

Nobilis Brunch a la Carte Menu

ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ	ΧΥΜΟΙ - SMOOTHIES - COCKTAILS
<p>ΦΡΕΣΚΟΨΗΜΕΝΑ ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ & ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ</p> <hr/> <p>ΑΦΡΑΤΟ ΜΙΝΙ ΒΡΙΟΤΣΗ</p> <hr/> <p>FINANCIER ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΠΡΑΛΙΝΑΣ ΦΥΣΤΙΚΙΟΥ</p> <hr/> <p>TARTE TATIN</p> <hr/> <p>ΦΡΕΣΚΟ ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΙ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ</p> <hr/> <p>ΕΠΙΔΟΡΓΙΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ ΜΕ ΣΠΙΤΙΚΗ GRANOLA ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ</p> <p>16</p>	<p>ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ</p> <p>6,5</p> <hr/> <p>ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟΣ</p> <p>8</p> <hr/> <p>SMOOTHIES</p> <p>8</p> <hr/> <p>APEROL BY SAY</p> <p>12</p> <hr/> <p>HUGO SPRITZ</p> <p>12</p> <hr/> <p>ESPRESSO CHOCOLATE MARTINI</p> <p>12</p>
ΟΡΕΚΤΙΚΑ	ΑΥΓΑ
<p>QUICHE ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΕΡΚΥΡΑΣ, ΑΡΣΕΝΙΚΟ ΝΑΞΟΥ, ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ</p> <p>12</p> <hr/> <p>ΒΑΟ BUNS ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΠΡΕΖΕ, ΠΙΚΛΑ ΚΑΡΟΤΟ ΚΑΙ ΓΛΑΣΟ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ</p> <p>17</p> <hr/> <p>WRAP ΣΟΛΟΜΟΥ ΜΕ ΚΙΝΟΑ, ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ, ICEBERG, FLAKES ΑΓΓΟΥΡΙ ΚΑΙ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΜΕ ΠΕΣΤΟ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ, ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΣΑΛΑΤΑ</p> <p>19</p> <hr/> <p>PINSA ΜΕ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ, ΦΡΕΣΚΙΑ ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ, ΜΟΡΤΑΔΕΛΑ FERRANO ΚΑΙ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΠΕΣΤΟ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ ΜΕ ΦΥΣΤΙΚΙ</p> <p>22</p>	<p>CROQUE MADAME ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ FERRANO, ΑΙΟΛΙ MUSTARD, MORNAY SAUCE ΚΑΙ ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΟ</p> <p>18</p> <hr/> <p>ΑΥΓΑ BENEDICT ΣΕ ENGLISH MUFFINS, ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ ΣΩΤΕ, ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΖΑΜΠΟΝ ΦΟΥΑΝΤΡΕ ΚΑΙ ΟΛΛΑΝΔΕΖ ΛΑΙΜ</p> <p>18</p> <hr/> <p>ΟΜΕΛΕΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΜΕ GORGONZOLA DOLCE ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΒΟΥΤΥΡΟ A L'ANCIENNE</p> <p>16</p> <hr/> <p>ΛΕΥΚΗ ΟΜΕΛΕΤΑ, ΜΕ EMMENTAL, ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΦΟΥΑΝΤΡΕ ΚΑΙ ΣΠΟΡΟΥΣ ΤΣΙΑ</p> <p>16</p> <hr/> <p>SCRAMBLED EGGS ΣΕ ΑΦΡΑΤΟ MILK BREAD ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ, ΦΕΤΕΣ ΑΒΟΚΑΝΤΟ ΚΑΙ ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΦΡΕΣΚΟ</p> <p>19</p> <hr/> <p>ΚΑΓΙΑΝΑΣ ΣΕ ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ ΜΕ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΕΒΡΟΥ ΠΟΠ ΚΑΙ ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΦΕΤΑ</p> <p>16</p> <hr/> <p>ΑΥΓΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΜΕ RAILLE ΠΑΤΑΤΕΣ, BLACK ANGUS TRI TIP ΚΑΙ ΒΟΥΤΥΡΟ NOISETTE</p> <p>24</p>
ΣΑΛΑΤΕΣ	ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ
<p>ΣΑΛΑΤΑ CEASARS ΜΕ ΚΑΡΔΙΕΣ ΜΑΡΟΥΛΙΟΥ, ΖΟΥΜΕΡΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ FLAKES, ΚΡΟΥΤΟΝ ΚΑΙ ΤΡΑΓΑΝΟ PROSCIUTTO</p> <p>19</p> <hr/> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΚΙΝΟΑ ΜΕ ΦΑΣΟΛΙΑ EDAMAME, FLAKES ΚΑΡΟΤΟ, ΚΟΛΟΚΥΘΙ, ΤΟΦΟΥ ΚΑΙ VINAIGRETTE ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΣΟΓΙΑ. (V)</p> <p>15</p> <hr/> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΧΑΡΑΣ, ΦΟΙΝΟΚΙΟ, ΣΠΑΝΑΚΙ, ΦΙΛΕΤΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ, ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ HARICOT, ΡΑΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ</p> <p>20</p>	<p>ΚΟΠΗ ΗΜΕΡΑΣ</p> <hr/> <p>BLACK ANGUS ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ BURGER ΜΕ ICEBERG, ΤΑΡΤΑΡ ΨΗΤΗΣ ΤΟΜΑΤΑΣ, ΜΠΕΙΚΟΝ, ΤΣΕΝΤΑΡ ΚΑΙ REMOULADE SAUCE ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ BABY ΚΑΙ ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΣΑΛΑΤΑ</p> <p>28</p> <hr/> <p>ΦΡΕΣΚΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΩΤΕ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑΣ, ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΟΙΝΟΚΙΟ ΚΑΙ MISO GLAZE</p> <p>29</p> <hr/> <p>ΦΡΕΣΚΙΑ ΣΦΥΡΙΔΑ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ ΦΡΙΚΑΣΕ, ΑΝΗΘΟ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΒΕΛΟΥΤΕ ΛΕΜΟΝΙΟΥ</p> <p>49</p> <hr/> <p>ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ ΜΕ RELISH ΛΙΑΣΤΗΣ ΤΟΜΑΤΑΣ, GNOCCHI ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΜΕ ΦΑΣΚΟΜΗΛΟ ΚΑΙ 'ΜΠΙΣΚΟΤΟ' ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ</p> <p>28</p>
ΖΥΜΑΡΙΚΑ	ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ
<p>ΡΙΖΟΤΟ ΚΟΛΟΚΥΘΑ ΜΕ ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ, ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΟ ΚΑΙ ΤΡΑΓΑΝΟ PROSCIUTTO</p> <p>20</p> <hr/> <p>SEDANI CARBONARA ΜΕ GUANCIALE STAGIONATO, ΑΥΓΟ, ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ 24 ΜΗΝΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΚΑΙ ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ</p> <p>22</p> <hr/> <p>ΦΡΕΣΚΑ ΛΑΖΑΝΙΑ BOLOGNESE ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΑΙ ΜΟΥΣ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ</p> <p>18</p>	<p>ΑΜΥΓΔΑΛΟΠΙΤΑ ΣΥΡΟΥ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΛΕΜΟΝΙ, ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟ</p> <p>10</p> <hr/> <p>ΑΦΡΑΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ ΜΕ ΓΚΑΝΑΣ, BITTER VALRHONA ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ ΜΑΔΑΓΑΣΚΑΡΗΣ</p> <p>10</p>

V = VEGETARIAN

Nobilis Brunch Menu

I ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ ΤΟ "ON THE TABLE" ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΑΥΓΩΝ ΤΗΣ ΑΡΕΣΚΕΙΑΣ ΣΑΣ ΣΥΝΔΥΑΣΜΕΝΟ ΜΕ ΚΑΦΕ Ή ΤΣΑΪ // 35

II ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ ΤΟ "ON THE TABLE" ΜΕ ΚΑΦΕ Ή ΤΣΑΪ, ΜΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ ΤΙΣ ΣΑΛΑΤΕΣ Ή ΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ, ΑΥΓΑ ΤΗΣ ΑΡΕΣΚΕΙΑΣ ΣΑΣ ΚΑΙ ΕΝΑ ΠΟΤΗΡΙ PROSECCO // 55

ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΜΑΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΠΑΡΕΘΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ. ΑΝ ΕΧΕΤΕ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΑΛΛΕΡΓΙΑ Ή ΕΙΔΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΠΑΙΤΗΣΗ ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΣΕΡΒΙΤΟΡΟ. ΟΛΕΣ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ. ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΙΣΧΥΟΥΝ ΕΩΣ ΤΟΝ ΑΠΡΙΛΙΟ ΤΟΥ 2025. ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΣΕΡΒΙΣ, ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΦΟΡΟΣ ΚΑΙ ΤΟΝ ΑΝΑΛΟΓΟ ΦΠΑ. ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΚΑΛΟΓΕΡΑΣ.