



Greek Yogurt Bowl 7

Thyme miso honey, granola, fruits,
chia seeds
[vegan yogurt available]

Bowl με Ελληνικό Γιαούρτι 7

Μέλι με θυμάρι και miso, γκρανόλα, φρούτα,
σπόροι chia
[διαθέσιμο και με vegan γιαούρτι]

Sunny Side Up Eggs 9

Mushrooms, pancetta, grilled tomatoes,
sourdough bread, chives

Αυγά Μάτια 9

Μανιτάρια, πανσέτα, ψητή ντομάτα,
προζυμένιο ψωμί, σχοινόπρασο

Kayanas 12

Cherry tomatoes, feta, sourdough bread,
chives

Καγιανάς 12

Ντοματίνια, φέτα, προζυμένιο ψωμί,
σχοινόπρασο

Avocado Toast 12

Zaatar, poached or fried egg

Αβokάντο Τοστ 12

Ζατάρ, αυγό ποσέ ή τηγανητό

Mushroom Toast 12

Caramelised onion, muhammara, poached
or fried egg

Τοστ Μανιταριών 12

Καραμελωμένο κρεμμύδι, muhammara, αυγό
ποσέ ή τηγανητό

Extra Egg (poached or fried) 2

Επιπλέον Αυγό (ποσέ ή τηγανητό) 2

BRUNCH

MON-FRI
11:00-14:00



Greek Yogurt Bowl 7

Thyme miso honey, granola, fruits,
chia seeds
[vegan yogurt available]

Sunny Side Up Eggs 9

Mushrooms, pancetta, grilled tomatoes,
sourdough bread, chives

Kayanas 12

Cherry tomatoes, feta, sourdough bread,
chives

Avocado Toast 14

Zaatar, smoked salmon, horseradish
sauce, poached or fried egg

Mushroom Toast 12

Caramelised onion, muhammara, poached
or fried egg

Grilled Asparagus 14

Almond tarator, poached egg, fresh chervil

Short-Rib Sando 14

Pickled onion, baby gem, spicy mayo

Mango French Toast 12

White chocolate, mango, passion, fresh
fruits, coconut flakes

Bowl με Ελληνικό Γιαούρτι 7

Μέλι με θυμάρι και miso, γκρανόλα, φρούτα,
σπόροι chia
[διαθέσιμο και με vegan γιαούρτι]

Αυγά Μάτια 9

Μανιτάρια, πανσέτα, ψητή ντομάτα,
προζυμένιο ψωμί, σχοινόπρασο

Καγιανάς 12

Ντοματίνια, φέτα, προζυμένιο ψωμί,
σχοινόπρασο

Αβोकάντο Τοστ 14

Ζατάρ, καπνιστός σολομός, σάλτσα
horseradish, αυγό ποσέ ή τηγανητό

Τοστ Μανιταριών 12

Καραμελωμένο κρεμμύδι, muhammara, αυγό
ποσέ ή τηγανητό

Ψητά Σπαράγγια 14

Ταρατόρ αμυγδάλου, αυγό ποσέ, φρέσκα
μυρώνια

Short-Rib Sando 14

Πίκλα κρεμμυδιού, μαρούλι baby gem,
πικάντικη μαγιονέζα

Μάνγκο French Τοστ 12

Λευκή σοκολάτα, μάνγκο, passion,
φρέσκα φρούτα και flakes καρύδας

Extra Egg (poached or fried) 2

Επιπλέον Αυγό (ποσέ ή τηγανητό) 2

BRUNCH

SAT-SUN
11:00-14:00



Spanakopita Salad [V] 12

Spinach, feta, green onion, mint, shaved almond, dill, crispy pita, sesame
[add grilled chicken 3]

Halloumi Salad [V] 12

Freekeh, cherry tomatoes, purslane, pomegranate molasses, cashew

Shrimp* Quinoa Bowl 14

Sweet potato, radish, turmeric, cherry tomatoes, cashew, mizuna

Wild Mushroom Skewers [V] 14

Hummus, pickled grapes

Grilled Chicken 16

Labneh toum, pickles

Arayes Pita 14

Lamb and beef minced, yogurt

Grilled Sea Bass 17

Tahini tarator, baby broccoli

Grilled Shrimps 20

Chermoula

Short-Rib Sando 14

Pickled onion, baby gem, spicy mayo

Patatas Hara [V] 7

Lemon aioli

Chocolate Cremeux 9

Cardamom, coffee, caramelized hazelnut

White Chocolate Yogurt Mousse 9

Sumac strawberry, merengue

Σαλάτα Σπανακόπιτα [V] 12

Σπανάκι, φέτα, δυόσμος, φρέσκο κρεμμύδι, αμύγδαλο, άνηθος, τραγανή πίτα, σουσάμι
[προσθέστε ψητό κοτόπουλο 3]

Σαλάτα με Χαλούμι [V] 12

Freekeh, ντοματίνια, γλιστρίδα, μελάσα ροδιού, κάσιους

Γαρίδα* & Κινόα Bowl 14

Γλυκοπατάτα, ραπανάκι, κουρκουμάς, ντοματίνια, κάσιους, mizuna

Καλαμάκια Μανιταριών [V] 14

Χούμους, πίκλα σταφύλι

Ψητό Κοτόπουλο 16

Labneh toum, πίκλες

Arayes Πίτα 14

Κιμάς από αρνί και μοσχάρι, γιαούρτι

Φιλέτο Λαυράκι 17

Ταχίνι tarator, baby μπρόκολο

Ψητές Γαρίδες 20

Chermoula

Short-Rib Sando 14

Πίκλα κρεμμυδιού, μαρούλι baby gem, πικάντικη μαγιονέζα

Πατάτες Hara [V] 7

Aioli λεμόνι

Cremeux Σοκολάτας 9

Espresso, κάρδαμο, καραμελωμένο φουντούκι

Λευκή Σοκολάτα με Γιαούρτι 9

Φράουλες με sumac, μαρέγκα



Spanakopita Salad [V] 12

Spinach, feta, green onion, mint, shaved almond, dill, crispy pita, sesame
[Add grilled chicken 3]

Halloumi Salad [V] 12

Freekeh, cherry tomatoes, purslane, pomegranate molasses, cashew

Chicken Avocado Bowl 13

Sweet potato, grilled broccoli, cherry tomatoes, iceberg

Shrimp* Quinoa Bowl 14

Sweet potato, radish, turmeric, cherry tomatoes, cashew, mizuna

Rice Bowl: Grilled Chicken or Mushrooms [V] 14

Soy rice, pickled cucumbers, cherry tomatoes, mixed greens, spicy mayo

Short-Rib Sando 14

Pickled onion, baby gem, spicy mayo

Arayes Pita 14

Lamb and beef minced, yogurt

Grilled Chicken 16

Labneh toum, pickles

Grilled Sea Bass 17

Tahini tarator, baby broccoli

Patatas Hara [V] 7

Lemon aioli

Chocolate Cremeux 9

Cardamom, coffee, caramelized hazelnut

White Chocolate Yogurt Mousse 9

Sumac strawberry, merengue

Σαλάτα Σπανακόπιτα [V] 12

Σπανάκι, φέτα, δυόσμος, φρέσκο κρεμμύδι, αμύγδαλο, άνηθος, τραγανή πίτα, σουσάμι
[προσθέστε ψητό κοτόπουλο 3]

Σαλάτα με Χαλούμι [V] 12

Freekeh, ντοματίνια, γλιστρίδα, μελάσα ροδιού, κάσιους

Κοτόπουλο & Αβοκάντο Bowl 13

Γλυκοπατάτα, ψητό μπρόκολο, ντοματίνια, iceberg

Γαρίδα* & Κινόα Bowl 14

Γλυκοπατάτα, ραπανάκι, κουρκουμάς, ντοματίνια, κάσιους, mizuna

Rice Bowl με Κοτόπουλο ή Μανιτάρια [V] 14

Ρύζι με σόγια, πίκλα αγγουριού, ντοματίνια, πικάντικη μαγιονέζα

Short-Rib Sando 14

Πίκλα κρεμμυδιού, μαρούλι baby gem, πικάντικη μαγιονέζα

Arayes Πίτα 14

Κιμάς από αρνί και μοσχάρι, γιαούρτι

Ψητό Κοτόπουλο 16

Labneh toum, πίκλες

Φιλέτο Λαυράκι 17

Ταχίνι tarator, baby μπρόκολο

Πατάτες Hara [V] 7

Aioli λεμόνι

Cremeux Σοκολάτας 9

Espresso, κάρδαμο, καραμελωμένο φουντούκι

Λευκή Σοκολάτα με Γιαούρτι 9

Φράουλες με sumac, μαρέγκα



Barbari Bread 2.5

Smoked Almonds & Olives [V] 4

Padron Peppers, Maldon Salt [V] 5

Tarama and Chips 8
Zaatar potato chips, bottarga, parsley oil

Muhammara [V] 7
Florini peppers, walnuts, pomegranate molasses

Asparagus [V] 14
Almond tarator, fresh chervil

Charred Seasonal Greens [V] 14
Kenya beans, baby broccoli, fresh grapes, tahini

Courgette Labneh Salad [V] 14
Pistachio, kale, mint, ourfa pepper

Bloody Mary Burrata [V] 15
Cherry tomato, olive soil

Wild Mushroom Skewer [V] 14
Hummus, pickled grapes

Roasted Leeks [V] 12
Dukkah, romesco, hazelnuts

Red Snapper Crudo 16
Tomato water, ras el hanout, coriander cress

Shrimp Croquettes 13
Feta, harissa saganaki, lemon aioli

Lamb Fillet Skewers 16
Muhammara, pitta, pickled onion

Crispy Pork Belly 18
Chermoula, fresh herb salad, pickles

Grilled Shrimps 20
Aleppo pepper, garlic brown butter

Buttermilk Fried Chicken 18
Toum, spicy honey, pickles

Butterfly Grilled Sea Bass 23
Tahini tarator

Dry-aged Flap Steak 25
Harisa tomato salsa, asparagus, broccoli, sesame

Patata Harra, Lemon Aioli [V] 7

Green Salad [V] 5

Chocolate Cremeux 9
Cardamom, coffee, caramelized hazelnut

White Chocolate Yogurt Mousse 9
Sumac strawberry, merengue, lime

DINNER

19:00- 23:30



Ψωμί Barbari 2.5

Καπνιστά Αμύγδαλα & Ελιές [V] 2.5

Padron Πιπεριές, Αλάτι Maldon [V] 5

Ταραμάς 8

Πατατάκια με ζατάρ, αυγοτάραχο, λάδι
μαϊντανού

Muhammara [V] 7

Πιπεριές Φλωρίνης, καρύδια, μελάσα ροδιού

Σπαράγγια [V] 14

Ταρατόρ αμυγδάλου, φρέσκα μυρώνια

Καψαλισμένα Λαχανικά [V] 14

Φασολάκια Κένυας, baby μπρόκολο,
σταφύλια, ταχίνι

Σαλάτα Κολοκύθι Labneh [V] 14

Φυστίκι, kale, δυόσμο, πιπέρι ougfa

Bloody Mary Burrata [V] 15

Ντοματίνια, crumble από ελιές

Καλαμάκια Μανιταριών [V] 14

Χούμους, πίκλα σταφύλι

Καψαλισμένα Πράσα [V] 12

Dukkah, romesco, φουντούκια

Φαγκρί Crudo 16

Χυμός ντομάτας, gas el hanout, φύτρες
κόλιανδρου

Κροκέτες Γαρίδας 13

Φέτα, harissa σαγανάκι, aioli με λεμόνι

Σουβλάκια Αρνιού 16

Muhammara, πιτάκι, πίκλα κρεμμύδι

Τραγανή Πανσέτα Χοιρινού 18

Cheymoula, σαλάτα φρέσκων μυρωδικών,
πίκλες

Ψητές Γαρίδες 20

Πιπέρι aïerro, καμμένο βούτυρο με
σκόρδο

Τηγανητό Κοτόπουλο Buttermilk 18

Toum, μέλι με τσίλι, πίκλες

Λαβράκι Butterfly 23

Tarator ταχίνι

Flap Steak 25

Σάλτσα harissa ντομάτα, σπαράγγια,
μπρόκολο, σουσάμι

Πατάτες Harra, Aioli Λεμόνι [V] 7

Πράσινη Σαλάτα [V] 5

Cremeux Σοκολάτας 9

Espresso, κάρδαμο, καραμελωμένο φουντούκι

Λευκή Σοκολάτα με Γιαούρτι 9

Φράουλες με sumac, μαρέγκα, lime