

# Nobilis Brunch a la Carte Menu

## ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

ΦΡΕΣΚΟΨΗΜΕΝΑ ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ & ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ  
BANANA PANCAKE  
MOELLEUX ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ  
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ  
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΑΠΟ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ  
ΜΕΛΙ ΑΝΘΕΩΝ  
CLOTTED CREAM  
ΣΤΡΑΓΓΙΣΤΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΣΠΙΤΙΚΗ GRANOLA

## ΚΑΦΕΔΕΣ - ΡΟΦΗΜΑΤΑ

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ:  
ΤΣΑΙ  
ή ΚΑΦΕ  
ή ΖΕΣΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ  
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ  
ή ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΓΚΡΕΙΠΦΡΟΥΤ

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΚΙΝΟΑ ΜΕ SOUR CREAM, ΣΟΛΟΜΟΣ MARINE ΜΕ PERNOD RICARD ΚΑΙ 'RAVIOLI' ΑΠΟ ΠΑΝΤΖΑΡΙ ΜΕ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ FOCACCIA ΜΕ ΨΗΤΟ CHEVRE, CORRA FERRANO, ΔΡΟΣΕΡΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΙΝΟΚΙΟ, ΠΡΑΣΙΝΟ ΜΗΛΟ, ΤΡΑΓΑΝΟ ΚΑΛΕ ΚΑΙ ΡΟΔΙ

QUICHE ΜΕ ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΠΡΑΣΟ, GORGONZOLA DULCE ΚΑΙ CHUTNEY ΑΠΟ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ

CARPACCIO ΑΠΟ ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ BLACK ANGUS ΜΕ ΑΦΡΟ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ ΚΑΙ ΚΡΟΚΟ ΑΥΓΟΥ ΒΙΟ

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ

ΑΥΓΑ BENEDICT ΣΕ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ MUFFIN, ΚΑΡΑΒΙΔΑ SOUS VIDE, ΜΠΡΙΚ ΚΑΙ WASABI HOLLANDAISE

SCRAMBLED EGGS ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ NOISETTE ΚΑΙ ΜΑΥΡΗ ΤΡΟΥΦΑ, ΣΕ BLINIS NOIR, ΠΑΤΑΤΕΣ 'PAVE' ΚΑΙ JAMON IBERICO DE BELLOTA

ΟΜΕΛΕΤΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ FOUANTRE, ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ, BRIE ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ SHIMENZI ΣΕ CHILI CRUNCH

ΑΥΓΑ SUR LE PLAT ΜΕ BLACK ANGUS SIRLOIN STEAK, ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΒΟΥΤΥΡΟ ΕΣΤΡΑΓΚΟΝ

ΠΑΣΤΑ ΗΜΕΡΑΣ

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

FLAN PÂTISSIER ΜΕ ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ, CRÈME DE CASSIS ΚΑΙ COMPOTE ΑΠΟ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ

# Nobilis Brunch Menu

ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ ΤΟ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟ ΜΕΝΟΥ ΜΑΣ,  
ΕΠΙΛΕΓΟΝΤΑΣ ΤΟ ΟΡΕΚΤΙΚΟ ΚΑΙ ΤΟ ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ  
ΤΗΣ ΑΡΕΣΚΕΙΑΣ ΣΑΣ