

SUNDAY BRUNCH

ΚΥΡΙΑΚΑΤΙΚΟ ΜΕΤΑΠΡΩΙΝΟ

ΠΙΤΕΣ ΚΑΙ ΠΙΤΑΡΟΥΔΙΑ TRADITIONAL PIES

ΑΛΜΥΡΕΣ | SAVOURY

Η χορτόπιτα “αλλιώς”: ανοιχτή μυζηθρόπιτα γυναικείου συνεταιρισμού Κριτσάς με αρωματικά χόρτα του Μπαξεβάνη “Unusual” greens pie: open Cretan mizythra cheese pie from Kritsa womens cooperative with Chef Baxevanis’ mix of greens	10,50€
Τυρόπιτα με φύλλο από το Σάντσι Cheese pie baked on the traditional Saj pan	8,50€
Ανοιχτή λεπτή πίτα από το ξυλόφουρνο με γκρατιναρισμένα μανιτάρια, κρεμμύδι, τυρί γαλένι, λαρδί και γραβιέρα Open thin pie baked in the wood oven with gratinated mushrooms, onion, galeni cheese, lard and gruyere	13,00€
Κρεατόπιτα από το Σάτσι με κουκουνάρι, ρόδι, γιαούρτι και ταχίνι Meat pie baked on the Saj with pinecones, pomegranate, yoghurt and tachini	10,50€
Πείνιρλί στο ξυλόφουρνο με ποντιακό τυρί Γαίς, σουτζούκι ελαφρώς πικάντικο και αυγό Peynirli pie baked in the wood oven with Gais traditional cheese, spicy sucuk sausage and egg	14,00€

ΓΛΥΚΕΣ / SWEET

Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης Bougatsa pie from Thessaloniki	6,90€
Κρητική γλυκά καλτζούνια με φρέσκια μυζήθρα, μέλι ανθέων, κανέλα, καρύδια και σταφίδες Cretan kaltzounia pies with fresh mizythra cheese, honey, cinnamon, walnuts and raisins	11,50€
Λεπτή Χανιώτικη πίτα από χαρούπι γεμιστή με ξυνομυζήθρα, με παγωτό κανέλλα και γλυκό κολοκύθα Thin carob-pie from Chania Crete stuffed with sour mizythra cheese, with cinnamon ice cream and syrupy pumpkin	10,50€
Τραγανές τηγανίτες με σοκολάτα, φράουλες και δυόσμο Crunchy pan cakes with chocolate, strawberries and mint leaves	10,50€
Τραγανές τηγανίτες με σταφυλόμελο, βιολογικό βούτυρο αμυγδαλού, αμύγδαλα, κανέλα και μαύρες σταφίδες Crunchy pan cakes with grape honey, organic almond butter, almonds, cinnamon and black raisins	12,00€

ΜΕ ΑΥΓΟ | WITH EGG

Όλα τα αυγά μας είναι διαλεγμένα και ελευθέρως βοσκής από την Πίνδο
All our eggs are selected and free grazing from Pindos

Αυγά μάτια της επιλογής σας Fried eggs, cooked as you wish	6,00€
Αυγά «Σακσούκα» με πικάντικη σάλτσα τομάτας και φέτα. Σερβίρονται με αβοκάντο και τραγανά πιτάκια “Shakshuka” eggs with spicy tomato sauce and feta cheese. Served with avocado and crispy pitta pies	10,50€
Ομελέτα με ζαμπόν και τυρί Omelet with ham and cheese	10,00€
Τραχανάς με ψιλά ρεβίθια Λασιθίου, φρικασέ άγριων μανιταριών Ευβοίας και αυγό μελάτο Cretan chickpeas tarhana, fricassee of wild mushrooms from Evia island and runny egg	17,50€
Στραπατσάδα χωριάτικη με τομάτα και φέτα Traditional scrambled eggs with tomato and Feta cheese	9,00€
Ρολό από αυγά στραπατσάδας σε πίτα από το Σάντσι, με τυρί, μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι και αβοκάντο Scrambled eggs wrapped in pita bread from the Saj pan, with cheese, tomato, lettuce, cucumber and avocado	11,50€
Ομελέτα από ασπράδια με γαλοπούλα και τυρί Egg white omelet with turkey and cheese	11,50€
Ψαχνό από λουκάνικο Καρύστου, πουρές πατάτας με στάκα, φέτα, και αυγό μελάτο Sausage meat from Karystos , mashed potatoes with staka butter, feta cheese, and easy fried egg	13,00€

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ | SANDWICH

ΑΛΜΥΡΕΣ | SAVOURY

Διπλό σάντουιτς με τραγανό ψωμί τύπου λαγάνας από τον ξυλόφουρνο (για 2 άτομα) με μαρούλι, αυγό, τυρί Γαίς, τομάτα, γαλοπούλα, σαλάμι και αβοκάντο Double sandwich of crunchy flat bread from the wood oven with lettuce, egg, Gais cheese, tomato, turkey, salami and avocado	22,50€
Ζεστό εφτάζυμο ψωμί με ταχίνι, μέλι, κανέλα, αμύγδαλα, σύκα βρασμένα σε μαυροδάφνη, ανθότυρο και κρέμα από ανθότυρο με δενδρολίβανο Warm traditional bread with tachini, honey, cinnamon, almonds, figs boiled in Mavrodafni sweet wine, anothotyro soft cheese and rosemary spiced cream made of anthotyro cheese	16,00€
Χορταστικό τόστ από χωριάτικο καρβέλι με ζαμπόν, τυρί & τομάτα Toasted sandwich from homemade fresh bread with ham, cheese and tomato	7,50€
Ανοιχτό πικάντικο σάντουιτς με χαρουπόψωμο, αβοκάντο και αυγό Open spicy sandwich with carob bread, avocado and egg	9,50€
Croque Madame με χωριάτικο ψωμί, ζαμπόν, γραβιέρα, κρέμα τυριού και μελάτο τηγανητό αυγό Croque Madame with homemade bread, ham, gruyere, cheese cream and over easy fried egg	9,50€
Croque Monsieur με χωριάτικο ψωμί, ζαμπόν, γραβιέρα και κρέμα τυριού Croque Monsieur with homemade bread, ham, gruyere cheese and cheese cream	9,00€

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ | VEGETARIAN

Ρολό πίτα με φάβα, άλειμμα μελιτζάνας, ρόκα, ξινοτύρι, ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι και λάδι μπαχαρικών Pita bread roll with fava beans, eggplant mousse, rocket leaves, sour cheese, tomato, cucumber, onion and spices olive oil	9,50€
Φάβα από μαναρόλια με πλιγούρι, ξηρούς καρπούς και βινεγκρέτ ροδιού Manarolia beans mousse with groats, nuts and pomegranate vinaigrette	13,50€
Σπανακόπιτα χωρίς αλεύρι φτιαγμένη με φύλλο από σελινόριζα επάνω σε σάλτσα ντομάτας στην σχάρα Spinach pie without flour made with celeriac layer on grilled tomato sauce	13,50€

ΚΥΡΙΑΚΑΤΙΚΗ ΓΑΣΤΡΑ ΣΤΟ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ SUNDAY'S SPECIAL FROM THE WOOD OVEN

Ρωτήστε το σερβιτόρο σας για τη συνταγή της ημέρας! 23.00€
Ask your waiter for today's recipe!

ΧΥΜΟΙ & SMOOTHIES JUICES & SMOOTHIES

Orange Φυσικός χυμός πορτοκάλι Fresh orange juice	5,60€
Detox Φυσικός χυμός με σπανάκι, πράσινο μήλο, μοσχολέμονο και ginger Natural juice with spinach, green apple, lime and ginger	7,70€
Energy Φυσικός χυμός με πορτοκάλι, καρότο και ginger Natural juice with orange, carrot and ginger	7,70€
Mixed Φρεσκοστυμμένος ανάμεικτος χυμός με φρούτα εποχής Freshly squeezed mixed juice with seasonal fruits	7,70€
Baby Boom Φυσικός χυμός με γάλα, μπανάνα και μέλι Natural juice with milk, banana and honey	7,70€



@ark.glyfada



avant · bar · coffee shop