

# Cycladic Café

## Αυγά / Eggs

Ομελέτα από ασπράδια με σπαράγγια 12,00€  
Egg white omelet with asparagus

Κυκλαδίτικη φρουτάλια με κολοκύθι, μπρόκολο,  
πατάτα, καλαθάκι Λήμνου και μυρωδικά 16,00€  
Cycladic frittata with zucchini, broccoli, potatoes,  
cheese from the island of Lemnos and herbs

Αυγά ποσέ σε τραγανή Ναξιώτικη πατάτα  
και αχνιστό σπανάκι 14,00€  
Poached eggs on a bed of fried potatoes from Naxos  
and sautéed spinach

Αυγά ποσέ σε φρυγανισμένο γαλατόψωμο  
με καπνιστό σολομό και σάλτσα hollandaise 16,00€  
Poached eggs on toasted milk bread with  
smoked salmon and hollandaise sauce

Αυγά ποσέ σε φρυγανισμένο γαλατόψωμο  
με Virginia ham και σάλτσα hollandaise 14,00€  
Poached eggs on toasted milk bread with  
Virginia ham and hollandaise sauce

Αβοκάντο on toast, chili flakes, lime, κόλιαντρο  
και φρέσκο κρεμμυδάκι με επιλογή ανάμεσα σε:  
αυγά ποσέ, scrambled eggs, καπνιστό σολομό 14,00€  
Avocado on toast, chili flakes, lime, coriander  
and spring onion with a choice of: poached or  
scrambled eggs or smoked salmon

Τηγανιτό αυγό πάνω σε φρυγανισμένο ψωμί  
αργής ωρίμανσης με κατίκι Δομοκού, τομάτα  
με φρέσκια ρίγανη, κρίταμο και κάπαρη 14,00€  
Fried egg on toasted sourdough bread with katiki  
cheese from Domokos, tomato with fresh oregano,  
sea fennel and caper

## Φρεσκοφτιαγμένα / Freshly made

Γαλατόψωμο με σαλάτα αυγού, avocado  
και αρωματική μαγιονέζα με σχοινόπρασο 7,50€  
Milk bread with egg salad, avocado and  
herbed mayonnaise

Κουλούρι σίκαλης με σολομό μαρινέ, cream cheese,  
γαλλική σαλάτα, κάπαρη, πίκλα αγγουριού και άνηθο 9,00€  
Pumpernickel bagel with marinated salmon,  
cream cheese, salad leaves, caper, pickles and dill

Αγιορείτικο ψωμί με παστράμι μοσχάρι, γραβιέρα  
Νάξου, τομάτα, μαρούλι και πικάντικη μαγιονέζα  
με άρωμα τρούφας 9,00€  
Mount Athos bread recipe with beef pastrami, Naxos'  
gruyere, tomato, lettuce and spicy mayonnaise with  
truffle essence

Ψωμί αργής ωρίμανσης με χούμους, avocado,  
σπανάκι και τομάτα 7,50€  
Sourdough bread with hummus, avocado  
and tomato

## Ελαφριά / Light meals

Ελληνική σούπα ημέρας Soup of the day	12,00€
Ελληνικά κρύα ορεκτικά (Ρωτήστε μας για το πιάτο της ημέρας) ✓ Ντολμαδάκια Κασιώτικα ✓ ή Μελιτζανοσαλάτα ή Φάβα Σαντορίνης ή Mousse λευκού ταραμά Greek cold appetizers (You may ask for today's special) ✓ Kasos mini dolmades or Eggplant dip ✓ or Santorini's Fava or White tarama mousse	8,00€
Πίτα ημέρας με ζυμωτό φύλλο, ελαιόλαδο και σαλάτα Homemade pie of the day, olive oil and organic salad	8,00€
Ελληνική με τοματίνια, καπαρόφυλλα, καλαθάκι Λήμου, αγγούρι, ελιές και πολύχρωμες πιπεριές Greek salad with cherry tomatoes, caper leaves, cheese from the island of Lemnos, cucumber, olives and colorful peppers	14,00€
Φιλέτο κοτόπουλο chopped, πράσινα τρυφερά φύλλα σαλάτας, καρέ αβοκάντο και τομάτα, αρακά και πούδρα από crispy bacon Chopped chicken salad, baby gem lettuce, avocado, tomato, fresh peas and crispy bacon powder	16,00€
✓ Ζεστή σαλάτα με φακές, άγριο ρύζι, μπρόκολο, ντομάτα, κάπαρη και φρέσκο κόλιαντρο Warm salad with lentils, wild rice, broccoli, tomatoes, capers and fresh coriander	14,00€
Σαλάτα με σπαράγγια, αγκινάρες και τοματίνια σχάρας, αρωματισμένα με βασιλικό και σάλτσα αγιολί <sup>1</sup> Salad with grilled asparagus, artichokes, baby tomatoes and spinach leaves with basil and aioli dressing	16,00€
Σολομός ταρτάρ με αβοκάντο, μάνγκο, μικρόφυλλα σαλατικά και dressing εσπεριδοειδών Salmon tartare with avocado, mango, small leaf salad greens and citrus fruits dressing	18,00€
Ψωμί και κριτσίνια με dip Bread and breadsticks with dip	2,50€

## Ζεστά πιάτα / Hot dishes

Χειροποίητες ραβιόλες με σκοτύρι Ίου, σάλτσα ψητής πιπεριάς Φλωρίνης και φλοιόδες από Σαν Μιχάλη	16,00€
Handmade ravioli with white cheese from Ios, Florina sweet pepper sauce and San Michali flakes	
✓ Spaghetti με τοματίνια και φρέσκο βασιλικό Spaghetti with cherry tomatoes and fresh basil	12,00€
Ριζότο 'σαν γεμιστά' με σταφίδες, κουκουνάρι και mousse φέτας Risotto a la gemista with raisins, pinecone and feta mousse	16,00€
Μπιφτέκια από φιλέτο κοτόπουλο με κόλιαντρο, αβοκάντο, σουσάμι και άγριο ρύζι με μυρωδικά Chicken meatballs with coriander, avocado, sesame and herbed wild rice	18,00€
Ρωτήστε μας για το πιάτο της ημέρας You may ask for today's special	
Tagliata με φύλλα άγριας ρόκας και flakes παρμεζάνας Φιλέτο από μοσχαράκι γάλακτος με σως béarnaise Picanha με chimichurri Tagliata with arugula leaves and parmesan flakes Bon fillet with bearnaise sauce Picanha with chimichurri	32,00€
Sides: πατάτες baby, πατάτες paille, ψητά λαχανικά, άγριο ρύζι baby potatoes, paille potatoes, grilled vegetables, wild rice	5,00€
Ψάρι ημέρας με χόρτα από τις Κυκλαδες Fresh fish with wild greenies from the Cyclades	
Λαβράκι Seabass	26,00€
Φαγκρί <sup>1</sup> Seabream	32,00€
Σφυρίδα - Συναγρίδα - Στείρα Grouper - Dentex - Sterile	40,00€

## Sugar free γλυκά / Sugar free desserts

✓ Φρουτοσαλάτα μέσα σε καλαθάκια από σοκολάτα χωρίς ζάχαρη 6,50€  
Fresh fruit salad in sugar free chocolate baskets

Mousse σοκολάτα χωρίς ζάχαρη 6,50€  
Sugar free chocolate mousse

Pavlova χωρίς ζάχαρη με φράουλες 6,50€  
Sugar free pavlova with strawberries

## Γλυκά και συναρπαστικά! / Sweet temptations!

Μηλόπιτα με κρέμα βανίλιας και κανέλλα 6,50€  
Apple pie with vanilla cream and cinnamon

Cheesecake mango 6,50€

Lemon pie 6,50€

Basque cheesecake 6,50€

Crème zabaglione με φρέσκιες φράουλες 6,50€  
και crumble αμυγδάλου  
Crème zabaglione, fresh strawberries  
and almond crumble

Ganache bitter σοκολάτας με κόκκινα φρούτα 6,50€  
και sauce anglaise  
Bitter chocolate ganache with red fruits  
and anglaise sauce

Φρεσκοψημένα cake 5,00€  
Freshly baked cakes

**Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).**  
The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).

**Σε περίπτωση που παρουσιάζετε αλλεργία σε κάποιο προϊόν ή ουσία παρακαλούμε επικοινωνήστε με το προσωπικό του καταστήματος.**  
In case you have an allergy to an ingredient or product, please contact us for more information.

**Για το μαγείρεμα και για τα dressings χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο.**  
For cooking and dressings preparation, we use olive oil.

**Για τη γάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.**  
For frying, we use sunflower oil.

**Τα κατεψυγμένα προϊόντα σημειώνονται με αστερίσκο (\*)**  
The frozen products are indicated by an asterisk (\*)

**Το κατάστημα διαθέτει υποχρεωτικά φύλλα διαμαρτυρίας για τους πελάτες σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο.**  
The store is obliged to have complaint forms available to customers in a special case by the exit.

**Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 17 ετών που δεν συνοδεύονται από γονείς ή κηδεμόνες (Ν.3730/2008&Π.Δ 350/2003).**

The consumption of alcoholic beverages is prohibited for individuals under 17 years old who are not escorted by parents or guardians (Law 3730/2008 Presidential Degree 350/2003).

**Στις τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι και επιβαρύνσεις.**  
Prices are inclusive of all taxes and duties.

**Οι τιμές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.**  
Prices can change without prior notice.

**Αγορανομικός υπεύθυνος: Μπεγνής Ανδρέας**  
Person responsible upon market inspection: Andreas Begnis