



M E N U



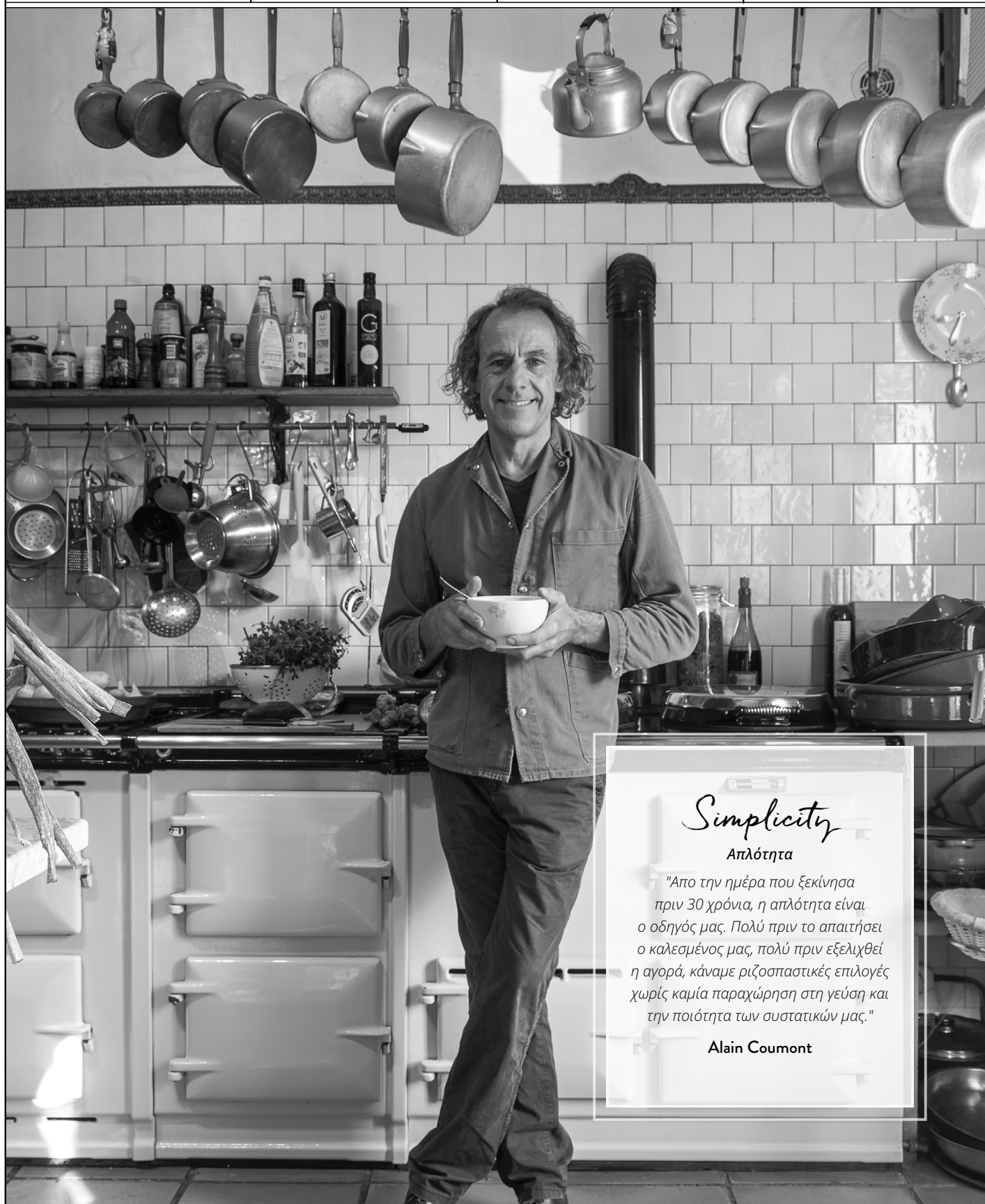
ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΙΣ
ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΜΑΣ ONLINE

Quality

Simplicity

Conviviality

Authenticity



Simplicity

Απλότητα

"Απο την ημέρα που ξεκίνησα πριν 30 χρόνια, η απλότητα είναι ο οδηγός μας. Πολύ πριν το απαιτήσει ο καλεσμένος μας, πολύ πριν εξελιχθεί η αγορά, κάναμε ριζοσπαστικές επιλογές χωρίς καμία παραχώρηση στη γεύση και την ποιότητα των συστατικών μας."

Alain Coumont

Breads

Ψωμί	
BAKER'S BREAD BASKET	5.9
Επιλογή απο ψωμιά με προζύμι & μπαγκέτες, σερβίρεται με βιολογικό βούτυρο	
BAKER'S BREAD BASKET 2 άτομα	11.8
HAZELNUT RAISIN FLUTE	3.2

Breakfast

Πρωινό	
LE PAIN QUOTIDIEN BREAKFAST	11.5
κρουασάν βουτύρου ή σοκολάτας, ψωμί με προζύμι & μπαγκέτα, φρεσκοστυμμένος χυμός πορτοκάλι & ρόφημα (ζεστό ή κρύο)	
• Προσθέστε ένα βραστό αυγό (βιολογικό)	+1.5
• Προσθέστε αυγά scrambled (βιολογικά)	+3

SPECIALS

MINI PANCAKES	7.5
Μίνι pancakes με compote φρούτων, φρέσκιες φράουλες, μπανάνα, βατόμουρα, μύρτιλα & sour cream	

HAM & CHEESE CROISSANT	5.5
κρουασάν με ζαμπόν και τυρί, σερβίρεται ζεστό	
PAIN PERDU	8.7
Παρασκευάζεται με το μπριός μας και σερβίρεται με φράουλες, μύρτιλα και σοκολάτα	
BREAKFAST BOWL	10.5
βιολογικά αυγά scrambled, κινόα ταμπουλέ, αβοκάντο, πράσινη σαλάτα, σχοινόπρασο & σάλτσα ντομάτας	

Cereals, Fresh Fruits & Yoghurt

Δημητριακά, Φρέσκα Φρούτα & Γιαούρτι	
GRANOLA PARFAIT	8.9
γκρανόλα με φρέσκα φρούτα, compote απο φρούτα εποχής & βιολογικό στραγγιστό γιαούρτι ή φυτικό γιαούρτι	
YOGHURT WITH FRESH FRUITS	6.9
Φρέσκα φρούτα εποχής με γιαούρτι της επιλογής σας (βιολογικό στραγγιστό ή φυτικό)	
COCONUT CHIA BOWL	10.9
γκρανόλα, σπόροι chia, γιαούρτι καρύδας και φρούτα	
FRESH FRUIT SALAD √	5.5
Φρουτοσαλάτα με φρέσκα φρούτα εποχής	

Organic Eggs

Βιολογικά αυγά	
SOFT BOILED EGGS (1 OR 2)	3.5 5.5
σερβίρεται με προζυμένιο ψωμί	
SCRAMBLED EGGS	8
σερβίρεται με προζυμένιο ψωμί	
• Προσθέστε μπέικον	8.9
• Προσθέστε αβοκάντο	9.9
• Προσθέστε καπνιστό σολομό	10.9
OMELETTES	
συνοδεύεται απο ανάμεικτη σαλάτα	
• Ομελέτα με κατσικίσιο τυρί και λαχανικά	9.9
• Ομελέτα με τυρί και ζαμπόν ή γαλοπούλα	9.5
• Ομελέτα με καπνιστό σολομό	10.5

BRUNCH

κρουασάν σοκολάτας ή βουτύρου, προζυμένιο ψωμί και μπαγκέτα, μίνι granola parfait (στραγγιστό γιαούρτι ή φυτικό), βραστό αυγό, ρόφημα (ζεστό ή κρύο) & φυσικός χυμός πορτοκάλι

THE FARMER	16.5
Σερβίρεται με καπνιστό ζαμπόν ή γαλοπούλα και επιλογή τυριών	
THE ANGLER	17.5
Σερβίρεται με καπνιστό σολομό	
THE BOTANIST √	15.5
Vegan κρουασάν, ψωμί και μπαγκέτα, μίνι vegan granola parfait, ρόφημα (ζεστό ή κρύο) & φυσικό χυμό πορτοκάλι, σερβίρεται με σαλάτα κινόα ταμπουλέ, χούμους & σπιτικό πουρέ αβοκάντο	

Sides

Συνοδευτικά πιάτα	
CHEESE (GOUDA & GOAT CHEESE)	4
HAM OR TURKEY	3
HAM & CHEESE	4
SMOKED SALMON	5

Viennoiseries

BUTTER CROISSANT	2.3
PAIN AU CHOCOLAT	2.7
PAIN AUX RAISINS	3.2
SMALL BRIOCHE	2.2
ALMOND CROISSANT	4
TORTILLON √	3.2
APPLE PUFF PASTRY	4
CHOCOLATE TWIST	3.8
CINNAMON ROLL √	3.8
HIBISCUS CROISSANT √	3

Tartines

HAM & CHEESE	9
Καπνιστό ζαμπόν, μοτσαρέλα, pesto rosso, ντοματίνια & λάδι βασιλικού	
CHICKEN & ZUCCHINI	8.5
με κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής, σως μυρωδικών & παρμεζάνα	
SMOKED SALMON	10.9
Καπνιστός σολομός, πίκλα αγγουράκι, σως μυρωδικών & άνηθο	
KATIKI TARTINE	8.2
με Κατίκι Δομοκού, τοματίνια, σάλτσα ντομάτας, ελιές, κάπαρη, ρίγανη	

Toasted Tartines

AVOCADO TOAST √	8.5
Φρυγανισμένο προζυμένιο ψωμί, με σπιτικό πουρέ αβοκάντο, πίκλα αγγουράκι, ραπανάκι, superseeds & αρωματικό αλάτι κύμινο-λεμόνι	
• Προσθέστε βιολογικά αυγά scrambled	9.9
• Προσθέστε καπνιστό σολομό	10.9
CROQUE MONSIEUR	9.6
Φρυγανισμένο τοστ απο προζυμένιο ψωμί, με καπνιστό ζαμπόν, τυρί γκούντα & σάλτσα ντομάτας & ανάμεικτη σαλάτα	
CHICKEN & SMOKED MOZZARELLA TOAST	9
Φρυγανισμένο προζυμένιο ψωμί, με κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής, καπνιστή μοτσαρέλα, ψητά κολοκυθάκια, λάδι βασιλικού & μαϊντανό	

ΑΛΕΥΡΙ, ΝΕΡΟ, ΑΛΑΤΙ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΣ

Οι αρτοποιοί μας χρησιμοποιούν μόνο τέσσερα υλικά: αλεύρι πετρόμυλου, νερό, θαλασινό αλάτι και χρόνο. Το ζυμάρι ζυμώνεται υπομονετικά με το χέρι, ξεκουράζεται για 34 ώρες και ψήνεται σε φούρνους με πέτρα. Αυτά είναι τα χειροποίητα προζυμένα καρβέλια του παρελθόντος μας που ψήνονται σύμφωνα με την παράδοση.

Sides

Συνοδευτικά πιάτα	
MIXED SALAD √	2.5
GUACAMOLE √	3.5
HUMMUS √	3.9

COMBO

DAILY BAKER'S LUNCH	9.5
Σούπα ημέρας, 1/2 tartine επιλογής σας και ανάμεικτη σαλάτα	

Salads

Σαλάτες	
CAESAR	12.5
Ψητό κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής, τραγανό μπέικον, σπιτικά κρουτόν, βραστό αυγό, σαλάτα ρομάνα & Caesar dressing	
WARM GOAT CHEESE	14.5
Κατσικίσιο τυρί, φρυγανισμένο ψωμί Nordic, mesclun, ντοματίνια, granola & blueberry dressing	
SALMON & QUINOA	13.5
Καπνιστός σολομός, mesclun, κινόα, φακές, χαβιάρι πατζαριού, πίκλα αγγουράκι, ricotta & herb dressing	
PANZANELLA √	8.9
Ψητά λαχανικά, mesclun, ξηροί καρποί, αποξηραμένα cranberries, κρουτόν μπαγκέτας, λάδι βασιλικού & vegan dressing	
VEGGIE & GRAIN BOWL √	11.5
Ανάμεικτη σαλάτα, κινόα ταμπουλέ, ντοματίνια, αρακάς edamame, hummus, αγγουράκι πίκλα & vegan dressing	

Hot Dishes

Ζεστά Πιάτα	
QUICHE	6.5
Σερβίρεται με ανάμεικτη σαλάτα	
• quiche lorraine	
• Φέτα και σπανάκι	
SOUP OF THE DAY (small)	3.5
Σερβίρεται με προζυμένιο ψωμί & μπαγκέτα και βιολογικό βούτυρο	
SOUP OF THE DAY	5.5
Σερβίρεται με προζυμένιο ψωμί & μπαγκέτα και βιολογικό βούτυρο	
GREEK PIE OF THE DAY	
Ρωτήστε μας	

Desserts

Γλυκά

MUFFIN Ρωτήστε μας	
MANHATTAN CHOCOLATE COOKIE	3.9
BELGIAN CHOCOLATE BROWNIE	3.5
CHOCOLATE ÉCLAIR	4
APPLE & CINNAMON TARTLET	5
CARAMEL TARTLET	5
LEMON TARTLET	5
FRESH FRUITS TARTLET	5

BELGIAN WAFFLE	5.5
Σερβίρεται με φράουλες και σάλτσα σοκολάτας	

SLICED

CHOCOLATE BOMB	5.8
RED FRUITS CHEESECAKE	5.8
APPLE AND CHERRY CRUMBLE ^Y	5.5
CHOCOLATE TART	5.5
CHOCOLATE CAKE ^Y	4.5

Hot Drinks

Ζεστά Ποφήματα

CLASSICS

ESPRESSO	2.6
DOUBLE ESPRESSO	3.4
ESPRESSO MACCHIATO	3.1
AMERICANO	3.4
AMERICANO DOUBLE	3.8
FILTER COFFEE	3.5
CAPPUCCINO	4.2
CAPPUCCINO DOUBLE	4.8
FLAT WHITE	4.5
LATTE	4.5
GREEK COFFEE	2.5
GREEK COFFEE DOUBLE	3.2
TEA	3.5

English Breakfast, Earl Grey, Chunmee, Jasmin, Rooibos, Χαμομήλι, Masala Chai

TEA WITH FRESH MINT	3.5
---------------------	-----

Τσάι με φρέσκια μέντα

SPECIALITY

BELGIAN HOT CHOCOLATE	5
GINGER ELIXIR	5

τσάι με τζίντζερ, λεμόνι, φρέσκια μέντα & σιρόπι αγαύης

CHAI LATTE	5
MATCHA LATTE	5

Beers

Μπίρα

VOREIA LAGER 330ml	5
VOREIA PILSNER 330ml	5
VOREIA LOW ALCOHOL 330ml	4.5

Cold Drinks

Κρύα Ποφήματα

ESPRESSO FREDDO	4.2
CAPPUCCINO FREDDO	4.6
ICED LATTE	4.6
ICED CHAI LATTE	5
ICED MATCHA LATTE	5
ORANGE JUICE 300ml	4.5
COLD PRESSED JUICE 250ml	6

• πράσινο μήλο, λεμόνι, τζίντζερ
• καρότο, παντζάρι, μήλο, σέλερι, πορτοκάλι, τζίντζερ, κουρκουμάς
• πορτοκάλι, καρότο, δυόσμος, λεμόνι, τζίντζερ
• ανανάς, σπανάκι, μέντα, βασιλικός

HOMEMADE LEMONADE 300ml	4.5
HOMEMADE ICED TEA 250ml rooibos & μήλο	4

ΦΥΣΙΚΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ NEPO 1L	3.5
ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ NEPO 25cl 750ml	3 4

THREE CENTS SODAS 250ml	4
-------------------------	---

• Τζίντζερ • Μανταρίνι & Περγαμόντο
• Κεράσι • Ροζ γκρέιπφρουτ

KOMBUCHA 250ml	6
----------------	---

• ρόδι • τζίντζερ με λεμόνι
• σμέουρο • κλασσική

Wines & Bubbles

Κρασί & Αφρώδης Οίνος

WINES	150ML 750ML
WHITE	6.5 29
RED	6.5 29
ROSÉ	6.5 29
SPARKLING	125ML 750ML
PROSECCO	7 32