

Cycladic Café

Αυγά / Eggs

Αυγά φούρνου με σάλτσα φρέσκια ντομάτας, βασιλικό, κατίκι Δομοκού & ψημένο ψωμί Oven baked eggs with fresh tomato sauce, basil, katiki cheese from Domokos & toasted bread	16,00€
Αυγά ποσέ σε φρυγανισμένο ψωμί αργής ωρίμανσης, σταμνοτύρι με θυμάρι, ψητές ντομάτες & σπαράγγια Poached eggs on toasted long fermentation sourdough bread, stamnotiri cheese with thyme, roasted tomatoes & asparagus	16,00€
Αβοκάντο on toast με κόλιανδρο, lime, chili, φρέσκο κρεμμύδι. Με επιλογή ανάμεσα σε: αυγά ποσέ, scrambled eggs, καπνιστό σολομό Avocado on toast, chili flakes, lime, coriander and spring onion with a choice of: poached or scrambled eggs or smoked salmon	14,00€
Κυκλαδίτικη φρουτάλια με κολοκύθι, μπρόκολο, πατάτα, καλαθάκι Λήμνου & μυρωδικά Cycladic frittata with zucchini, broccoli, potatoes, cheese from the island of Lemnos and herbs	16,00€
Ομελέτα με ασπράδια και ψητά σπαράγγια Egg white omelet with asparagus	12,00€
Αυγά ποσέ σε φρυγανισμένο γαλατόψωμο με καπνιστό σολομό και σάλτσα hollandaise Poached eggs on toasted milk bread with smoked salmon and hollandaise sauce	16,00€
Αυγά ποσέ σε σπανάκι σωτέ, τραγανή Ναξιώτικη πατάτα και σάλτσα hollandaise Poached eggs on a bed of fried potatoes from Naxos and sautéed spinach	14,00€

—

EXTRAS

Ελαιόλαδο / Olive oil	0,50€
Καπνιστός σολομός / Smoked salmon	5,00€
Τυρί / Cheese	4,00€
Αυγό ποσέ / Poached egg	3,00€

Φρεσκοφτιαγμένα / Freshly made

Γαλατόψωμο με σαλάτα αυγού, avocado και αρωματική μαγιονέζα με σχοινόηρασο Milk bread with egg salad, avocado and herbed mayonnaise	8,00€
Κουλούρι σίκαλης με σολομό μαρινέ, cream cheese, γαλλική σαλάτα, κάπαρη, πίκλα αγγουριού και άνηθο Pumpnickel bagel with marinated salmon, cream cheese, salad leaves, caper, pickles and dill	9,00€
Αγιορείτικο ψωμί με παστράμι μοσχάρι, γραβιέρα Νάξου, τομάτα, μαρούλι και πικάντικη μαγιονέζα με άρωμα τρούφας Mount Athos bread recipe with beef pastrami, Naxos' gruyere, tomato, lettuce and spicy mayonnaise with truffle essence	9,00€
✓ Ψωμί αργής ωρίμανσης με χούμους, avocado, σπανάκι και τομάτα Sourdough bread with hummus, avocado and tomato	8,00€

Ελαφριά / Light meals

Ελληνική σούπα ημέρας Soup of the day	12,00€
Ελληνικά κρύα ορεκτικά ✓ 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	10,00€
Πίτα ημέρας με ζυμωτό φύλλο, ελαιόλαδο και σαλάτα Homemade pie of the day, olive oil and organic salad	8,00€
Σαλάτα με baby σπανάκι, ρεβύθια καπνιστά, πολύχρωμη κινόα, φρέσκο κρεμμύδι, λεμόνι & ελαιόλαδο Salad with baby spinach, smoked chickpeas, colorful quinoa, speing onion, lemon & olive oil	14,00€
Φύλλα baby gem, φλοίδες τυρί Σαν Μιχάλη, sauce Caesars, άνηθο και τραγανή μπουσκέτα (Προσθέστε με επιπλέον χρέωση: Ψητές γαρίδες με πάπρικα) Baby gem leaves, San Michalis cheese flakes, Caesars sauce, dill and crispy bruschetta (Add for an additional charge: Grilled shrimp with paprika)	12,00€ +6,00€
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€
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€
Ελληνική με τοματίνια, αγγούρι, πιπεριά, ελιές, κάπαρη, φρέσκια ρίγανη, Καλαθάκι Λήμνου και κρίταμο Greek salad with cherry tomatoes, cucumber, pepper, olives, caper, fresh oregano, cheese from the island of Lemnos & samphire	14,00€
Ψωμί και κριτσίνια με ελιές & αρωματικό ελαιόλαδο Bread and breadsticks with olives & olive oil & herbs	2,50€

Ζεστά πιάτα / Hot dishes

Φλωμάρια Λήμνου με πράσινα ψητά λαχανικά,
μυρωδικά, λεμόνι & γραβιέρα Νάξου
Limnos Flomaria with grilled green vegetables, herbs,
lemon & gruyere from Naxos island

18,00€

✓ Spaghetti με τοματίνια και φρέσκο βασιλικό
Spaghetti with cherry tomatoes and fresh basil

14,00€

Χειροποίητες ραβιόλες με σκοτύρι Ίου,
σάλτσα ψητής πιπεριάς Φλωρίνης και φλοίδες
από Σαν Μιχάλη
Handmade ravioli with white cheese from Ios,
Florina sweet pepper sauce and San Michali flakes

18,00€

Ριζότο 'σαν γεμιστά' με σταφίδες, κουκουνάρι
και mousse φέτας
Risotto a la gemista with raisins, pinecone and
feta mousse

17,00€

Στήθος κοτόπουλου που έχει τραφεί με καλαμπόκι σε
καραμέλα λεμονιού, πατάτες και τοματίνια κονφί σε
ελαιόλαδο και ρίγανη
Corn-fed chicken breast with lemon caramel, potatoes
and cherry tomatoes confit in olive oil and oregano

20,00€

Μπιφτέκια από φιλέτο κοτόπουλο με κόλιανδρο,
αβοκάντο και σουσάμι. Σερβίρεται με αρωματικό
άγριο ρύζι
Chicken fillet meatballs with coriander, avocado and
sesame. Served with herbed wild rice

18,00€

Ψάρι ημέρας με χόρτα από τις Κυκλάδες
Fresh fish with wild greeneries from the Cyclades

Λαβράκι

26,00€

Seabass

Φαγκρί

32,00€

Seabream

Σφυρίδα - Συναγρίδα - Στείρα

40,00€

Grouper - Dentex - Sterile

Sugar free γλυκά / Sugar free desserts

Φρουτοσαλάτα μέσα σε καλαθάκια από σοκολάτα Fresh fruit salad in chocolate baskets	6,50€
Mousse σοκολάτα Chocolate mousse	6,50€
Τριλογία σοκολάτας Chocolate trilogy	8,00€

Γλυκά και συναρπαστικά! / Sweet temptations!

Μηλόπιτα με κρέμα βανίλιας και κανέλλα Apple pie with vanilla cream and cinnamon	8,00€
Κρεμέ σοκολάτας wakabi, με απαλή νότα κάστανο & μοντέ κάστανο, γαρνιρισμένο με κρέμα de marron Wakabi chocolate cream, with a soft hint of chestnut & chestnut montée, garnished with creme de marron	8,00€
Lemon pie	8,00€
Basque cheesecake	8,00€
Φρεσκοψημένα cakes Freshly baked cakes	5,00€
Φρεσκοψημένα cookies Freshly baked cookies	4,00€
Μπορείτε να συνδυάσετε τα γλυκά μας με χειροποίητο παγωτό Ρωτήστε μας για τις διαθέσιμες γεύσεις You can combine our desserts with handmade ice cream You may ask for the available flavors	3,00€

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 το τηγάνισμα 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: Μπεγγής Ανδρέας
Person responsible upon market inspection: Andreas Begnis