

BREAKFAST & BRUNCH (09.00 -15.00)

## ENERGY BOWLS

GREEK YOGHURT 5,50€

Με γιαούρτι 2%, φρουτοσαλάτα εποχής,  
σπιτική granola, μέλι και ταχίни

BREAKFAST BOWL 7,00€/ +2€ (με κοτόπουλο)

Πολύχρωμη κινόα, αβοκάντο,  
μελάτο αυγό, ψητό χαλούμι, τοματίνια, vinaigrette και φύτρες



ACAI BOWL 8,00€

Με σπιτική granola σοκολάτας, φρουτοσαλάτα εποχής,  
flakes καρύδας και σπόρους chia

## EGGS

ΑΥΓΑ ΜΑΤΙΑ 6,00€

Με ψητή τομάτα, μους φέτας, ψωμί προζύμης,  
ελαιόλαδο, ρίγανη και φρέσκια σαλάτα

ΟΜΕΛΕΤΑ 6,50€

Με καπνιστή γαλοπούλα, μοτσαρέλα,μανιτάρια, σχοινόπρασο,  
χωριάτικο ψωμάκι και φρέσκια σαλάτα

SCRAMBLED EGGS 7,50€

Σε κρουασάν βουτύρου με chorizo, τυρί κρέμα, σχοινόπρασο και φρέσκια σαλάτα

BENEDICT EGGS 8,50€

Αυγά ποσέ πάνω σε english muffin, με σπαράγγια, hollandaise,  
γραβιέρα τρούφας, φύτρες και φρέσκια σαλάτα

## PANCAKES

NUTELLA 7,00€

Με homemade granola και φρέσκες φράουλες,  
αλμυρή καραμέλα και ζάχαρη άχνη

MAPLE SYRUP 8,00€

Με βιολογικό σιρόπι σφενδάμου, γιαούρτι,  
φρούτα εποχής, ξηρούς καρπούς και κανέλα

## SANDWICHES

FOCACCIA 8,00€

Με burrata, μορταδέλα, πέστο βασιλικού, τομάτα,  
σπανάκι baby και φρέσκια σαλάτα

CHICKEN AVOCADO 8,00€

Σε bagel, με φιλέτο κοτόπουλο, guacamole, αυγό μελάτο,  
ανθότυρο, ρόκα baby και φρέσκια σαλάτα

CROQUE MONSIEUR 8,00€

Σε καρβέλι χωριάτικο, με μοσχαρίσιο παστράμι,  
μοτσαρέλα, μουστάρδα Dijon και φρέσκια σαλάτα

## SNACK N SHARE (09.00 - 00.00)

CLUB APALLOU 8,00€

Φιλέτο κοτόπουλο σε focaccia, με μπέικον, αυγό, iceberg, τομάτα και cocktail sauce.  
Συνοδεύεται από πατάτες τηγανιτές

TORTILLA 8,00€

Με φιλέτο κοτόπουλο παναρισμένο σε δημητριακά, cheddar ωρίμανσης,  
iceberg και cocktail sauce. Συνοδεύεται από nachos και guacamole

CHICKEN FINGER 6,50€

Παναρισμένα σε δημητριακά με sauce cocktail

ΠΛΑΤΟ ΤΥΡΙΩΝ 11,00€

ΠΛΑΤΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ & ΤΥΡΙΩΝ 12,50€

### ΟΡΕΚΤΙΚΑ

#### MAC N CHEESE 8,00€

Με cavatelli, μπεσαμέλ τυριών, έξτρα μοτσαρέλα και τραγανό ραπκο

#### TARTARE TONΟΥ 10,00€

Κιτρινόπτερος τόνος μέσα σε σικορέ, dressing φράουλας, μαύρο σουσάμι, αφρό αβοκάντο, κόλιανδρο και λάδι καρύδας

#### BURRATA 11,00€

Με gazpacho τομάτας, caronata λαχανικών, κριτσίνι προζύμης και βαλσάμικο μαύρου σκόρδου

#### CARPACCIO ΜΟΣΧΟΥ 12,00€

Με μοσχαρίσιο φιλέτο σε κρούστα πιπεριών, χειροποίητη ροιζι, κρόκο κονφί, chips πατάτας, παρμεζάνα και λάδι αρωματισμένο με καφέ

### ΣΑΛΑΤΕΣ

#### CAESAR 8,50€

Καρδιές μαρουλιού και iceberg με κοτόπουλο φιλέτο, τραγανό μπέικον, Caesar dressing, κρουτόν, μελάτο αυγό και παρμεζάνα

#### ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΚΙΝΟΑ 7,50€/ +2€ (με κοτόπουλο)

Με τρίχρωμη βιολογική κινόα, αβοκάντο, λαχανίδα, κράνμπερι, κάσιους, τοματίνια και vinaigrette

#### PROSCIUTTO ΚΑΙ ΣΥΚΟ 10,00€

Σε πράσινη σαλάτα, με τραγανά φύλλα ζύμης, καραμελωμένους κολοκυθόσπορους, ανθότυρο, τοματίνια και dressing από ξίδι σύκου

### PIZZA

#### MARGHERITA 8,00/+2€ (prosciutto)

Σε ιταλική ζύμη ωρίμανσης, τομάτες San Marzano, φρέσκια μοτσαρέλα, βασιλικό και ελαιόλαδο

#### FRESH TRUFFLE 12,00€

Σε ιταλική ζύμη ωρίμανσης, με φρέσκια τρούφα, κρέμα, μοτσαρέλα, χωριάτικο λουκάνικο, μελάτο αυγό, φρέσκια τομάτα και ρόκα baby

### PASTA

#### TAGLIATELLE PESTO 11,00€

Χειροποίητες ταλιατέλες με κρέμα μυρωδικών, κοτόπουλο φιλέτο στήθος και ανεβατό Γρεβενών

#### AGNOLOTTI RAGU 12,00€

Χειροποίητα ζυμαρικά με γέμιση τυριών και σπανάκι, σιγομαγειρεμένη ουρά μοσχίδας, καμένο βούτυρο με φασκόμηλο, γιασούρτι και φιστίκι Αιγίνης

#### GNOCCHI TARTUFO 9,00€/ +3,50€ (φρέσκια τρούφα)

Με καπνιστή πανσέτα, κρέμα τρούφας, κρόκο κονφί, σχοινόπρασο και παρμεζάνα

#### RISOTTO ΑΓΡΙΩΝ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ 12,00€

Μορχέλες, καθαρές και μαύρες τρομπέτες, με σπαράγγια, βούτυρο και παρμεζάνα Reggiano

## MAIN DISHES

ΦΙΛΕΤΟ ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 7,50€

Από κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής, μαγειρεμένο *sous vide*

BAVETTE CEDAR RIVER ΑΜΕΡΙΚΗΣ 9,00€/100γρ

STRIPLOIN PRIME ANGUS ΑΜΕΡΙΚΗΣ 10,00€/100γρ

CHEESEBURGER 10,00€

Με μοσχαρίσιο μπιφτέκι *black angus*, *cheddar* ωρίμανσης, καραμελωμένο κρεμμύδι σε *martini*, *iceberg* και *sauce Apallou*, συνοδεύεται από τηγανιτές πατάτες

CHICKEN BURGER 11,00€

Φιλέτο κοτόπουλο παναρισμένο σε δημητριακά και *barbeque*, *flakes* παρμεζάνας, τομάτα, *iceberg* και *sauce Apallou*, συνοδεύεται από τηγανιτές πατάτες

## SIDES

ΔΙΠΛΟΤΗΓΑΝΙΣΜΕΝΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ 3,00€

ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ 3,50€

με σιναπόσπορο

ΣΩΤΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ 4,00€

## DESSERTS

DRUNK STRAWBERRIES 8,50€

Μαριναρισμένες φράουλες σε παλαιωμένο ρούμι με τόνκα και τσίλι, μους μαύρου τσαγιού, τζελ κόκκινων φρούτων, μπισκότο βρώμης και δροσερές μαρέγκες λουλουδιών

CHOCOLATE MOUSSE 8,50€

Με βέλγικη μαύρη σοκολάτα *Callebaut*, αλμυρή καραμέλα, *passion fruit*, σμέουρα και καραμελωμένη σφολιάτα

*Chef: Σπύρος Καμαριωτίδης*

\* όλα τα προϊόντα μας είναι ελληνικής προέλευσης και χρησιμοποιούμε αποκλειστικά εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.  
\* παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας για τυχόν αλλεργίες.

# coffeees & teas

## ESPRESSO

COLD BREW BERRY 4€  
*Ethiopia Yirgacheffe*

ESPRESSO 2€  
*Ristretto, Lungo, Americano*

ESPRESSO ΔΙΠΛΟ 3€  
*Espresso Double*

ESPRESSO MACCIATO 2,30€

FREDDO ESPRESSO 3,80€

CAPPUCCINO 3,80€

FREDDO CAPPUCCINO 4€

CAPPUCCINO DOUBLE 4,30€

ICED LATTE 4€

MOCHACCINO 4€

## COFFEES

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ 2,30€  
*Greek Coffee*

ΔΙΠΛΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ 3€  
*Double Greek Coffee*

NESCAFE 3,50€

NESCAFE FRAPPE 3,50€

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ 3,70€  
*Filtered Coffee*

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ ΜΕ ΓΕΥΣΗ 4€  
*Flavoured Filtered Coffee*

ΙΡΛΑΝΔΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ 5€  
*Irish Coffee*

**CHOCOLATES**

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΖΕΣΤΗ 3,90€  
*Hot Chocolate*

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΡΥΑ 3,90€  
*Cold Chocolate*

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΕ ΓΕΥΣΕΙΣ/ΣΑΝΤΙΓΥ 4,20€  
*Flavoured Chocolate*

**ICED TEAS**

*BY FUZE TEAS*

LEMON 3,80€

PEACH 3,80€

*BY ARIZONA*

GREEN TEA & HONEY 4,20€

POMEGRANATE TEA 4€

**HOT TEAS**

*BY DAMMANN FRERES*

ASK US FOR AVAILABLE FLAVOURS 3,50€

# drinks

## SOFT DRINKS

*by Schweppes*

SODA WATER 3,50€

TONIC WATER 3,50€

GINGER ALE 3,50€

PINK GRAPEFRUIT SODA 4€

*by 3 CENTS*

TONIC WATER 5€

DRY TONIC WATER 5€

AEGEAN TONIC 5€

PINK GRAPEFRUIT SODA 5€

MANDARIN& BERGAMOT SODA 5€

CHERRY SODA 5€

GINGER BEER 5€

PINEAPPLE SODA 5€

*by Thomas Henry*

CHERRY BLOSSOM 5€

MYSTIC MANGO 5€

*by London Essence Company*

CLASSIC LONDON TONIC 5€

DELICATE GINGER ALE 5€

*Sparkling Natural Mineral Water*

AYPA SPARKLING 330ml 3,50€

AQUA CARPATICA 330ml 4€

AQUA CARPATICA 750ml 5,50€

MASTIQUA 330ml 4€

drinks

**HOMEMADE LEMONADES**

CLASSIC 4€

COFFEE 4,20€

PASSION FRUIT *SUGAR FREE* 4,50€

PINK GRAPEFRUIT *SUGAR FREE* 4.50€

SPICY& TROPICAL 4,50€

MEDITERRANEAN 4,50€

**FRESH JUICES**

ORANGE JUICE 4€

ORANGE - POMEGRANATE JUICE 4,50€

FRESH FRUIT MIXER 5€  
*SEASONAL FRUITS*

**BOTTLED FRUIT JUICES**

*BY AMITA*

ORANGE 3,50€

PINEAPPLE 3,50€

SOUR CHERRY 3,50€

PEACH 3,50€

BANANA 3,50€

LEMON 3.50€

*BY OCEAN SPRAY*

CRANBERRY 3.50€



# drinks

## **BEERS**

- PERONI DRAUGHT 330ml 5€
- GUINNESS DRAUGHT 500ml 6,50€
- BUD 330ml 6€
- ESTRELLA 330ml 6€
- ESTRELLA INEDIT 750ml 17€
- CORONA 355ml 6€
- STELLA ARTOIS 330ml 5€
- STELLA ARTOIS 0% 330ml 5€
- PILSNER URQUELL 330ml 6€
- SEPTEM RED ALE 330ml 6€
- PAULANER WEISS 330ml 6€

## **CIDER**

- MAGNERS APPLE 330ml 5€

## **ENERGY DRINKS**

- RED BULL 5€
- RED BULL SUGAR FREE 5€
- RED BULL YELLOW 5€

## **SPIRITS**

- GLASS 50ml / BOTTLE 700ml
- REGULAR 8€ / 85€
- SPECIAL 9€ / 95€
- PREMIUM 10€ / 110€

cocktails

### LOW A.B.V & SPRITZ

SKINOS SPRITZ 7€   
*Skinos Mastiha, Peach, Citrus, Prosecco*

GIULIETTA 7€   
*Italicus, Bergamot bitters, Honey, Dry tonic*

WILD CHERRIES 7€   
*Apallou Vermouth Blend, Amaro Montenegro, Citrus, Cherry soda*

PINK BLOSSOM 7€   
*Bickens Pink Gin, Otto's Athenian Vermouth, Tonic*

BITTER TRUTH 7€   
*Campari, Passion Fruit, Mango soda, Passion Fruit essence*

SPICED+STORMY 7€   
*Chairman's Spiced Rum, Apallou Vermouth blend, Falernum liqueur,  
Cherry Blossom Tonic*

### APALLOU SIGNATURE COCKTAILS

MEXICAN SIESTA 9€   
*El Jimador Blanco Tequila, Lychee Liqueur, Watermelon Foam*


SPICY COCO 9€   
*Finlandia Vodka, Koko Kanu Coconut Rum, Passion Fruit, Chili*

HERBAL SMASH 9€   
*Bulldog Gin, Chartreuse Green, Basil, Citrus*

CARIBBEAN SALT 9€   
*Brugal Blanco Rum, Crème De Cacao Blanc, Salted Caramel, Citrus*

GENTLEMAN'S MULE 9€   
*Finlandia Vodka, Pineapple, Ginger, Citrus, Pineapple Soda*

FOREST& EARTH 9€   
*Bulldog Gin, Fernet Branca, Raspberry, Ginger Beer*

PEACH BEACH 11€   
*Brugal Anejo Rum, Plantation Original Dark Rum, Chairman's Spiced Rum,  
Amaro Montenegro, Pineapple, Peach, Agave*

**ΛΕΥΚΑ** φιάλη 750ml

**ARLA OENOPS WINES**

Δράμα | Μαλαγουζιά, Ροδίτης, Ασύρτικο

**ΕΥΧΕΣ ΕΡΑΤΕΙΝΕΣ**

Πιερία | Ασύρτικο, Chardonnay, Μαλαγουζιά

**JOKER ΛΑΛΙΚΟΣ**

Καβάλα | Ημίξηρος, Petit Grain, Μοσχάτο

**ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ**

Καβάλα | Sauvignon Blanc, Ασύρτικο

**ΛΑΛΙΚΟΣ THE WHITE**

Καβάλα | Sauvignon Blanc, Ασύρτικο

**ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ ΚΩΝΣΤΑΝΤΑΡΑ**

Χαλκιδική | Μαλαγουζιά

**SAUVIGNON BLANC ΚΩΝΣΤΑΝΤΑΡΑ**

Χαλκιδική | Sauvignon Blanc

**ΠΟΤΑΜΟΣ ΚΟΝΙΟΡΔΟΥ**

Επανομή | Sauvignon Blanc, Ασύρτικο

**ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ**

Επανομή | Ασύρτικο, Μαλαγουζιά

**ΑΡΜΥΡΑ ΣΚΟΥΡΑΣ**

Πελοπόννησος | Chardonnay, Μαλαγουζιά

**ΘΕΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗΣ**

Δράμα | Sauvignon Blanc, Ασύρτικο

**ΒΙΔΙΑΝΟ ΟΕΝΟΠΣ WINES**

Δράμα | Βιδιανό

**VIOGNIER ΣΚΟΥΡΑΣ**

Πελοπόννησος | Viognier

**ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΑΡΓΥΡΟΥ**

Σαντορίνη | Ασύρτικο

**ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΧΑΤΖΗΔΑΚΗ**

Σαντορίνη | Ασύρτικο, Αηδάνι, Αθήρι



24€ / 5€

27€ / 5,50€

27€ / 5,50€

32€ / 6,50€

24€

27€

27€

27€

32€

32€

32€

32€

32€

37€

45€



## **ΡΟΖΕ** φιάλη 750ml

### ARLA OENOPS WINES

Δράμα | Ξινόμαυρο, Μαρούδι, Λημνιάνα

24€ / 5€

### VARIETE ΛΑΛΙΚΟΣ

Καβάλα | Ημίξηρος, Grenache Rouge

27€ / 5,50€

### ΑΚΑΚΙΕΣ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

Αμύνταιο | Ξινόμαυρο

27€

### ROSE DE XINOMAVRO ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΣ

Νάουσα | Ξινόμαυρο

27€

### ΡΕΡΛΟ ΣΚΟΥΡΑΣ

Πελοπόννησος | Αγιωργίτικο, Syrah, Μαυροφίλερο

29€

## **ΚΟΚΚΙΝΑ** φιάλη 750ml

### ARLA OENOPS WINES

Δράμα | Ξινόμαυρο, Μαρούδι, Λημνιάνα

25€ / 5,50€

### ΦΛΕΒΑ ΣΚΟΥΡΑ

Πελοπόννησος | Syrah

32€ / 6,50€

### XINOMAVRO OENOPS WINES

Δράμα | Ξινόμαυρο

32€ / 6,50€

### DESPOTIKON ΑΔΑΜΟΥ

Πιερία | Cabernet Sauvignon

26€

### ΠΟΡΤΕΣ ΣΚΟΥΡΑ

Πελοπόννησος | Merlot

26€

### RAPSANI ΝΤΟΥΓΚΟΣ

Ραψάνη | Ξινόμαυρο, Κρασάτο, Σταυρωτό

28€

### LIMNIONA OENOPS WINES

Δράμα | Λημνιάνα

30€

### ΞΙΝΟΜΑΒΡΑΥ OENOPS WINES

Δράμα | Ξινόμαυρο (Χωρίς Θειώδη)

34€

### ΜΕΓΑΣ ΟΙΝΟΣ ΣΚΟΥΡΑ

Πελοπόννησος | Αγιωργίτικο, Cabernet Sauvignon

40€

### ΟΒΗΛΟΣ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

Παγγαίο | Cabernet Sauvignon

45€

### ΡΑΛΙΟΚΑΛΙΑΣ ΔΑΛΑΜΑΡΑ

Νάουσα | Ξινόμαυρο

55€



### ΚΡΑΣΙΑ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ ΛΕΥΚΑ φιάλη 750ml

DR "L" DR LOOSEN <i>Γερμανία   Riesling</i>	28€
PRIVATE BIN VILLA MARIA <i>Νέα Ζηλανδία   Sauvignon Blanc</i>	30€
CHABLIS WILLIAM FEVRE <i>Γαλλία   Chardonnay</i>	40€
RIESLING STEINMASSEL BRUNDTMAYER <i>Αυστρία   Riesling</i>	45€

### ΚΡΑΣΙΑ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ ΡΟΖΕ φιάλη 750ml

CHATEAU MIRAVAL <i>Cotes De Provence   Grenache, Rolle, Syrah</i>	58€
--	-----

### ΚΡΑΣΙΑ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ ΚΟΚΚΙΝΑ φιάλη 750ml

VILLA WOLF PINOT NOIR <i>Γερμανία   Pinot Noir</i>	32€
CHIANTI CLASSICO CASTELLARE DI CASTELLINA <i>Ιταλία   Sangiovese</i>	35€
MUGA RIOJA RESERVA <i>Ισπανία   Tempranillo, Garnacha, Graziano, Mazuelo</i>	35€
BAROLO PIO CESARE <i>Ιταλία   Nebiolo</i>	80€

### SPARKLING WINES φιάλη 750ml



MOSCATO D'ASTI DOLCE ORO	27€ / 6€
PROSECCO CINZANO	27€ / 6€
PROSECCO L'ANTICA QUERCIA MATIU BRUT	33€
ΑΚΑΚΙΕΣ ΡΟΖΕ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ	30€
KARANIKA BRUT ROSE	35€

**CHAMPAGNES** 750 ml

LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER



120€

LOUIS ROEDERER CRISTAL

330€

MOET& CHANDON BRUT

100€

MOET& CHANDON BRUT ROSE

110€

MOET& CHANDON ICE IMPERIAL

120€

MOET& CHANDON ICE IMPERIAL ROSE

140€

DOM PERIGNON BRUT

280€

**DESSERT WINES ΠΟΤΗΡΙΑ**



30ml / 60ml

SAMOS ANTHEMIS

*Σαμος / Μοσχάτο*

4€ / 7€

VINSANTO CHATZIDAKI

*Σαντορίνη / Αηδανί, Ασύρτικο*

5€ / 9€

PORT TAWNY

*Πορτογαλία / Fonseca*

4€ / 7€

SHERRY PEDRO XIMENEZ

*Spain / Triana Hidalgo*

5€ / 8€

**MAGNUM** 1.5lt

APLA OENOPS WHITE WINE

50€

APLA OENOPS WHITE ROSE

50€