغ الشيا بالفانيليا



بذور الشيا منقوعة في حليب جوز الهند مع الشراب المحلي، وممزوجة بحبوب الفانيليا الطبيعية، وتزيّن بمزيج من التوت، والكيوي، والأناناس، واللوز المحقّص، ورفائق جوز الهند.

40

أومليت على الطريقة اليونانية



أومليت يوناني محقل بالبصل، والطماطم، والفلفل الحلو، وجينة الفيتا، ومزّين بربشة من الزعتر البري المجفف.