



BRUNCH MENU

Twisted Classics

Familiar brunch favourites, reimagined with our own signature twists.

EMERALD BENEDICT

English muffin bread with avocado cream, poached eggs, hollandaise sauce infused with parsley, sweet paprika, and mixed greens

1.2.8.10

CRISPY BACON	€11
SMOKED TURKEY	€12
SMOKED SALMON	€13

GOLDEN CITRUS BAGEL

Toasted bagel with smooth citrus cream cheese, orange segments, pomegranate, cucumber, aromatic dill oil, and mixed greens

1.6.8.10

CRISPY BACON	€12
SMOKED SALMON	€14

POPPY & COTTAGE EGG SCRAMBLE

Toasted wholegrain sourdough with scrambled eggs, avocado, cottage cheese, poppy seeds, paprika oil, balsamic glaze, and mixed salad

1.2.6.8.10

SAVOURY SUPREME PANCAKES

Pancakes with halloumi, avocado cream, crispy bacon, za'atar and olive oil, fried egg, and maple syrup

1.2.6.8.10

MINTY CROISSANT ROLL

Croissant roll with scrambled eggs, crispy bacon, feta mousse, mint, sweet paprika, aromatic sweet pepper oil, and mixed salad

1.2.6.8

KOULOURI THESSALONIKI ROYALE

Koulouri with herbed cream cheese, smoked turkey, poached eggs, and mixed salad

1.2.6.8.10.11

NEW

BACON CINNAMON WAFFLE

Waffle topped with crispy bacon, glazed chestnuts, forest fruits and cinnamon-flavoured cream.

1.2.6.8.9

THE STRAWBERRY MADAME

Toasted bread with strawberry jam, bacon, cheddar, edam, béchamel sauce, aromatic herbed oil, and fried egg

1.2.6.8.10

THE PICKLED CLUB SANDWICH

Toasted bread with chicken fillet, mayonnaise, iceberg lettuce, tomato, crispy bacon, boiled eggs and mozzarella, served with our homemade pickled vegetables, and French fries.

1.2.6.8.10

Served in a Pan

Timeless breakfast favourites, hearty, satisfying, and made fresh to order.

ENGLISH BREAKFAST

English sausages, fried eggs, baked beans, mixed mushrooms with oregano and lemon oil, oven-baked tomatoes, crispy bacon, hash brown, and toasted wholegrain sourdough

1.2.6.8.9.10

CYPRUS BREAKFAST

Cyprus sausages, halloumi, cherry tomatoes, mixed mushrooms with oregano and lemon oil, fried eggs, spring onions, and toasted wholegrain sourdough or gluten free bread

1.2.6.8.9.10

THE COMPLETE OMELETTE

Omelette with cheddar cheese, smoked turkey, crispy bacon, bell peppers, spring onion, mixed greens, and toasted wholegrain sourdough or gluten free bread

1.2.6.8

Wholegrain Toasts

For a lighter bite, one slice topped with fresh, vibrant flavours.

HEARTY POMEGRANATE TOAST

Wholegrain toast with pomegranate cream, poached eggs, smoked turkey, and mixed greens

1.2.6.8.10.11

FETA CRANBERRY PISTACHIO TOAST

Wholegrain toast with crispy bacon, feta pistachio crumble, cranberry, and avocado cream

1.6.8.9.10

SMOKED SALMON AVOCADO TOAST

Wholegrain toast with smoked salmon, poached eggs, avocado cream and mixed greens

1.2.3.8.10.11

Ⓢ EARTHY AVOCADO TOAST

Wholegrain toast with avocado cream, mushrooms, pomegranate, oregano, and lemon oil

1.6.8.10.11

EXTRA PROTEIN:

Poached Egg	€1
Fried Egg	€1
Crispy Bacon	€1.5
Smoked Turkey	€1.5
Chicken Fillet	€3.5
Smoked Salmon	€3.5
Grilled Halloumi	€2

L'Entrecôte

Premium beef topped with our signature Entrecôte sauce.

NEW

BEEF BAGUETTE

Warm baguette filled with beef, crispy fries, and our signature Entrecôte sauce, served with a fresh salad.

1.3.6.8.10

NEW

PREMIUM BEEF BURGER

Burger patty with cheddar, served with crispy fries, fresh salad and our signature Entrecôte sauce.

1.2.3.6.8.10

The Bowls

Fresh, colourful layers served chilled, light and full of energy.

TROPICAL ENERGY BOWL

Granola, mango, kiwi, seasonal fruits, chia seeds and honey, served with your choice of plain, strawberry or peach yogurt

1.5.8.9

LOTUS DELIGHT BOWL

Biscoff cream, granola, chia seeds, blueberries and caramelized banana, served with greek yogurt

1.5.6.8.9.11

Ⓢ COCONUT FRAOULA BOWL

Strawberry coconut yogurt, granola, toasted coconut snow, pistachio nuts, chia seeds, mango, and orange segments

1.5.6.9.11

Kids

Kids' favourites in smaller portions.

MY KID'S PANCAKES

Mini pancakes served with hazelnut praline.

1.2.6.8.9

NEW

MY BABY'S TOAST

One slice of bread with melted mozzarella cheese.

1.8

NEW

CRISPY FRENCH FRIES

Sweet Tooth

Each dish shines with its own signature sweetness, crafted for the true sweet tooth.

CHOCOLATE LOVERS PANCAKES

Pancakes with hazelnut praline and roasted hazelnuts, hazelnut paste, dark chocolate blossoms, icing sugar and vanilla ice cream

1.2.6.8.9

PISTACHIO LOVERS PANCAKES

Pancakes with pistachio praline and nuts, pastry cream, and fresh forest fruits sauce

1.2.5.6.8.9

LOTUS DREAM PANCAKES

Pancakes with Biscoff cream, salted caramel, caramelized bananas, roasted almond flakes, dark chocolate blossoms, lotus cookies and salted caramel ice cream

1.2.6.8.9

HONEY CLOUD PANCAKES

Pancakes with lightly honey-sweetened yogurt, fresh forest fruits, icing sugar, and your choice of maple syrup or forest fruits sauce

1.2.6.8

NEW

CHESTNUT CINNAMON WAFFLE

Waffle topped with glazed chestnuts, cinnamon-flavoured cream, forest fruits sauce, finished with icing sugar.

1.2.6.8.9

VELVET FRENCH TOAST

French toast with pastry cream, fresh forest fruits, icing sugar, served with your choice of maple syrup or fresh forest fruit sauce

1.2.6.8

EXTRA GELATO ICE CREAM (each)

Vanilla, Chocolate, Strawberry, Mango, Pistachio, Salted Caramel

€2.5

Cocktails

MIMOSA

Prosecco, orange sherbet

€8

ESPRESSO MARTINI

Vodka, espresso, sugar

€10

Mocktails

UNDERAGE PASSION

Passion fruit, citrus, ginger beer

€7

VIRGIN MOJITO

Mint, citrus, bubbles

€7

Hot Drinks

Single Espresso	€2.5
Double Espresso	€3
Americano	€3.5
Cappuccino	€4
Café Latte	€4
Hot Tea	€3.5
Matcha Latte	€4.5
Hot Chocolate	€4.5

Cold Drinks

Frappe	€3
Freddo Espresso	€3.5
Freddo Cappuccino	€4
Iced Latte	€4
Iced Matcha Latte (mango or strawberry)	€5
Fresh Orange Juice	€5
Soft Drinks 25cl	€3
Aqua Panna 75cl	€4
Perrier 75cl	€5

CUSTOMISATIONS

MILK	€0
Full Fat, Skimmed, Coconut, Almond, Soy, Oat, Lactose-Free	
DECAF	€0
WHIPPED CREAM	€0.5
EXTRA SHOT ESPRESSO	€0.5
FLAVOURS (each)	€0.5
Vanilla	
Caramel	
Hazelnut	
Caramel Sugar Free	

ALL PRICES ARE IN EURO AND INCLUDE V.A.T.



memories

ROOFTOP



Twisted Classics

Κλασικά, αγαπημένα πιάτα, ξανασχεδιασμένα με τη δική μας υπογραφή.

EMERALD BENEDICT	
Ψωμάκι αγγλικού μάρφι με κρέμα αβοκάντο, ποσέ αυγά, σάλτσα ολαντέζ αρωματισμένη με μαϊντανό, γλυκιά πάπρικα και ανάμεικτα λαχανικά 1.2.8.10	
ΤΡΑΓΑΝΟ ΜΠΕΪΚΟΝ	€11
ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ	€12
ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ	€13

GOLDEN CITRUS BAGEL	
Φρυγανισμένο μπέικγκελ με κρεμώδες τυρί αρωματισμένο με εσπεριδοειδή, πορτοκάλι, ρόδι, αγγούρι, αρωματικό λάδι άνηθου και ανάμεικτα λαχανικά 1.6.8.10	
ΤΡΑΓΑΝΟ ΜΠΕΪΚΟΝ	€12
ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ	€14

POPPY & COTTAGE EGG SCRAMBLE	€11
Ψωμί ολικής άλεσης με αυγά σκραμπλ, αβοκάντο, κατοκίαιο τυρί, σπόρους παπαρούνας, λάδι πάπρικας, γλάσο βαλσάμικο και ανάμεικτη σαλάτα 1.2.6.8.10	

SAVOURY SUPREME PANCAKES	€13
Τηγανίτες με χαλλούμι, κρέμα αβοκάντο, τραγανό μπέικον, ζάιταρ με ελαιόλαδο, τηγανητό αυγό και σιρόπι σφενδάμου 1.2.6.8.10	

MINTY CROISSANT ROLL	€10.5
Κρουασάν ρολό με αυγά σκραμπλ, τραγανό μπέικον, μους φέτας, δυόσμο, γλυκιά πάπρικα, αρωματικό λάδι πιπεριάς και ανάμεικτη σαλάτα 1.2.6.8	

KOULOURI THESSALONIKI ROYALE	€9
Κουλούρι Θεσσαλονίκης με κρεμώδες τυρί με μυρωδικά, καπνιστή γαλοπούλα, αυγά ποσέ και ανάμεικτη σαλάτα 1.2.6.8.10.11	

NEW BACON CINNAMON WAFFLE	€11.5
Βάφλα με τραγανό μπέικον, γλασαρισμένα κάστανα, φρούτα του δάσους και κρέμα με άρωμα κανέλας, 1.2.6.8.9	

THE STRAWBERRY MADAME	€11
Φρυγανισμένο ψωμί με μαρμελάδα φράουλα, μπέικον, τσένταρ, ένταμ, μπεσαμέλ, αρωματικό λάδι μυρωδικών και τηγανητό αυγό 1.2.6.8.10	

THE PICKLED CLUB SANDWICH	€12.5
Φρυγανισμένο ψωμί με φιλέτο κοτόπουλου, μαγιονέζα, μαρούλι άισπεργκ, ντομάτα, τραγανό μπέικον, βραστά αυγά και μοσαρέλα, σερβιρισμένο με σπιτικά λαχανικά τουρσί και τηγανητές πατάτες, 1.2.6.8.10	

Served in a Pan

Διαχρονικά αγαπημένα πιάτα, χορταστικά, απολαυστικά και φτιαγμένα φρέσκα κατά παραγγελία.

ENGLISH BREAKFAST	€11
Αγγλικά λουκάνικα, τηγανητά αυγά, φασόλια σε σάλτσα ντομάτας, μανιτάρια με ρίγανη και λάδι λεμονιού, ντομάτες στον φούρνο, τραγανό μπέικον, χας μπράουν και φρυγανισμένο ψωμί ολικής άλεσης, 1.2.6.8.9.10	

CYPRUS BREAKFAST	€12
Κυπριακά λουκάνικα, χαλλούμι, ντοματίνια, μανιτάρια με ρίγανη και λάδι λεμονιού, τηγανητά αυγά, φρέσκα κρεμμυδάκια και φρυγανισμένο ψωμί ολικής άλεσης ή ψωμί χωρίς γλουτένη 1.2.6.8.9.10	

THE COMPLETE OMELETTE	€10
Ομελέτα με τυρί τσένταρ, καπνιστή γαλοπούλα, τραγανό μπέικον, πιπεριές, φρέσκο κρεμμυδάκι, ανάμεικτη σαλάτα και φρυγανισμένο ψωμί ολικής άλεσης ή ψωμί χωρίς γλουτένη 1.2.6.8	

Wholegrain Toasts

Για μια πιο ελαφριά επιλογή, μία φέτα ψωμί με φρέσκες, ζωντανές γεύσεις.

HEARTY POMEGRANATE TOAST	€7.5
Ψωμί ολικής άλεσης με κρέμα ροδιού, αυγά ποσέ, καπνιστή γαλοπούλα και ανάμεικτη σαλάτα 1.2.6.8.10.11	

FETA CRANBERRY PISTACHIO TOAST	€8
Ψωμί ολικής άλεσης με τραγανό μπέικον, φέτα με κρούστα φιστικιού, κράνμπερι και κρέμα αβοκάντο 1.6.8.9.10	

SMOKED SALMON AVOCADO TOAST	€9
Φρυγανισμένο ψωμί ολικής άλεσης με καπνιστό σολομό, ποσέ αυγά, κρέμα αβοκάντο και ανάμεικτη σαλάτα. 1.2.3.8.10.11	

Ⓢ EARTHY AVOCADO TOAST	€7
Ψωμί ολικής άλεσης με κρέμα αβοκάντο, μανιτάρια, ρόδι, ρίγανη και λάδι λεμονιού 1.6.8.10.11	

EXTRA PROTEIN:	
Αυγό Ποσέ	€1
Τηγανητό Αυγό	€1
Τραγανό Μπέικον	€1.5
Καπνιστή Γαλοπούλα	€1.5
Φιλέτο Κοτόπουλου	€3.5
Καπνιστός Σολομός	€3.5
Ψητό Χαλλούμι	€2

L'Entrecôte

Premium μοσχάρι με τη signature σάλτσα Entrecôte.

NEW BEEF BAGUETTE	€17
Ζεστή μπαγκέτα με μοσχάρι, τραγανές πατάτες και τη signature σάλτσα Entrecôte, σερβιρισμένη με φρέσκια σαλάτα. 1.3.6.8.10	

NEW PREMIUM BEEF BURGER	€18
Μπιφτέκι burger με τσένταρ, σερβίρεται με τραγανές πατάτες, φρέσκια σαλάτα και τη signature σάλτσα Entrecôte. 1.2.3.6.8.10	

The Bowls

Απολαυστικά μπολ με φρέσκα υλικά και έντονα χρώματα, για ένα ξεκίνημα γεμάτο ενέργεια.

TROPICAL ENERGY BOWL	€9.5
Γκρανόλα, μάνγκο, ακτινίδιο, φρούτα εποχής, σπόροι τσάι και μέλι, σερβιρισμένα με γιαούρτι της επιλογής σας: σκέτο, φράουλα ή ροδάκινο 1.5.8.9	

LOTUS DELIGHT BOWL	€10.5
Κρέμα Biscoff, γκρανόλα, σπόροι τσάι, μύρτιλα και καραμελωμένη μπανάνα, σερβιρισμένα με ελληνικό γιαούρτι 1.5.6.8.9.11	

Ⓢ COCONUT FRAOULA BOWL	€13.5
Γιαούρτι καρόδας με φράουλα, γκρανόλα, καβουρδισμένες νιφάδες καρόδας, φιστίκια, σπόροι τσάι, μάνγκο και φρέσες πορτοκαλιού 1.5.6.9.11	

Kids

Αγαπημένες γεύσεις για παιδιά σε μικρές μερίδες.

MY KID'S PANCAKES	€5
Μικρές τηγανίτες σερβιρισμένες με πραλίνα φουντουκιού. 1.2.6.8.9	

NEW MY BABY'S TOAST	€2
Μία φέτα ψωμί με λιωμένο τυρί μοσαρέλα. 1.8	

NEW CRISPY FRENCH FRIES	€4
--------------------------------	----

Sweet Tooth

Γλυκές προτάσεις με χαρακτήρα, σχεδιασμένες για όσους αγαπούν πραγματικά το γλυκό.

CHOCOLATE LOVERS PANCAKES	€11
Τηγανίτες με πραλίνα φουντουκιού, καβουρδισμένα φουντούκια, πάστα φουντουκιού, νιφάδες μαύρης σοκολάτας, ζάχαρη άχνη και παγωτό βανίλια. 1.2.6.8.9	

PISTACHIO LOVERS PANCAKES	€12.5
Τηγανίτες με πραλίνα φιστικιού και ξηρούς καρπούς, κρέμα ζαχαροπλαστικής και σάλτσα από φρέσκα φρούτα του δάσους 1.2.5.6.8.9	

LOTUS DREAM PANCAKES	€12.5
Τηγανίτες με κρέμα Biscoff, αλατισμένη καραμέλα, καραμελωμένες μπανάνες, καβουρδισμένα αμύγδαλα, νιφάδες μαύρης σοκολάτας, μπισκότα Lotus και παγωτό αλατισμένης καραμέλας 1.2.6.8.9	

HONEY CLOUD PANCAKES	€10.5
Τηγανίτες με γιαούρτι και μέλι, φρέσκα φρούτα του δάσους, ζάχαρη άχνη και επιλογή από σιρόπι σφενδάμου ή σάλτσα φρούτων του δάσους 1.2.6.8	

NEW CHESTNUT CINNAMON WAFFLE	€12
Βάφλα με γλασαρισμένα κάστανα, κρέμα με άρωμα κανέλας, σάλτσα φρούτων του δάσους και τελεωίωμα με άχνη ζάχαρη. 1.2.6.8.9	

VELVET FRENCH TOAST	€13
Γαλλικό τοστ με κρέμα ζαχαροπλαστικής, φρέσκα φρούτα του δάσους, ζάχαρη άχνη και επιλογή από σιρόπι σφενδάμου ή σάλτσα φρούτων του δάσους. 1.2.6.8	

EXTRA GELATO ICE CREAM (η μία)	€2.5
Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα, Μάνγκο, Φιστίκι, Αλατισμένη Καραμέλα	

Cocktails

MIMOSA	€8
Prosecco, σιρόπι πορτοκαλιού	

ESPRESSO MARTINI	€10
Βότκα, espresso, ζάχαρη	

Mocktails

UNDERAGE PASSION	€7
Φρούτο του πάθους, εσπεριδοειδή & μπύρα με τζίντζερ	

VIRGIN MOJITO	€7
Δυόσμος, εσπεριδοειδή & bubbles	

Hot Drinks

Μονό Espresso	€2.5
Διπλό Espresso	€3
Americano	€3.5
Cappuccino	€4
Café Latte	€4
Ζεστό Τσάι	€3.5
Matcha Latte	€4.5
Ζεστή Σοκολάτα	€4.5

Cold Drinks

Φραπέ	€3
Freddo Espresso	€3.5
Freddo Cappuccino	€4
Iced Latte	€4
Iced Matcha Latte (μιάγκο ή φράουλα)	€5
Φυσικός Χυμός Πορτοκάλι	€5
Αναψυκτικά 25cl	€3
Aqua Panna 75cl	€4
Perrier 75cl	€5

CUSTOMISATIONS

ΓΛΑΑ	€0
Πλήρες, Αποβουτυρωμένο, Καρόδας, Αμυγδάλο, Σόγιας, Βρώμη, Χωρίς Λακτόζη	

NTEKAΦΕΪΝE	€0
-------------------	----

ΣΑΝΤΙΠ	€0.5
---------------	------

ΕΞΤΡΑ ΔΟΣΗ ΕΣΠΡΕΣΟ	€0.5
---------------------------	------

ΓΕΥΣΕΙΣ (η μία)	€0.5
------------------------	------

Βανίλια	
Καραμέλα	
Φουντούκι	
Καραμέλα χωρίς Ζάχαρη	

ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ ΚΑΙ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ Φ.Π.Α.



memories
ROOFTOP



DINNER MENU

Mains

Served on a wooden board with our signature Entrecôte sauce, crispy fries, and a fresh salad with Dijon dressing.

FLAP SIRLOIN (1, 3, 6, 8, 10) 200-220g, Grain-fed, Australian	€27
RIBEYE STEAK (1, 3, 6, 8, 10) 280-300g, Grain-fed, Uruguay	€34
BEEF FILLET (1, 3, 6, 8, 10) 200-220g, Grain-fed, Uruguay	€38
CHICKEN BREAST (1, 3, 6, 8, 10) 200-220g	€17
SALMON FILLET (1, 3, 6, 8, 10) 200-220g	€21
DOUBLE SMASHED BURGER (1, 2, 3, 6, 8, 10) 200g	€18

Baguettes

Warm baguette filled with beef, crispy fries, and our signature Entrecôte sauce, served with a fresh salad on the side.

BEEF (1, 3, 6, 8, 10)	€17
BEEF & PRAWNS (1, 3, 4, 6, 8, 10)	€18

Extras

Complement your meal with additional side selections or portions.

É SAUCE 70g	€3
CHICKEN 120g	€6
BEEF (FLAP SIRLOIN) 100g	€11
SALMON 100g	€8
PRAWNS 170g	€8
FRIES 200g	€4

ALLERGENS:

1. Gluten 2. Eggs 3. Fish 4. Crustaceans 5. Peanut 6. Soya 7. Celery 8. Dairy 9. Nuts 10. Mustard 11. Sesame 12. Lupin 13. Molluscs 14. Sulphites

Desserts

Homemade desserts inspired by French classics.

FONDANT AU CHOCOLAT (1, 2, 6, 8) Warm chocolate cake with a molten heart, served with vanilla ice cream	€8
MILLEFEUILLE (1, 2, 6, 8) Crisp pastry mixed with light vanilla custard and finished with powdered sugar	€8
CRÈME BRÛLÉE (2,8) Classic vanilla custard with a caramelized sugar top.	€7
EXTRA ICE CREAM SCOOP (6, 8, 9) Vanilla, Chocolate, Strawberry, Mango, Pistachio, Salted Caramel	€2.5

Signature Cocktails

Crafted with house-infused ingredients.

DÉJÀ VU (fruity, fizzy) Gin – Strawberry – Prosecco – Mint	€9
PRESQUE VU (citrusy, honeyed, floral) Gin – Citrus – Honey – Chamomile Foam	€9
JAMAIS VU (tropical, citrusy, pungent) Vodka – White Chocolate – Almond – Citrus – Passion Fruit – Ginger Beer	€9

Wine Glass

GOURMET PÈRE ET FILS, L'Entrecôte, Languedoc, France	€7
HANS GREYL, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand	€8

For more options, check the wine menu

Mocktails (0% Abv)

UNDERAGE PASSION Passion Fruit – Citrus – Ginger Beer	€7
VIRGIN MOJITO Mint – Citrus – Sugar – Bubbles	€7

Cold Beverages

SOFT DRINKS 25 cl	€3
WATER 75 cl	€4
SPARKLING WATER 75 cl	€5
FRESH ORANGE JUICE	€5
LOCAL BEER	€4
IMPORTED BEER	€5

Hot Beverages

ESPRESSO	€2.5
DOUBLE ESPRESSO	€3
AMERICANO	€3.5
TEA	€3.5



L'Entrecôte

by

memories



ΜΕΝΟΥ
ΔΕΙΓΜΝΟΥ

Κυρίως Πιάτα

Σερβίρονται σε ξύλινη επιφάνεια με τη signature σάλτσα Entrecôte, τραγανές πατάτες και φρέσκια σαλάτα με ντρέσινγκ Dijon.

FLAP ΣΙΡΛΟΪΝ (1, 3, 6, 8, 10) €27
200-220g, Grain-fed, Αυστραλίας

RIBEYE ΣΤΕΪΚ (1, 3, 6, 8, 10) €34
280-300g, Grain-fed, Ουρουγουάης

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ (1, 3, 6, 8, 10) €38
200-220g, Grain-fed, Ουρουγουάης

ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ (1, 3, 6, 8, 10) €17
220-250g

ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ (1, 3, 6, 8, 10) €21
200-220g

ΔΙΠΛΟ SMASHED ΜΠΕΡΓΚΕΡ (1, 2, 3, 6, 8, 10) €18
200g

Μπαγκέτες

Ζεστή μπαγκέτα γεμισμένη με μοσχάρι, τραγανές πατάτες και τη signature σάλτσα Entrecôte, σερβιρισμένη με φρέσκια σαλάτα στο πλάι.

ΜΟΣΧΑΡΙ (1, 3, 6, 8, 10) €17

ΜΟΣΧΑΡΙ & ΓΑΡΙΔΕΣ (1, 3, 4, 6, 8, 10) €18

Συνοδευτικά

Συμπληρώστε το γεύμα σας με επιπλέον επιλογές ή μερίδες.

ΣΑΛΤΣΑ 70g €3

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 120g €6

ΜΟΣΧΑΡΙ (FLAP ΣΙΡΛΟΪΝ) 100g €11

ΣΟΛΟΜΟΣ 100g €8

ΓΑΡΙΔΕΣ 170g €8

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ 200g €4

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ:

1. Γλουτένη 2. Αυγά 3. Ψάρια 4. Οστρακοειδή 5. Φιστίκια 6. Σόγια 7. Σέλινο 8. Γαλακτοκομικά 9. Ξηροί καρποί 10. Μουστάρδα 11. Σουσάμι 12. Λούπινο 13. Μαλάκια 14. Θειώδη

Επιδόρπια

Σπιτικά γλυκά εμπνευσμένα από κλασικές γαλλικές συνταγές.

FONDANT AU CHOCOLAT (1, 2, 6, 8) €8
Ζεστό σοκολατένιο κέικ με ρευστό εσωτερικό, σερβίρεται με παγωτό βανίλια

MILLEFEUILLE (1, 2, 6, 8) €8
Τραγανή ζύμη με ελαφριά κρέμα βανίλιας και πασπαλισμένη ζάχαρη άχνη

CRÈME BRÛLÉE (2,8) €7
Κλασική κρέμα βανίλιας με καραμελωμένη κρούστα ζάχαρης.

ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΜΠΑΛΑ ΠΑΓΩΤΟΥ (6, 8, 9) €2.5
Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα, Μάνγκο, Φιστίκι, Αλατισμένη Καραμέλα

Signature Cocktails

Φτιαγμένα με house-infused υλικά.

DÉJÀ VU (φρουτώδες, αφρώδες) €9
Gin – Φράουλα – Prosecco – Μέντα

PRESTIGE VU (εσπεριδοειδή, μέλι, ανθώδες) €9
Gin – Εσπεριδοειδή – Μέλι – Αφρός Χαμομηλιού

JAMAIS VU (τροπικό, εσπεριδοειδή, έντονο) €9
Vodka – Λευκή Σοκολάτα – Αμύγδαλο – Passion Fruit – Ginger Beer

Κρασί σε Ποτήρι

GOURMET PÈRE ET FILS, €7
L'Entrecôte, Languedoc, Γαλλία

HANS GREYL, €8
Sauvignon Blanc, Marlborough, Νέα Ζηλανδία

Για περισσότερες επιλογές, ζητήστε τη λίστα κρασιών

Mocktails (χωρίς αλκοόλ)

UNDERAGE PASSION €7
Passion Fruit – Εσπεριδοειδή – Ginger Beer

VIRGIN MOJITO €7
Μέντα – Εσπεριδοειδή – Ζάχαρη – Bubbles

Κρύα Ποφήματα

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ 25CL €3

ΝΕΡΟ 75CL €4

ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ 75CL €5

ΦΡΕΣΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ €5

ΜΠΥΡΑ ΤΟΠΙΚΗ €4

ΜΠΥΡΑ ΕΙΣΑΓΩΜΕΝΗ €5

Ζεστά Ποφήματα

ESPRESSO €2.5

DOUBLE ESPRESSO €3

AMERICANO €3.5

ΤΣΑΪ €3.5



L'Entrecôte
by
memories