

Brunch Menu à la Carte

SCRAMBLED EGGS

ΚΡΕΜΩΔΗ ΑΒΓΑ ΨΗΜΕΝΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ,
ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΠΙΠΕΡΙ ΚΑΙ ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΟ

CREAMY STEAMED EGGS, WITH FRESHLY GROUND PEPPER AND CHIVES

ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ / ADD

PROSCIUTTO DI PARMA / ΣΟΛΟΜΟ GRAVLAX / BRESAOLA

PROSCIUTTO DI PARMA / SALMON GRAVLAX / BRESAOLA

ΟΜΕΛΕΤΑ ΜΕ ΒΑΒΥ ΣΠΑΝΑΚΙ, ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΦΟΥΑΝΤΡΕ,
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΤΥΡΙ COMTE ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ PAILLES
OMELETTE WITH BABY SPINACH, FOUANTRE TURKEY,
MUSHROOMS AND COMTE CHEESE WITH POMMES PAILLES

ΒΕΝΕΔΙΚΤ ΑΒΓΑ ΨΗΜΕΝΑ ΠΟΣΕ ΣΕ ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΕΝΟ
ΨΩΜΙ ΜΠΡΙΟΣ. ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΜΕ ΡΑΡΜΑ ΗΑΜ, SAUCE
HOLLANDAISE ΚΑΙ ΜΙΚΡΗ ΣΑΛΑΤΑ

BENEDICT EGGS ROACHED, ON A TOASTED BRIOCHE BREAD.
SERVED WITH PARMER HAM, SAUCE HOLLANDAISE & SMALL SALAD

SCOTCH EGG SHAKSHUKA

ΑΒΓΟ ΒΙΟ ΣΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΠΑΝΚΟ, ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΕΝΟ
ΜΕ ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ PAILLES

ORGANIC EGG IN A PANKO CRUMB,
SERVED WITH GREEN SALAD AND POMMES PAILLES

STEAK & EGGS HASH

ΜΠΟΥΚΙΕΣ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ, ΠΑΤΑΤΕΣ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ,
ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΚΑΙ ΓΛΥΚΙΑ ΠΑΠΡΙΚΑ ΜΕ ΑΒΓΑ ΜΑΤΙΑ
VEAL BITES, POTATOES, PEPPERS, RED ONION
AND SWEET PAPRIKA WITH SUNNY-SIDE-UP EGGS

EGG SKILLET

ΑΒΓΑ ΜΑΤΙΑ ΜΕ ΨΗΤΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ,
ΧΟΡΤΑ ΡΑΓΟΥ ΚΑΙ BREAKFAST ΡΟΤΑΤΟΕΣ
SUNNY-SIDE-UP EGGS WITH ROASTED COUNTRY STYLE
SAUSAGES, GREENS RAGU AND BREAKFAST POTATOES

CRÔQUE MONSIEUR ΜΕ ΖΑΜΠΟΝ Η ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ
ΦΟΥΑΝΤΡΕ, ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΑΙ ΜΙΚΡΗ ΣΑΛΑΤΑ

CRÔQUE MONSIEUR WITH HAM OR FOUANTRE TURKEY,
GRAVIERA CHEESE AND SMALL SALAD

OPEN-FACE SANDWICH ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ GRAVLAX, ΑΓΓΟΥΡΙ,
ΑΒΟΚΑΝΤΟ, YOGURT ΜΑΥΟ (BRIOCHE Η ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ ΨΩΜΙ)
OPEN-FACE SANDWICH WITH SALMON GRAVLAX, CUCUMBER,
AVOCADO, YOGURT MAYO
(BRIOCHE OR MULTIGRAIN BREAD)

QUICHE ΤΑΡΤΑ ΗΜΕΡΑΣ ΜΕ ΜΙΚΡΗ ΣΑΛΑΤΑ

QUICHE TART OF THE DAY SERVED WITH A SMALL SALAD

PINSA A LA ROMANA ΜΕ MOZZARELLA BUFFALO,
ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, CHORIZO, ΒΑΣΙΛΙΚΟ

PINSA A LA ROMANA WITH BUFFALO MOZZARELLA,
CHERRY TOMATOES, CHORIZO, BASIL

STEAK SANDWICH ΜΕ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ, ΡΟΚΑ,
ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ ΚΑΙ ΑΓΓΟΥΡΙ ΠΙΚΛΑ

STEAK SANDWICH WITH PARMESAN, ROCKET,
MUSTARD AND PICKLED CUCUMBER

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ / SOUP OF THE DAY

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

ICEBERG ΚΑΙ ΣΠΑΝΑΚΙ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ SOUS VIDE,
ΑΒΟΚΑΝΤΟ, ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ

ICEBERG AND SPINACH WITH SOUS VIDE CHICKEN,
AVOCADO, CHERRY TOMATOES, PARMESAN

QUINOA ΜΕ ΦΕΤΑ, CRANBERRIES, ΨΗΤΗ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑ,
ΚΑΣΙΟΥΣ ΚΑΙ ΣΠΟΡΟΥΣ ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ

QUINOA WITH FETA, CRANBERRIES, BAKED SWEET POTATO,
CASHEWS AND PUMPKIN SEEDS

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN COURSES

ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ ΜΕ ΦΟΥΡΝΙΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ,
ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ ΑΝΘΟΤΥΡΟ ΚΑΙ ΡΟΚΑ
PAPPARDELLE WITH OVEN-BAKED TOMATO,
AGED ANTHOTIRO CHEESE AND ROCKET

RIGATONI CARBONARA ΜΕ GUANCIALE & ΦΡΕΣΚΟ ΠΙΠΕΡΙ
RIGATONI CARBONARA WITH GUANCIALE & FRESHLY GROUND PEPPER

BOLOGNESE ΜΕ ΡΑΓΟΥ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙ & ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ
BOLOGNESE WITH BEEF AND MUSHROOM RAGU

MINI BLACK ANGUS BURGERS ΜΕ ΣΠΙΤΙΚΗ ΠΙΚΛΑ,
ΔΑΜΑΣΚΗΝΟ ΚΕΤΣΑΠ ΚΑΙ CHIPS ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ
MINI BLACK ANGUS BURGERS WITH HOMEMADE PICKLES,
PRUNE KETCHUP AND VEGETABLE CHIPS

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΖΥΜΩΜΕΝΑ ΜΕ Ν'ΔΟΥΑ, ΠΑΣΑΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ
ΜΕ ΣΤΑΦΙΔΕΣ, ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ ΚΑΙ ΣΠΑΝΑΚΙ
FLORENTINE

MEATBALLS MADE WITH N'DUJA, TOMATO PASSATA
WITH RAISINS, PARMESAN AND FLORENTINE SPINACH PURÉE

ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΕ MISO ΑΠΟ ΛΩΤΟΥΣ, ΜΕ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ, ΚΡΕΜΑ
ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑΣ & ΣΑΛΤΣΑ MOSCATO D'ASTI ΜΕ ΚΗΡΗΘΡΑ
SALMON IN A PERSIMMON MISO WITH ASPARAGUS, CELERY
ROOT CREAM AND MOSCATO D'ASTI SAUCE WITH HONEYCOMB

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΠΑΓΙΑΡ ΨΗΜΕΝΟ ΜΕ ΒΟΤΑΝΑ ΦΘΙΝΟΠΩΡΙΝΑ,
ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΜΙΚΡΗ ΣΑΛΑΤΑ & ΤΑΡΤΑΡ ΑΒΟΚΑΝΤΟ
PAILLARD CHICKEN COOKED WITH AUTUMN HERBS,
SERVED WITH A SMALL SALAD AND AVOCADO TARTARE

FLAP STEAK BLACK ANGUS, BABY GEM,
ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ GOLD24 & ΤΡΑΓΑΝΗ ΤΕΡΙΝΑ ΠΑΤΑΤΑΣ
FLAP STEAK BLACK ANGUS, BABY GEM,
SAN MICHALI GOLD24 AND CRISPY POTATO TERRINE

Nobilis Buffet Menu

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΕΚΛΕΚΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ
(ΓΑΛΑ, ΓΙΑΟΥΡΤΙ, ΚΡΕΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ)
VARIETY OF FINE DAIRY PRODUCTS
(MILK, YOGURT, VANILLA CREAM)

ΣΑΛΑΤΑ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ & ΕΞΩΤΙΚΑ
FRESH SEASONAL FRUIT AND TROPICAL FRUIT SALAD

ΜΙΝΙ ΚΡΟΥΑΣΑΝ, CINNAMON ROLLS,
ΧΟΥΚΥΕΤΤΕΣ & ΑΒΓΟΦΕΤΕΣ ΑΠΟ ΓΛΥΚΟ ΜΠΡΙΟΣ
MINI CROISSANTS, CINNAMON ROLLS, ΧΟΥΚΥΕΤΤΕΣ
AND SWEET BRIOCHE FRENCH TOAST

PANCAKES / CARROT CAKE / RED VELVET CAKE

APPLE CRUMBLE ΜΕ ΣΤΑΦΙΔΕΣ & CRANBERRIES
APPLE CRUMBLE WITH RAISINS AND CRANBERRIES

GRANOLA, ΩΜΟΙ ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ ΚΑΙ SUPERFOODS,
ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ, ΜΕΛΙ, ΦΙΣΤΙΚΟΒΟΥΤΥΡΟ,
NUTELLA, ΒΟΥΤΥΡΟ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ ΚΑΙ ΑΛΕΙΜΜΑ
ΠΡΑΛΙΝΑΣ ΜΕ ΤΑΧΙΝΙ
GRANOLA, RAW NUTS AND SUPERFOODS, MARMALADES, HONEY,
PEANUT BUTTER, NUTELLA, ALMOND BUTTER
AND PRALINE PASTE WITH TAHINI

ΖΕΣΤΗ ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΜΕ ΓΛΥΚΙΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑ & ΠΕΚΑΝ
WARM BOUGATSA WITH SWEET PUMPKIN AND PECAN NUTS

TRES LECHEs CAKE ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΡΑΜΕΛΑ
TRES LECHEs CAKE WITH CARAMEL SAUCE

ΦΡΕΣΚΟΨΗΜΕΝΑ ΨΩΜΑΚΙΑ
(ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ, ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ)
FRESHLY BAKED BUNS
(WHOLEMEAL, MULTIGRAIN)

TROLLEY COCKTAILS

BELLINI
PROSECCO, CRÈME DE PEACH

SAY BON APPETITE
PROSECCO AND FRESH POMEGRANATE, ORANGE AND MINT

KIR ROYALE
CHAMPAGNE, CRÈME DE CASSIS, LEMON PEEL

SMOOTHIES

NOBILIS SMOOTHIE
ΓΑΛΑ ΚΑΡΥΔΑΣ, ΜΠΑΝΑΝΑ, ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙ
COCONUT MILK, BANANA, MIXED FRESH FRUIT YOGURT

SAY SMOOTHIE
ΓΑΛΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ, ΜΠΑΝΑΝΑ, ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΜΟΥΡΑ
ALMOND MILK, BANANA, MIXED BERRIES

COFFEES

HOT

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ / GREEK
ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΔΙΠΛΟΣ
DOUBLE GREEK
ESPRESSO
ESPRESSO ΔΙΠΛΟΣ
DOUBLE ESPRESSO
CAPPUCCINO
CAPPUCCINO ΔΙΠΛΟΣ /
DOUBLE CAPPUCCINO

LATTE

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ
FILTER COFFEE
LIQUEUR COFFEE
NES CAFÉ
COLD
FREDDO ESPRESSO
FREDDO CAPPUCCINO
NESCAFÉ FRAPPÉ

COCKTAILS

BLOODY MARY
VODKA, TOMATO JUICE, FRESH LEMON JUICE,
WORCESTERSHIRE SAUCE, HIMALAYAN & FLAVOR
WITH CELERY SALT, BLACK PEPPER AND TABASCO

BLACKBERRY MOJITO
PAMPERO ESPECIAL, STEVIA SYRUP,
FRESH LIME JUICE, MINT, BLACKBERRIES

APEROL BY SAY
APEROL, PROSECCO, PINK GRAPEFRUIT SODA, CUCUMBER

PURPLE NEGRONI
TANQUERAY GIN, CAMPARI, ANTICA FORMULA,
BUTTERFLY PEA TEA

ESPRESSO CHOCOLATE MARTINI
TITO'S VODKA, ESPRESSO, VANILLA SYRUP,
COFFEE LIQUEUR, CHOCOLATE BITTER

TEA SELECTIONS

HOT TEA
ICE TEA

CHOCOLATES

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΖΕΣΤΗ | ΚΡΥΑ
HOT | COLD CHOCOLATE
MILKSHAKE

FRESH JUICES

ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ
FRESH ORANGE JUICE

ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ
ΑΝΑΜΕΙΚΤΟΣ
FRESH MIXED JUICE