

THE

SUNRISE

MENU

[GR_EN]

NERO

BY THE LAKE VOULIAGMENI

ΖΕΣΤΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ _ HOT BEVERAGES

Espresso
Espresso Διπλός _ Espresso Double
Cappuccino
Cappuccino Διπλός _ Cappuccino Double
Americano
Latte
Καφές Φίλτρου _ Filter Coffee
Ελληνικός Καφές _ Greek Coffee
Διπλός Ελληνικός Καφές _ Double Greek Coffee
Σοκολάτα Ζεστή _ Hot Chocolate

ΚΡΥΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ _ COLD BEVERAGES

Espresso Freddo
Cappuccino Freddo
Latte Freddo
Σοκολάτα Κρύα _ Cold Chocolate
Milkshakes
Γρανίτα Φράουλα/Λεμόνι _ Sorbet Strawberry/Lemon

ΤΣΑΙ _ TEA

Πράσινο Τσάι _ Green Tea
Μαύρο Τσάι _ Black Tea
Χαμομήλι _ Chamomile
Κρύο Τσάι _ Iced Tea

ΧΥΜΟΙ / ΣΠΙΤΙΚΑ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ _ JUICES / HOMEMADE SODA

Φρεσκοστυμμένος Χυμός Πορτοκάλι _
Freshly squeezed Orange Juice
Φυσιικός Χυμός από διάφορα φρούτα εποχής _
Fresh Juice from various seasonal fruits
Ανάμεικτος χυμός με φρέσκα φρούτα & ρόδι _
Juice from fresh fruits & pomegranate
Σπιτική Λεμονάδα _ Homemade Lemonade
Σπιτική Λεμονάδα με τζίντζερ _
Homemade Lemonade with Ginger
Σπιτική Βυσσινάδα _ Homemade Sour cherry juice

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ _ SOFT DRINKS

Coca Cola / Coca Cola Zero / Coca Cola Light 250ml
Sprite 250ml
Λεμονάδα 250ml _ Sparkling Lemonade 250ml
Πορτοκαλάδα 250ml _ Orange 250ml

ΝΕΡΑ _ MINERAL & SPARKLING WATER

Μεταλλικό νερό 1lt _ Mineral Water 1lt
Ανθρακούχο Νερό_ Sparkling Water 250ml
Ανθρακούχο Νερό_ Sparkling Water 750ml

Ψωμί _ Bread

Πιτούλες _ Flatbread

Παξιμάδια _ Rusks

ΑΥΓΑ _ EGGS (έως _until 13:00)

Καγιανός _

Scrambled eggs (kayana) with tomato and feta cheese

Τηγανητά με μανιτάρια & απάκι _

Fried with mushrooms & apaki (cold cut from Crete)

Ομελέτα με ντομάτα, πιπεριά, φέτα & ρίγανη _

Omelette with tomato, pepper, feta cheese & oregano

Φριτάτα με πατάτα, κολοκύθι & γραβιέρα _

Frittata with potato, zucchini & gruyère

ΚΡΟΥΑΣΑΝ _ CROISSANT (έως _until 13:00)

Κρουασάν βουτύρου _ Butter Croissant

- ① Κρουασάν βουτύρου με σοκολάτα & πραλίνα φουντουκιού _
Butter Croissant with chocolate & hazelnut praline

ΣΝΑΚ _ SNACK

Brioche με _ with

- ① - φρέσκια μοτσαρέλα, prosciutto, παρμεζάνα, ντομάτα & χειροποίητο πέστο βασιλικού _
fresh mozzarella, prosciutto, parmesan, tomato & homemade basil pesto
- γαλοπούλα fougasse, αρωματική κρέμα τυριού, ψητές πιπεριές & δροσερή σαλάτα _
turkey fougasse, flavored cream cheese, grilled peppers & salad
- * - με καπνιστό σολομό, αβοκάντο, τυρί τσαλαφούτι, άνηθο, αγγούρι & μαρούλι _
smoked salmon, avocado, tsalafouti cheese, dill, cucumber & lettuce

Τοστ ζαμπόν - τυρί _ Ham & Cheese Toast

Club Sandwich με κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, έμενταλ,

ντομάτα, αϊσπεργκ, σπιτική μαγιονέζα & τηγανητές πατάτες _
Club Sandwich with chicken, crispy bacon, emmental, tomato, iceberg, homemade mayonnaise & fried potatoes

ΟΡΕΚΤΙΚΑ _ APPETIZERS

Πατάτες τηγανητές με φέτα & δεντρολίβανο _

Fried potatoes with feta cheese & rosemary

Τριλογία με χούμους, ταραμοσαλάτα & μελιτζανοσαλάτα, συνοδεύεται από ξεροψημένες πίτες _

Trilogy with hummus, tarama (fish roe) salad & aubergine salad accompanied by crispy flatbread

Τζατζίκι με πιτούλες _

Tzatziki accompanied by crispy flatbread

- ① Plateau τυριών & αλλαντικών συνοδεύεται με παξιμάδια χαρουπιού, λαδοπαξιμάδα, καραμελωμένα σύκα & πέστο βασιλικού _
Cheese & cold cuts plateau accompanied by carob rusks, olive oil rusks, caramelized figs & homemade basil pesto

ΣΑΛΑΤΕΣ _ SALADS

- ∨ Χωριάτικη σαλάτα με κρεμμύδια τουρσί, αφυδατωμένη ελιά & παξιμάδια χαρουπιού _
Greek traditional salad with pickled onions, dried olive & carob rusks
- Caesar με κοτόπουλο, παρμεζάνα, κρουτόν, αβοκάντο & caesar dressing _
Caesar salad with chicken, parmesan, croutons, avocado & caesar dressing
- Σαλάτα με ρεβίθια, κόλιανδρο, λεμόνι και φρέσκο τόνο κονφί σε ελαιόλαδο _
Chickpea salad with coriander, lemon and fresh tuna confit
- Ⓛ Σαλάτα με δροσερά ΒΙΟ φυλλάματα , καραμελωμένα σύκα, καρύδια και κρέμα γραβιέρας _
Salad with BIO leaves, caramelized fig, walnuts and gruyère cream

ΠΙΤΣΑ _ PIZZA (από _from 12:00)

- ∨ Margherita με σιγομαγειρεμένη σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα & παρμεζάνα _
Margherita with slow-cooked tomato sauce, mozzarella & parmesan
- Με σιγομαγειρεμένη σάλτσα ντομάτας σαλάμι Λευκάδος, αρσενικό Νάξου & μοτσαρέλα _
With slow-cooked tomato sauce, salami from Lefkada Island, arseniko cheese from Naxos Island & mozzarella

ΖΥΜΑΡΙΚΑ _ PASTA (από _from 12:00)

- ∨ Σπαγγέτι με ντοματίνια, ξινομυζήθρα και βασιλικό _
Spaghetti with cherry tomatoes, xinomizithra (sour mizithra cheese) & basil
- Παπαρδέλες με μοσχαράκι ραγού και ξηρή μυζήθρα _
Pappardelle with beef ragu and dry mizithra cheese
- * Κριθαράκι με γαρίδες, πιπεριά, ντομάτα και φέτα _
Orzo with shrimps, peppers, tomato and feta cheese

ΚΥΡΙΩΣ _ MAIN COURSE (από _from 12:00)

- Burger με μπιφτέκι απο 100% μοσχαρίσιο κιμά, τσένταρ, μπέικον, ντομάτα, αισπεργκ, πίκλες αγγούρι-κρεμμύδι & sauce tartar, συνοδεύεται απο τηγανητές πατάτες _
Burger from 100% minced beef, cheddar, bacon, tomato, iceberg, pickled cucumber - onion & sauce tartar, accompanied by fried potatoes
- Burger με κοτόπουλο πανέ, τυρομάλαμα, ντομάτα, αισπεργκ & σάλτσα αβοκάντο με κόλιανδρο-τσιλι, συνοδεύεται απο τηγανητές πατάτες _
Burger with crispy chicken fillet, tyromalama (fresh cheese from Crete), tomato, iceberg and avocado sauce with coriander-chili, accompanied by fried potatoes
- Κοτόπουλο μπούτι με σπαστή πατάτα φούρνου με ελαιόλαδο, μυρωδικά & γιαούρτι _
Chicken thigh fillet, grilled potatoes with olive oil, herbs & yoghurt
- Λαβράκι σκάρας με χόρτα εποχής & λαδολέμονο _
Grilled sea bass with seasonal greens & olive oil-lemon sauce
- Χοιρινή μπριζόλα καρέ με μαρουλοσαλάτα και κρέμα αβοκάντο _
Pork steak bites with lettuce salad & avocado cream
- Μοσχαρίσια Flap Ταλιάτα, με πατάτες τηγανητές και μαγιονέζα μανιταριών _
Flap Steak Tagliata with fried potatoes and mushroom sauce

ΓΛΥΚΑ _ DESSERTS

Πορτοκαλόπιτα με παγωτό καϊμάκι _
Traditional Greek orange cake with syrup & kaimaki
(mastic-salep) ice-cream

Γκανάζ σοκολάτας με πραλίνα & σάλτσα τόνκα _
Chocolate ganache with praline & tonka sauce

Cheesecake με ξινομιζήθρα, γιαούρτι & compote
φράουλας με λάιμ _
Cheesecake with xinomizithra (sour mizithra cheese),
yoghurt & strawberry compote with lime

Πλατό με εποχιακά φρούτα _ Plateau with seasonal fruits

Παγωτό 1 μπάλα _ Ice cream 1 scoop

APERITIF & DIGESTIF

Prosecco 165ml

Moscato D' Asti 165ml

Limoncello 30ml

Grappa Sarpa Di Poli 30ml

COCKTAILS

Margarita

Tequila, triple sec, lemon juice

Mojito

Rum, sugar, fresh spearmint, soda

Caipirinha

Cachaça, sugar, lime

Daiquiri

Rum, triple sec

Long Island iced tea

Vodka, gin, rum, tequila, triple sec, Coca Cola

Negroni

Gin, sweet vermouth, Campari

SPRITZ

Alda

Triple sec, limoncello, mandarin Napoleon, Prosecco, soda

Aperol

Aperol, Prosecco, soda

Noopera

Noopera, Prosecco

ZΥΘΟΣ _ BEER

Βεργίνα 330ml _ Vergina Lager 330ml

Heineken 330ml

Draft ποτήρι 400ml _ Draft Beer 400ml

McFarland 330ml

Sol 330ml

Amstel Free 0% 330ml

ΠΟΤΑ _ SPIRITS

Ποτά Απλά _ Spirits

Ποτά Special _ Special Spirits

Premium Αποστάγματα _ Premium Spirits

Σαμπάνια _ Champagne

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ _ WHITE WINE

Prinos Διαμαντάκης _ Prinos Diamantakis
Malvasia, Chardonnay

Oros BIO Akrathos
Sauvignon Blanc, Ασύρτικο _ Assyrtiko

Château Julia Κτήμα Λαζαρίδης _ Lazaridis Estate
Chardonnay

Κτήμα Άλφα Μαλαγουζιά _ Alfa Estate Malagousia
Μαλαγουζιά _ Malagousia

ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ _ RED WINE

Rioja Joven Finca Manzanos
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo

Botter Merlot Riserva
Merlot

ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ _ ROSE WINE

Cuvée Des Princes Rose Sainte Beatrice
Cinsault, Grenache, Syrah, Carignan

Κτήμα Βιβλία Χώρα Ροζέ _ Ktima Biblia Chora Rosé
Syrah

ΤΣΙΠΟΥΡΟ / ΟΥΖΟ _ ΤΣΙΡΟΥΡΟ / ΟΥΖΟ

Ζαχαρία βιολογικής καλλιέργειας _
Zacharia organically grown

Ούζο Δολύχι _ Ouzo Dolychi

ΠΡΟΙΟΝ ΑΠΟΣΤΑΞΗΣ ΧΥΜΑ ΜΙΚΡΩΝ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΟΠΟΙΩΝ (ΔΙΗΜΕΡΩΝ) ΚΡΗΤΗΣ* _ CRETAN GRAPE DISTILLATE SPIRIT UNBOTTLED*

Καραφάκι _ Karafaki 150ml

Καραφάκι _ Karafaki 250ml

Στις συνταγές μας χρησιμοποιούμε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και πρώτης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγάνισμα_ In our recipes we use extra virgin olive oil and high quality sunflower oil for frying

Το συνοδευτικό μας στα ροφήματα μπορεί να περιέχει ίχνη από ξηρούς καρπούς_ The accompaniments offered with beverages may contain traces of nuts

Τα είδη ψωμιού που χρησιμοποιούμε για την παρασκευή σάντουιτς είναι κατεψυγμένα_ Bread used for sandwiches are frozen

Εάν έχετε ιδιαίτερες διατροφικές ανάγκες ή αλλεργίες και επιθυμείτε να γνωρίζετε τα υλικά που χρησιμοποιούνται, παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο σας ή ζητήστε το ειδικό έντυπο που βρίσκεται εντός του καταστήματος_ If you have special dietary needs or allergies and want to know the ingredients used, please ask your waiter or request the special form within the restaurant

* Χρησιμοποιήθηκαν προϊόντα κατάψυξης_ Frozen products have been used

Ⓛ Περιέχει ξηρούς καρπούς_ It contains nuts

√ Χορτοφαγικό πιάτο, δεν περιέχει κρέας_ Vegetarian plate, does not contain meat

* Διήμερος Παραγωγός Καλυκάκης Ιωάννης Α.Γ.Μ. 13801 _Producer Kalykakis Ioannis G.R.N. 13801

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (Απόδειξη - Τιμολόγιο)_ Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been provided (Receipt - Invoice)

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις_ Prices include all taxes

Υπεύθυνος Υγειονομικών Θεμάτων, Ελένη Γιώτα_ Sanitary officer, Eleni Giota

