

THE BREAKFAST MENU

SERVED BETWEEN 08:00 - 11:00

HOT DISHES

ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ

Eggs and bacon with smoked paprika fried in olive oil

Αυγά και μπέικον με καπνιστή πάπρικα τηγανισμένα σε ελαιόλαδο

Boiled eggs (boiling time of your preference)

Αυγά βραστά (στον χρόνο που επιθυμείτε)

Omelet (with ingredients of your preference)

Onion | tomato | green pepper | mushroom | bacon | ham | cheese | feta cheese | asparagus | spinach
Ομελέτα (με τα υλικά της αρεσκείας σας)
Κρεμμύδι | ντομάτα | πράσινη πιπεριά | μανιτάρια | μπέικον | ζαμπόν | τυρί | φέτα | σπαράγγια | σπανάκι

Naxian eggs Benedict

Poached eggs on toasted bread with sautéed spinach aromatized with garlic and cream made with Naxian arseniko cheese

Αυγά μπένεντικτ Νάξου

Αυγά ποσέ σε φρυγανισμένο ψωμί με σπανάκι αρωματισμένο με σκόρδο και κρέμα αρσενικού Νάξου

Salmon Scrambled eggs

Fresh salmon, fresh onion, smoked paprika and cream cheese

Αυγά σκράμπλ σολομού

Φρέσκο σολομό, φρέσκο κρεμμύδι, καπνιστή πάπρικα και τυρί κρέμα

Kayianas

Scrambled eggs cooked with tomatoes, Naxian arseniko cheese cream and crispy vegan bacon

Καγιανάς

Στραπατσάδα με αυγά και ντομάτες, με κρέμα αρσενικού Νάξου και τραγανό βίγκαν μπέικον

Hash brown (V)

Spinach | mushroom | rocket | poached egg | spicy mayo

Τάρτα πατάτας (V)

Σπανάκι | μανιτάρι | ρόκα | αυγό ποσέ | τικάντικη μαγιονέζα

Hash brown (VG)

Spinach | mushroom | avocado

Τάρτα πατάτας (VG)

Σπανάκι | μανιτάρι | αβοκάντο

Hash brown

Naxian porketa | poached eggs | rocket spicy mayo | cheese

Τάρτα πατάτας

Πορκέτα Νάξου | ποσέ αυγά | ρόκα | τικάντικη μαγιονέζα | τυρί

Spinach Crepe

Spring onion | onion | dill | leek | spinach feta cheese | seasonal greens

Κρέπα Σπανάκι

Φρέσκο κρεμμύδι | κρεμμύδι ξερό | άνηθο πράσο | σπανάκι | φέτα | χόρτα εποχής

Chicken Crepe

Chicken | garlic | onion | heavy cream parmesan | edam cheese

Κρέπα Κοτόπουλο

Κοτόπουλο | σκόρδο | κρεμμύδι | κρέμα γάλακτος | παρμεζάνα | τυρί ένταμ

COLD DISHES

ΚΡΥΑ ΠΙΑΤΑ

Acai bowl

Sorbet blueberry | banana | peanut butter | pistachio | granola
strawberry | pumpkin seeds

Acai bowl

Σορμπέ μύρτιλο | μπανάνα | φυστικοβούτυρο | φιστίκι αιγίνης | γκρανόλα | φράουλα | σπόρους κολοκύθας

American pancake

Cheese | bacon | maple syrup | fried egg

American πανκεικ

Τυρί | μπέικον | αιρόπι σφενδάμου | τηγανητό αυγό

Sweet pancakes

·Peanut butter | jam

Γλυκά pancakes

·Φυστικοβούτυρο | μαρμελάδα

·Chocolate | banana | biscuit

·Σοκολάτα | μπανάνα | μπισκότο

·Honey | Greek pistachio

·Μέλι | φιστίκι Αιγίνης

Seasonal fruit platter

Πλατό φρούτων εποχής

Mixed cheese & cold cuts platter

Πλατό τυριών & αλλαντικών

Naxian Yogurt with toppings of your preference

Ναξιώτικο γιαούρτι με υλικά της αρεσκείας σας

Overnight oats with almond milk and:

Βρώμη με γάλα αμυγδάλου και:

Chocolate tears | banana | granola

·Δάκρυα σοκολάτας | μπανάνα | γκρανόλα

Banana | honey | peanut butter

·Μπανάνα | μέλι | φυστικοβούτυρο

Strawberries | cranberries

·Φράουλες | κράνμπερις

SNACKS & DRINKS MENU

SNACKS

ΣΝΑΚΣ

SERVED BETWEEN 11:00 - 18:00

- Homemade club sandwich** 18,00€
Sourdough bread | chicken fillet | Naxian graviera cheese (P.D.O.)
bacon | potato chips | lettuce | tomato | mayonnaise
- Χειροποίητο κλαμπ σάντουιτς**
Προζυμένιο ψωμί | φιλέτο κοτόπουλο | γραβιέρα Νάξου
μπέικον | τσιπς πατάτας | μαρούλι | ντομάτα | μαγιονέζα
- Lamb Smash Burger** 20,00€
Bacon | grilled tomato | Naxian arseniko cream (P.D.O.)
mesclun BBQ sauce | mustard | mayo
- Μπέργκερ προβατίνα**
μπέικον | ψητή ντομάτα | κρέμα αρσενικού Νάξου (Π.Ο.Π.)
μιξ φύλλων | σάλτσα μπάρμπεκιου | μουστάρδα | μαγιονέζα
- Pizza Sandwich** 19,00€
Naxian porketa or Zaboni | basil pesto | rocket |
sweet mizithra cream | sun-dried tomato
- Πίτσα σάντουιτς**
Προκέτα Νάξου ή Ζαμπώνι | πέστο βασιλικού |
ρόκα | κρέμα γλυκιάς μυζήθρας | λιαστή ντομάτα

VEGETERIAN DISHES

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

SERVED BETWEEN 11:00 - 18:00

- Club sandwich** 16,00€
Sourdough bread | grilled vegetables | balsamic cream
Xinomizithra
- Κλαμπ σάντουιτς**
Προζυμένιο ψωμί | ψητά λαχανικά | κρέμα βαλσάμικου
Ξινομυζήθρα

FRESH JUICE ΦΡΕΣΚΟΣ ΧΥΜΟΣ

Orange Πορτοκάλι	8,00 €
Green Energy Avocado, pear, green apple, spinach, spirulina Αβοκάντο, αχλάδι, πράσινο μήλο, σπανάκι, σπιρουλίνα	12,00 €
Tropical Boost Pineapple, mango, ginger, lime, turmeric Ανανάς, μάνγκο, τζίντζερ, λάιμ, κουρκουμάς	13,00 €
Berry Red Forest fruits, green apple, Blueberry πράσινο μήλο, φρούτα του δάσους, μύρτιλο	12,00 €

SALADS ΣΑΛΑΤΕΣ

SERVED BETWEEN 11:00 - 18:00

Naxian salad Cherry tomatoes olives carob rusk caper of wild garlic Naxian xinomizithra balsamic vinegar Ναξιώτικη χωριάτικη σαλάτα Τοματίνια ελιές παξιμάδια από χαρούπι κάπαρη άγριου σκόρδου ξινομυζήθρα Νάξου ξύδι βαλσάμικο	18,00€
18 grapes Mesclun Naxian loutza dried fig grapes fig dressing 18 grapes Μιξ πράσινων φύλλων Λούτζα Νάξου αποξηραμένο σύκο σταφύλι ντρέσινγκ σύκου	21,00€
Asian Calamari Fried calamari sushi rice mango wakame salad pickled ginger soya wasabi gel wasabi mayo Asian Καλαμάρι Τηγανητό καλαμάρι ρύζι για σουσι μάνγκο σαλάτα wakame πίκλα τζίντζερ soya wasabi τζελ wasabi μαγιονέζα	21,00€
Roasted Beetroot in Coarse Salt Roasted beets charred orange sweet Naxian mizithra cream spicy cashews chives parsley oil Ψητά παντζάρια σε χοντρό αλάτι Ψητά παντζάρια καψαλισμένο πορτοκάλι κρέμα γλυκιάς μυζήθρας Νάξου spicy κάσιους σχοινόπρασο λάδι μαϊντανού	19,00€

SUSHI

ΣΟΥΣΙ

Vegan - Uramaki Roll (8 pcs) Pleurotus mushroom marinated with kimchi avocado kimchi sesame vegan mayo Μανιτάρια πλευρώτους μαριναρισμένα με kimchi αβοκάντο Σουσαμί kimchi βίγκαν μαγιονέζα	20,00€
Salmon - Uramaki Roll (8 pcs) Avocado kimchi mayo carrot cucumber teriyaki sauce Kimchi sesame Αβοκάντο kimchi μαγιονέζα αγγούρι Teriyaki σώς Kimchi σουσάμι	23,00€
Toro Tuna - Uramaki Roll (8 pcs) Scorched toro avocado carrot cucumber Teriyaki sauce Kimchi sesame ikura Καψαλισμένος τόνος αβοκάντο καρότο αγγούρι Teriyaki σώς kimchi σουσάμι αυγά σολωμού	26,00€
Dragon Sushi - Uramaki Roll (8 pcs) Shrimp tempura tuna seabass salmon mango cucumber spicy mayo cream cheese Teriyaki sauce Γαρίδα τεμπούρα τόνος λαυράκι σολομός μάνγκο αγγούρι πικάντικη μαγιονέζα τυρί κρέμα Teriyaki σως	27,00€

FOOD ALLERGY WARNING

Please be advised that food prepared here may contain these ingredients: milk, eggs, wheat, soybean, peanuts, tree nuts, fish and shellfish etc.

If you have a food allergy or a special dietary requirement, please inform a member of our staff before you place your order.

Thank you

STARTERS

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Bouillabaisse soup	25,00€
French fish soup (seabass) with saffron from Kozani and vegetables Served with French baguette topped with homemade bechamel	
Σούπα μπουγιαμπέσα	
Γαλλική ψαρόσουπα (λαυράκι) με κρόκο Κοζάνης και λαχανικά Σερβίρεται με γαλλική μπαγκέτα με επικάλυψη χειροποίητης μπεσαμέλ	
Naxian fried gruyere (P.D.O.) with tomato chutney	18,00€
Τηγανιτή γραβιέρα Νάξου (Π.Ο.Π.) με μαρμελάδα ντομάτα	
Steamed mussels with dashi	21,00€
Μύδια αχνιστά με dashi	
Grilled Portobello mushrooms	19,00€
Aged balsamic pistachio praline goat cheese	
Μανιτάρια Portobello ψητά	
Παλαιωμένο βαλσάμικο πραλίνα φυστικιού κατσικίσιο τυρί	
Fish Pie	18,00€
Trilogy of salmon, tuna and seabass	
Ψαρόπιτα	
Τριλογία ψαριού: σολομός, τόνος, λαβράκι	
Langoustine tails	27,00€
Naxian potato chips horseradish mayo	
Καραβιδουρές	
Τσιπς πατάτας Νάξου μαγιονέζα αγριοράπανο	
Sashimi Seabass bowl	25,00€
Fresh seabass leche de tigre finocchio salad marinated with sweet chili tobiko dust lime gel pink pepper	
Σασίμι λαβράκι μπολ	
Φρέσκο λαυράκι ζωμός εσπεριδοειδών σαλάτα φινόκιου μαριναρισμένη με γλυκό τσίλι σκόνη αυγοτάραχου ζελέ από λάιμ ροζ πιπέρι	
Sashimi Salmon bowl	26,00€
Salmon leche de tigre finocchio salad marinated with sweet chili lime soya kimchi sesame coriander oil	
Σασίμι σολομού μπολ	
Σολομό ζωμός εσπεριδοειδών σαλάτα φινόκιου μαριναρισμένη με γλυκό τσίλι λαιμ σόγια σουσάμι kimchi λάδι κόλιανδρου	

<p>Sashimi Yellow Fin Tuna bowl</p> <p>Wakame salad sweet miso dressing lime gel ikura kimchi sesame edamame beans</p> <p>Σασίμι κίτρινου τόνου μπολ</p> <p>Wakame σαλάτα ντρέσινγκ από γλυκό miso τζέλ λάιμ αυγά σολομού σουσάμι kimchi φασόλια edamame</p>	29,00€
<p>Cheviche Seabass</p> <p>Coriander chili sweet potato lime gel leche de tigre green apple onion</p> <p>Σεβίτσε λαβράκι</p> <p>Κόλιανδρο τσίλι γλυκοπατάτα τζελ από λάιμ ζωμός εσπεριδοειδών πράσινο μήλο κρεμμύδι</p>	25,00€
<p>Eggplant falafel</p> <p>Grilled eggplant peanut butter sauce red pepper cream</p> <p>Φαλάφελ μελιτζάνα</p> <p>Ψητή μελιτζάνα σως φυστικοβούτουρου κρέμα κόκκινης πιπεριάς</p>	18,00€

PASTA ΖΥΜΑΡΙΚΑ

"Giouvetsi" with orzo pasta and shrimps ouzo bottarga (P.D.O Mesologi) Γιουβέτσι με γαρίδες ούζο αυγοτάραχο (Π.Ο.Π Μεσολογγίου)	28,00€
Paccheri Infused with cuttlefish's ink trilogy of wild mushrooms feta cheese cream basil oil Πάκερι Εμποτισμένα με μελάνι σουπιάς τριλογία άγριων μανιταριών κρέμα φέτας λάδι βασιλικού	24,00€
Fresh tuna pasta Dashi broth pasta tagliolini fresh onion parsley oil Ζυμαρικά με φρέσκο τόνο Ζωμός dashi ζυμαρικά tagliolini φρέσκο κρεμμύδι λάδι βασιλικού	29,00€
Macaruna with wild garlic pesto goat cheese pistachio Μακαρούνα με πέστο άγριου σκόρδου κατσικίσιο τυρί φιστίκια Αιγίνης	21,00€
Spaghetti "fruits de mer" Shrimps Mussels Vongole Σπαγγέτι με φρούτα θάλασσας Γαρίδες Μύδια Βογγόλε	35,00€

TRADITIONAL DISHES

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΙΑΤΑ

New Age Moussaka Naxian arseniko cheese cream potato chips minced beef Μουσακάς νέας εποχής Κρέμα από αρσενικό Νάξου τσιπς πατάτας μοσχαρίσιος κιμάς	21,00€
Greek Wellington kleftiko Lamb naxian potatoes eggplant kefir cream Ελληνικό Wellington Κλέφτικο Αρνί ναξιώτικες πατάτες μελιτζάνα κρέμα κεφίρ	27,00€
New Zealand Ribs (French cut) with Gnocchi Black garlic powder Παιδάκια γαλλικής κοπής με νιόκι Σκόνη μαύρου σκόρδου	32,00€
Octopus with smoked fava beans puree from Santorini with capers, soya pearls and aged balsamic vinegar Χταπόδι Με καπνιστή φάβα Σαντορίνης με κάπαρη, πέρλες σόγιας και παλαιωμένο ξύδι βαλσάμικο	28,00€
"Kalogeros" from Naxos Veal with smoked eggplant puree zucchini chips Arseniko cheese cream parsley oil "Καλόγερος" Νάξου Μοσχαράκι με πουρέ καπνιστής μελιτζάνας τσιπς από κολοκύθι κρέμα τυριού αρσενικό λάδι μαϊντανού	29,00€
Stuffed fried calamari Feta cheese beetroot cream pesto of wild garlic Καλαμάρι τηγανιτό γεμιστό Φέτα κρέμα παντζάρι πέστο άγριου σκόρδου	29,00€

FRESH FISH SELECTION

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΦΡΕΣΚΟΥ ΨΑΡΙΟΥ

Butterfly Fresh Seabass (1kg) Grilled seabass grilled cherry tomatoes Φρέσκο Λαυράκι Butterfly (1kg) Ψητό λαυράκι ψητά τοματίνια	72,00€
Steamed Red Porgy Peas onion basil oil Φαγκρί στον ατμό Αρακάς κρεμμύδι λάδι βασιλικού	36,00€
Sautéed Seabass Boiled vegetables burnt butter lemon-oil emulsion Λαυράκι σοτέ Βραστά λαχανικά καμμένο βούτυρο γαλάκτωμα λαδολέμονο	32,00€
Black Cod Atlantic cod parsnip purée fennel salad chives parsley oil Μπλακ κοντ Μπακαλιάρος Ατλαντικού πουρές παστινάκι σαλάτα φινόκιο σχοινόπρασο λάδι μαϊντανού	32,00€
Lobster Tail Coconut cream Naxian Guanciale chives parsley oil Ουρά Αστακού Κρέμα καρύδας Guanciale Νάξου σχοινόπρασο λάδι μαϊντανού	60,00€
Fresh Tuna Steak Cauliflower puree grilled asparagus beetroot cream Μπριζόλα φρέσκου τόνου Πουρές κουνουπίδι ψητά σπαράγγια κρέμα παντζαριού	39,00€

PREMIUM CUTS ΕΚΛΕΚΤΕΣ ΚΟΠΕΣ

Greek pork Tomahawk 600gr with pitas onion tomato tzatziki - made in front of you! Ελληνική Χοιρινή μπριζόλα Tomahawk 600gr με πιτούλες κρεμμύδι τομάτα τζατζίκι – παρασκευάζεται μπροστά σας!	38,00€
Rib Eye 250 gr grilled asparagus celeriac puree Naxian potato chips butter flavored with rosemary parsley oil Rib Eye 250 gr. Ψητά σπαράγγια πουρέ σελινόριζας τσιπς πατάτας βούτυρο αρωματισμένο με δενδρολίβανο λάδι μαϊντανού	52,00€
Naxian short ribs cooked 48 hours in sous vide Smoked eggplant puree parmesan chips demiglace sauce Παϊδάκια μόσχου ψημένα 48 ώρες σε sous vide πουρές καπνιστής μελιτζάνας τσιπς παρμεζάνας σάλτσα ντεμιγκλας	42,00€

KIDS MENU

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Langoustine tails Naxian potato chips horseradish mayo Καραβιδουρές Τσιπς πατάτας Νάξου μαγιονέζα αγριοράπανο	27,00€
Chicken nuggets with basmati rice Κοτομπουκιές με ρύζι μπασμάτι	17,00€
Beef Patty & French fries Μπιφτέκι μοσχαρίσιο με πατάτες τηγανιτές	18,00€
Spragheti with minced meat Μακαρόνια με κιμά	17,00€
Vanilla ice cream Παγωτό Βανίλια	5,00€ scoop / μπάλα
Chocolate ice cream Παγωτό Σοκολάτα	5,00€ scoop / μπάλα

DESSERTS

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Baklava With salted caramel pistachio kaimaki ice cream Μπακλαβάς Με αλμυρή καραμέλα φιστίκι Αιγίνης παγωτό καϊμάκι	19,00€
Ekmek kantaifi Sauce of traditional Greek coffee ice cream kaimaki Εκμέκ κανταίφι Με σάλτσα ελληνικού καφέ παγωτό καϊμάκι	19,00€
Tiramisu Τιραμισού	19,00€
Fruit Salad Φρουτοσαλάτα	18,00€
Vanilla ice cream Παγωτό βανίλια	5,00€ scoop / μπάλα
Chocolate ice cream Παγωτό σοκολάτα	5,00€ scoop / μπάλα

COFFEE / ΚΑΦΕΣ

Greek coffee single / double Ελληνικός μονός / διπλός	4,50€ / 5,50€
Espresso single / double Εσπρέσο μονός / διπλός	5,00€/ 6,00€
Cappuccino single / double Καπουτσίνο μονός / διπλός	6,50€/ 7,50€
Cappuccino latte	8,50 €
Flat white	6,50 €
Freddo espresso Φρέντο εσπρέσο	6,50 €
Freddo cappuccino / latte Φρέντο καπουτσίνο / λάτε	7,00€ / 7,50€
Instant coffee Στιγμιαίος καφές	5,50 €
Irish coffee Ιρλανδέζικος καφές	10,50 €
Americano coffee Καφές Αμερικάνο	6,50 €
Filter coffee Καφές Φίλτρου	6,50 €

CHOCOLATE / ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Flavored Chocolate (Red velvet, Protein, Toffe caramel) Σοκολάτα	7,50 €
* Milk Γάλα	6,00 €
* Whipped cream Κρέμα	1,00 €

SMOOTHIES & MILKSHAKES

Wake me up Espresso, banana, peanut butter, agave, milk Εσπρέσο, μπανάνα, φυστικοβούτυρο, αγαύη, γάλα	13,00 €
Fitness Delight Kiwi, plum, apple, cinnamon, Chia seeds Ακτινίδια, δαμάσκηνο, μήλο, κανέλα, σπόρους chia	15,00 €
Berry Lime Black currant, banana, lime, biscuit Μαύρο φραγκοστάφυλο, μπανάνα, λάιμ, μπισκότο	15,00 €

HOMEMADE LEMONADES

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΕΣ ΛΕΜΟΝΑΔΕΣ

Homemade lemonade simple (Lemon, honey, soda or water Λεμόνι, μέλι, σόδα ή νερό)	8,00 €
Homemade lemonade (Lemon, honey, ginger beer Λεμόνι, μέλι, ginger beer)	10,00 €

SOFT DRINKS / ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Coca-Cola 250ml Zero, Regular, Zero caffeine	6,00 €
Fanta 250ml Orange, Blue, Lemon	6,00 €
Sprite 250ml	6,00 €
Schweppes 250ml Soda Water, Indian Tonic Water	6,00 €
Acqua Panna mineral water 750ml	6,00 €
S.Pellegrino sparkling water 250ml	5,00 €
S.Pellegrino sparkling water 750ml	8,00 €
AVRA Natural Mineral Water 1L	5,00 €
AVRA Sparkling Water 330ml	4,50 €
AVRA Sparkling Natural Mineral Water 750ml	7,00 €

PREMIUM SOFT DRINKS

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ PREMIUM 200 ml

Three Cents (Pink grapefruit soda, Pineapple soda, Aegean tonic, Indian Tonic, Mandarin & bergamot soda)	6,50 €
Le Tribute (Pink Grapefruit Soda, Olive Lemonade soda, Zero Sugar Tonic, Ginger beer)	7,00 €
Red bull	8,00 €

BEER / ΜΠΥΡΑ

Nissos Pils 330 ml	9,00 €
Nissos Bofor 330 ml	9,50 €
Mythos Non Alcohol 330 ml	7,50 €
Mythos 330ml	7,50 €
Corona 330ml	9,00 €
Corona Cero 0,0 % 330ml	9,00 €
Bud 330ml	8,00 €