

ME

main

NU



TRICO



Brunch

Τραγανή χορτόπιτα σάφρας Προαιρετικά: Με αυγά ποσέ και κρέμα φέτας	10€ +2€	Crispy vegetable pie Optional: With poached eggs and feta cream +
Αυγά benedict πάνω σε english muffin με τραγανό μπέικον και αφράτη σάλτσα hollandaise	10€	Eggs benedict on English muffin with crispy bacon and creamy hollandaise sauce
Αβokάντο toast με Προζυμένιο χωριάτικο ψωμί, αβokάντο, Ελαιόλαδο, ξύσμα από πορτοκάλι και πιπέρι Sarawak Προαιρετικά προσφέρεται και με αυγά ποσέ	11€ +2€	Avocado toast with sourdough bread, avocado, Olive oil, orange zest, and Sarawak pepper Optional: Also available with poached eggs
Millefeuille από φρυγανισμένο κρουασάν με ραγού από μοσχάρι, μανιτάρια και κρέμα παρμεζάνας	12€	Millefeuille of toasted croissant with veal ragout, mushrooms, and parmesan cream
Crispy pancake γεμιστό με προσούτο, τυρί camembert και μαρμελάδα από ανθούς πορτοκαλιάς	14€	Crispy pancake stuffed with prosciutto, camembert cheese, and orange blossom marmalade
Scrambled Eggs με αλατισμένο βούτυρο, σχοινόπρασο	12€	Scrambled Eggs with salted butter, chives



Fresh And Raw

Γazpacho καλοκαιρινών λαχανικών με βιολογικές ντομάτες, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και πίκλα κεράσι	10€	Summer vegetable Gazpacho with organic tomatoes, extra virgin olive oil and pickled cherry
Καρπάσιο Γαρίδας, με φιλέτα από εσπεριδοειδή σα μια κερκυραϊκή νερατζοσαλάτα, με καπνιστή πάπρικα και σορμπέ από πιπεριά φλωρίνης	18€	Shrimp Carpaccio, with citrus fillets like a Corfiot orange salad, with smoked paprika and sorbet from Florina pepper
Ταρτάρ από λαβράκι με φράουλες, ρόκα, και μαστίχα	18,5€	Sea bass tartare with strawberries, arugula, and mastic
Tuna tartar Tacos με guacamole, lime, κόλιανδρο, κονφί ντοματίνια και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο	19€	Tuna tartar Tacos with guacamole, lime, coriander, confit cherry tomatoes and extra virgin olive oil

Bewitched

The ultimate Truffle Fries, τραγανές διπλοτηγανισμένες πατάτες με μαγιονέζα τρούφας και Comté

9€

The ultimate Truffle Fries, crispy double fried potatoes with truffle mayonnaise and Comté

Μουssaka-tacos.

Μίνι tacos με κιμά μοσχαρίσιο, μελιτζάνες κονφί, τσιπς πατάτας, και κρέμα bechamel τρούφας

14€

Musaka-tacos.

Mini tacos with minced beef, eggplants confit, potato chips, and truffle bechamel cream

Τραγανές Γαρίδες σε φύλλα baby μαρουλιού. Με σάλτσα caesars

16€

Crispy Shrimps in baby lettuce leaves. With caesars sauce

Τηγαντό Ριζότο θαλασσινών με καρπάτσιο από λαυράκι και κρέμα ψητής ντομάτας

20€

Fried Seafood Risotto with sea bass carpaccio and roasted tomato cream

Club Sandwich με ψητό κοτόπουλο, τυρί, ντομάτα, μαρούλι, σάλτσα caesar's

16€

Club Sandwich with grilled chicken, cheese, tomato, lettuce, caesar's sauce



Burgers

The Classic Unclassic

Double smashed burger με καπνιστή μαγιονέζα, τυρί cheddar, μπέικον, καρμελωμένο κρεμμύδι και iceberg

17€

The Classic Unclassic

Double smashed burger with smoked mayonnaise, cheddar cheese, bacon, caramelized onion, and iceberg

Fish Burger

Μαρινάτο Σκουμπρί περασμένο στο φλόγιστρο, με ρύζι σούσι, κόκκινο σίσο, πίκλα από παντζάρια και hollandaise από φιστίκι Αιγίνης

17€

Fish Burger

Marinated Mackerel passed through the grill, with sushi rice, red siso, pickled beets and hollandaise made of Aegina pistachio.

Chicken Burger

Φιλέτο κοτόπουλο βιολογικής εκτροφής μαριναρισμένο σε ξινόγαλα, με βούτυρο miso, μαγιονέζα μαύρου σκόρδου, παρμεζάνα και μπέικον

16€

Chicken Burger

Organic chicken fillet marinated in buttermilk, with miso butter, black garlic mayonnaise, parmesan, and bacon.

Vegan Burger

Με μηφτέκι beyond meat, κρέμα αβοκάντο, μαγιονέζα cassius και vegan τυρί

20€

Vegan Burger

With beyond meat patty, avocado cream, cassius mayonnaise and vegan cheese

Healthy and Vegan

«Παγωμένη Μακαρονάδα» με παντζάρι, κρέμα γιαουρτιού, γλυκό σκόρδο, καρύδια και βατόμουρο.

15€

“Frozen Macaroni” with beetroot, yogurt cream, sweet garlic, walnuts and blackberry.

Η Σαλάτα του καλοκαιριού

14€

The Summer Salad

Τρίχρωμα ντοματίνια, μους από φέτα (διατίθεται με Vegan Feta upon request), χόμα χαρουπένιου ντάκου. Καπούζι, αβοκάντο πίκλα από πιπεριές και λάδι δυόσμου

Three-color cherry tomatoes, feta cheese mousse (available with Vegan Feta upon request), carob soil. Watermelon, avocado pickled peppers and mint oil

Πράσινα φασόλια με σύκα, δυόσμο, ντοματίνια, καβουρδισμένο αμύγδαλο και ξινότυρο Ίου (προσφέρεται με ταρατορ αμυγδάλου σε περίπτωση Vegan)

14€

Green beans with figs, mint, cherry tomatoes, toasted almond and los sour cheese (served with almond tarator in case of Vegan)

Επιλογή για προσθήκη ψητού κοτόπουλου ή αυγού ποσέ. +3€ / +2€

Option to add grilled chicken or poached egg.

Σαλάτα quinoa σα «σπανακόρυζο» με σταφίδες, κουκουνάρι, μπουκιές κοτόπουλο, αυγό βραστό, κρέμα άνηθο και ανθότυρο

14€

Quinoa salad as “spinach rice” with raisins, pine nuts, chicken bites, boiled egg, dill cream and anthotyro cheese

Ανάμεικτα σαλατικά με ντοματίνια, ψητό καλαμπόκι, ξινότυρι Ίου και βινεγκρέτ ντομάτας

12€

Mixed greens with cherry tomatoes, grilled corn, los sour cheese and tomato vinaigrette



The Mains

Μοσχαρίσια Ταλιάτα Αμερικής με ψητά μανιτάρια, κρέμα μανιταριών και νιόκι πατάτας.

34€

American beef tenderloin with grilled mushrooms, mushroom cream and potato gnocchi.

Φιλέτο από φρέσκο ψάρι ημέρας με αρωματική κινόα και λαδολέμονο με κάπαρη και ανθούς λεμονιάς

28€

Fresh fish fillet of the day with aromatic quinoa and lemon-olive oil with capers and lemon blossoms

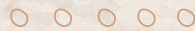
Vegan Μousaka με σάλτσα μπολονέζ, σόγιας, μπεσαμέλ αμυγδάλου και νιφάδες αποξηραμένης ντομάτας

20€

Vegan Mousaka with soy bolognese sauce, almond bechamel and dried tomato flakes

Pasta Risotto

Ριζότο μαγειρεμένο σε νερό παρμεζάνας, με μελιτζάνα ψημένη στα κάρβουνα, καπνιστό provolone καβουρδισμένο φιστίκι Αιγίνης, ντομάτα San Marzano και Stracciatella	22€	Risotto cooked in Parmesan water, with charcoal grilled eggplant, smoked provolone toasted Aegina pistachio, San Marzano tomato and Stracciatella
Ντοματόριζό(το) με καπνιστό λαυράκι, κονφί ντοματίνια, βασιλικό και τσιπς σκόρδο	24€	Tomatorizotto with smoked sea bass, cherry confit, basil and garlic chips
Τηγανιά Θαλασσιών, με φρέσκα μύδια, καλαμάρι, γαρίδα σε Fregola Sarda αρωματισμένη με σαφράν, πορτοκάλι, αυγοτάραχο και mascarpone	28€	Seafood fry-up, with fresh mussels, calamari, prawn in Fregola Sarda scented with saffron, orange, sea urchin and mascarpone
Cacciatore με φιλέτο κοτόπουλο, πανσέτα,μανιτάρια king oyster και αφράτη μπεσαμέλ παρμεζάνας	16€	Cacciatore with chicken fillet, pancetta, king oyster mushrooms and fluffy parmesan cream
Σπαγγέτι ολικής άλεσης με σπανάκι,μανιτάρια και κρέμα κάσιους	15€	Whole wheat spaghetti with spinach, mushrooms and cashew cream
Λιγκουίνι με σάλτσα άνυδρης ντομάτας, βασιλικό και εξτρα παρθένο ελαιόλαδο	13€	Linguine with sun-dried tomato sauce, basil and extra virgin olive oil



Desserts

Churros με ναμελάκα καρύδας και cremeux passionfruit	10€	Churros with coconut namelaka and passionfruit cremeux
TiramiCHOUX	12€	TiramiCHOUX
Πλατώ με φρούτα εποχής	10€	Plate with seasonal fruits

“Everyone is
a REvolution
of GOod”

Στις τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι και επιβαρύνσεις.

Οι τιμές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο).

Για το μαγείρεμα και για την παρασκευή dressings χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο.

Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.

Κατεψυγμένα προϊόντα σημειώνονται με αστερίσκο (*).

Το κατάστημα διαθέτει υποχρεωτικά φύλλα διαμαρτυρίας για τους πελάτες σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο.

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).

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Φιλανδριανός Παναγιώτης
Υπεύθυνος Υγειονομικού κώδικα: Φιλανδριανός Παναγιώτης

Prices are inclusive of all taxes and duties.

Prices can be changed without prior notice.

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice).

For cooking and dressings preparation we use olive oil.

For frying, we use sunflower oil.

The frozen products are indicated by an asterisk (*).

The store is obliged to have complaint forms, available to customers in the special case by the exit.

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 decree 350/2003O).

Commerce code compliance manager: Filandrianos Panayiotis

Health code compliance manager: Filandrianos Panayiotis

ΕΡΕΣΟ