

MENU

La QUICHE de Mamie *Grandma's Quiche Lorraine*

Κις Λορέν «Στυλ Γιαγιάς», σερβίρεται ζεστή, συνοδευόμενη με ανάμεικτη πράσινη σαλάτα, ντοματίνια και σπιτική βινεγκρέτ με Κρητικό ελαιόλαδο. Η σύνθεση αλλάζει τακτικά, παρακαλούμε ρωτήστε!

"Yaya style" Quiche Lorraine, served warm, accompanied by a mixed green salad, cherry tomatoes, and homemade Cretan olive oil vinaigrette. Composition changes regularly, please ask!

€8.20

Don't call THE SALMON, it's SMOKED *Smoked Salmon Tartine*

Ταρτίνα καπνιστού σολομού: τραγανό ψωμί, κρεμώδες τυρί άλειμμα, ώριμο αβοκάντο, ζωντανή σάλτσα κρέμας άνηθου με ξύσμα λεμονιού, σαλάτα ρόκα και φυσικά, τέλεια καπνιστός Σκωτσέζικος σολομός!

Smoked salmon tartine: crispy bread, creamy spread, ripe avocado, zesty dill-lemon cream sauce, rocket salad, and of course, perfectly smoked Scottish salmon!

€8.90

TOSCANY DREAM

Tuscan Pastry Roll

Μια γεύση Ιταλίας: ψημένη ζύμη σε ρολό με πικάντικο προσούτο, παλαιωμένη παρμεζάνα, φρέσκαμανιτάρια, λιαστές ντομάτεςκαι μια νότα ελαιόλαδου!

A taste of Italy: baked pastry roll filled with spicy prosciutto, aged Parmesan, fresh mushrooms, sun-dried tomatoes, and a touch of olive oil!

€7.80

The VEGGIE

Vegetarian Forestière Tartine

Τραγανή φέτα ψωμί με λιωμένο τυρί, βελούδιναμανιτάρια μαγειρεμένα με λιαστές ντομάτες, σπιτική σάλτσα forestière (μανιτάρια, κρέμα γάλακτος, λευκό κρασί), και μια μείωση σάλτσας για γκουρμέ πινελιά!

Crunchy slice of bread topped with melted cheese, velvety mushrooms cooked with sun-dried tomatoes, homemade forestière sauce (mushrooms, double cream, white wine), and a sauce reduction for a gourmet touch!

€8.90

LILLO for YOU

Lillo's Prosciutto Tartine

Απολαύστε μια βάση από τέλεια φρυγανισμένο ψωμί με κρεμώδες σπιτικό γουακαμόλε, φέτες προσούτο, φρέσκια σαλάτα ρόκας και νιφάδες παρμεζάνας.

Enjoy a base of perfectly toasted bread topped with creamy homemade guacamole, slices of prosciutto, a fresh burst of rocket salad, and delicate Parmesan cheese shavings.

€10.80

The PROVENCAL

Provençal Tartine

Απολαύστε τη γεύση του προσούτο, ντομάτας και σαλάτας ρόκας, με λίγη σάλτσα forestière, καλυμμένα με λιωμένο τυρί Raclette από πάνω.

Experience the taste of prosciutto, tomatoes, and rocket salad, with a dash of forestière sauce, enveloped by a blanket of melted Raclette cheese on top.

€9.60

The CHEESES Planchette

Cheese Board

Επιλογή διεθνών τυριών, σερβιρισμένα με ζεστό ψωμί & βούτυρο, ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με βινεγκρέτ, ολόκληρους ξηρούς καρπούς και το σπιτικό μας τσάτνεϊ.

Selection of international cheeses, served with warm bread & butter, a mixed green salad with vinaigrette, whole nuts, and our homemade chutney.

 €15.50 |  €26.50

The ROSETTE left LYON to be in VOULA

Charcuterie Selection

Μεγάλες φέτες Rosette de Lyon, με επιλογή χωριάτικου λουκάνικου και λεπτές φέτες χειροποίητου, αρωματικού στήθους πάπιας, ωριμασμένο για 3 εβδομάδες με αλάτι Guérande. Σερβίρεται με ψωμί και βούτυρο.

Large slices of Rosette de Lyon, with a selection of farm sausage and fine slices of artisanal, aromatic duck breast, refined for 3 weeks with Guérande salt. Served with bread & butter.

€9.50

The GOURMET Planchette

Charcuterie Board

Επιλογή αλλαντικών (ζαμπόν, ξηρά λουκάνικα, Rosette de Lyon, Ventricina) από διάφορες χώρες, σερβίρεται με πίκλες, ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με βινεγκρέτ, ζεστό ψωμί & βούτυρο.

Selection of cured meats (hams, dry sausages, Rosette de Lyon, Ventricina) from various countries, served with pickles, a mixed green salad with vinaigrette, warm bread & butter.

👤 €17.50 | 👥 €28.50

SPIRIT mixed Planchette

Mixed Cheese & Charcuterie Board

Ποικιλία delicatessen: Jambon Rosé, καπνιστό προσούτο San Daniele, γαλλικά ξηρά λουκάνικα, Rosette de Lyon, Ventricina, μαζί με την επιλογή των τυριών μας. Σερβίρεται με πίκλες, ζεστό ψωμί & βούτυρο, ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με βινεγκρέτ Κρητικού ελαιόλαδου.

A selection of various delicatessen: Jambon Rosé, smoked San Daniele ham, French dry sausages, Rosette de Lyon, Ventricina, alongside our selection of cheeses. Served with pickles, warm bread & butter, and a mixed green salad with Cretan olive oil vinaigrette.

👤 €21.50 | 👥 €34.50

GASTRONOME Planchette

Artisanal Duck Breast & Sausage Add-on

Προσθέστε μια γεύση γαλλικής εξοχής: Λεπτές φέτες χειροποίητου, αρωματικού στήθους πάπιας (ωριμασμένο 3 εβδομάδες με αλάτι Guérande) και μια επιλογή χωριάτικων λουκάνικων. Μια ντελικάτη εμπειρία που λιώνει στο στόμα.

Add a taste of the French countryside: Fine slices of artisanal, aromatic duck breast (refined 3 weeks with Guérande salt) and a selection of farm sausages. A delicate, melt-in-the-mouth experience.

€7.50 (Add-on)

DESSERTS

The CHOCO Desir

Chocolate Lime Mousse

Σπιτική μους σοκολάτας, φτιαγμένη με εκλεκτή βελγική σοκολάτα και μια ζωντανή πινελιά από ξύσμα λάιμ. Μια απολαυστική fusion με μια αναζωογονητική έκρηξη εσπεριδοειδών.

Homemade chocolate mousse, crafted with exquisite Belgian chocolate and a vibrant twist of lime zest. A delightful fusion with a refreshing burst of citrus.

€6.50

The JEAN Jean TIRAMISU

Homemade Tiramisu

Το αυθεντικό σπιτικό μας τιραμισού. Διατίθεται σε δύο εξαιρετικές εκδόσεις: κλασικό με καφέ ή κόκκινο βατόμουρο. (Παρακαλούμε ελέγξτε τη διαθεσιμότητα της προτιμώμενης γεύσης κατά την παραγγελία.)

Our authentic homemade tiramisu. Available in two exquisite versions: original coffee or red raspberry. (Please check availability of your preferred version when ordering.)

€6.50