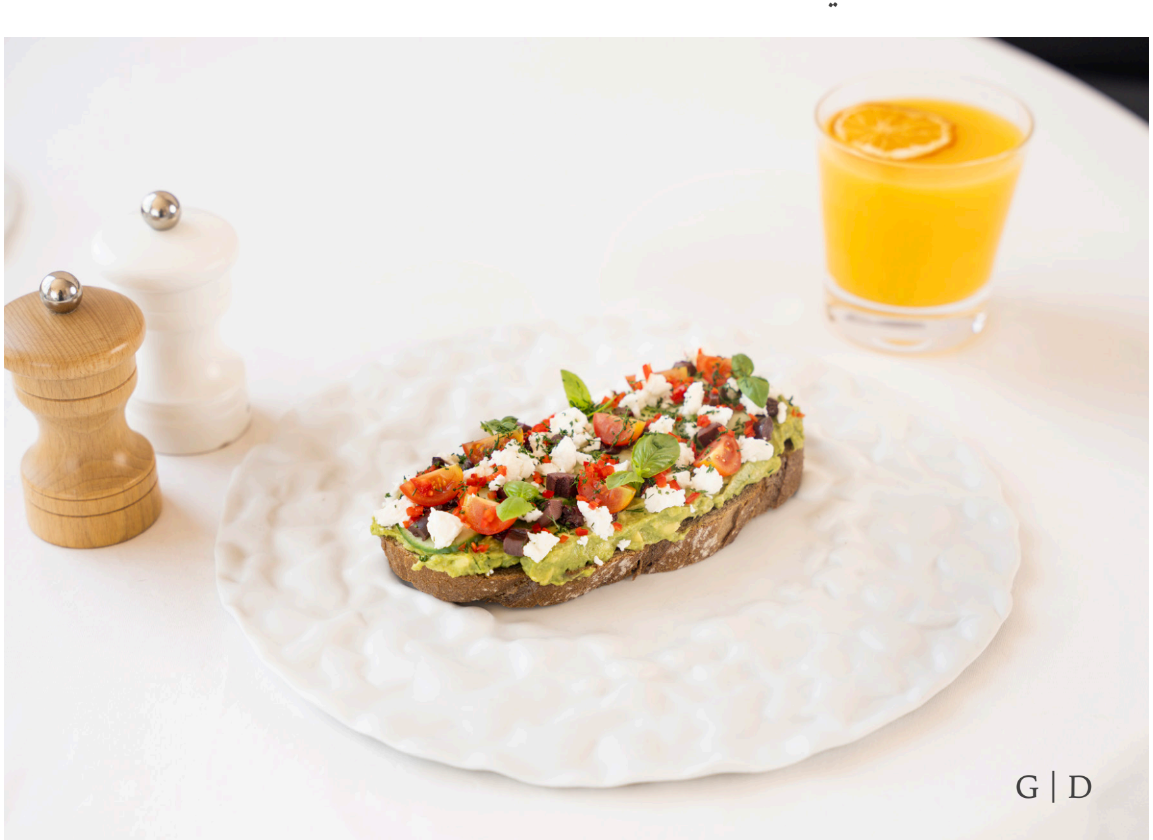
الإفطار

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

فطور يوناني متكامل
55

بيض حسب الرغبة، سجق لحم العجل ولحم البقر المقدد (بيكون)، جبنة حلوم مشوية، لبنة بالزعتر، زيتون، سلطة الطماطم وجبنة الفيتا، وخيار، تُقدّم مع خبز الساوردو أو الخبز العربي (بيتا).

توست الأفوكادو اليوناني
40



خبز ساوردو محمص ومقطع بسماكة، يُقدَّم مع أفوكادو مهروس بنكهة الليمون، وجبنة فيتا مفتتة، وطماطم كرزية، وخيار، وشبت طازج، وبرش الليمون، وتابيناد الزيتون، مع رشة من زيت الزيتون البكر الممتاز. يمكن إضافة: بيض مسلوق (بوشيه)، أو سلمون، أو جبنة حلوم مشوية

وعاء البيض المخفوق على الطريقة المتوسطية
50

بيض مخفوق كريمي مطهو ببطء، مع جبنة فيتا مفتتة، وطماطم كرزية، وزيتون كالاماتا، وجرجير، وشرائح أفوكادو، مع رشة من زيت الزيتون البكر الممتاز. يمكن إضافة: جبنة حلوم مشوية أو سلمون مدخن. يُقدَّم في وعاء دافئ مع خبز الساوردو المحمص أو الخبز العربي (بيتا).

شكشوكة على الطريقة اليونانية
40

بيض مسلوق يُقدَّم في صلصة طماطم وفلفل حلو مطهية ببطء، مع جبنة فيتا مفتتة، وبصل أحمر، وطماطم كرزية، وبقدونس طازج، وأوريغانو، ورشة من زيت الزيتون البكر الممتاز.
يُقدَّم مع خبز البيتا الدافئ أو خبز الساوردو المحمّص.

ساندويتش الحلوم والأفوكادو
40

شرائح جبنة حلوم مشوية مع أفوكادو مهروس بنكهة الليمون، وبيض حسب الاختيار (مقلي، أو مسلوق، أو مخفوق)، وطماطم كرزية، وصلصة تزاتزيكي خفيفة، وجرجير طازج، تُقدَّم داخل خبز تشاباتا المحمّص أو كرواسون.

بان كيك العسل اليوناني (تيغانيتس)
40

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

كرواسون باللوز مخبوز مرتين
20

كرواسون باللوز مخبوز مرتين

كرواسون بالفراولة والشوكولاتة البيضا
25

مربى الفراولة المنزلية مع غاناش الشوكولاتة البيضاء المخفوقة، ويُزيَّن بحبات الفراولة الطازجة.

كرواسون محشو بالفستق والتوت
25

برالين الفستق المحضّر منزليًا مع مربى التوت الأحمر، وكريمة الفستق المخفوقة، ويُزيَّن بحبات التوت الأحمر الطازجة.

شوفان منقوع
35

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

بارفيه الزبادي اليوناني
35

زبادي يوناني بنكهة الفانيليا ممزوج بجبنة الماسكاربوني وبرش الليمون، ويُزيَّن بالفراولة الطازجة والتوت الأزرق.

بودينغ الشيا بالفانيليا
30

بذور الشيا منقوعة في حليب جوز الهند مع الشراب المحلّي، وممزوجة بحبوب الفانيليا الطبيعية، وتُزيَّن بمزيج من التوت، والكيوي، والأناناس، واللوز المحمّص، ورقائق جوز الهند.

أومليت على الطريقة اليونانية
40

أومليت يوناني محمّل بالبصل، والطماطم، والفلفل الحلو، وجبنة الفيتا، ومزيّن برشة من الزعتر البري المجفف.

توست البريوش
35

توست فرنسي غني من خبز البريوش، مع لمسة منعشة من قشر البرتقال، يُقدّم مع كريمة شانتيه الماسكاربوني الغنية وصلصة الكراميل المملح جانباً. لمسة فاخرة ومميزة على أحد كلاسيكيات الفطور.