

Amber Cellar

Breakfast Menu

“ At Mitsis, we are committed to sustainability, including reducing food waste through best practices and sourcing locally whenever possible. We traveled and collected the most tasteful traditional recipes for you to start your day with a Traditional Breakfast Menu from all around Hellas. ”

Baked Goods Basket

Wheat & multigrain sourdough bread
with breadsticks, butter & chocolate croissant*,
selection of marmalade, butter & honey

6 €

Savory Choices

Freshly baked "koulouri"*
filled with galeni cheese & Cretan apaki

4 €

Multigrain sourdough bread
with avocado cream & smoked tuna

8 €

Cherry tomato salad
with sliced Kalamata olives,
pine nuts, caper & oregano

11 €

Energy bowl
with smoked tuna from Alonissos island,
avocado cream & aromatic basmati rice

12 €

Traditional "sfougato" omelette
with courgette, feta cheese from Olympos & dill

7 €

Fried eggs in virgin olive oil
with traditional sausage from Thraki

7 €

Egg white omelette
with spinach, anthotyro cheese & dill

7 €

Greek scrambled eggs
with slow roasted tomato, gruyere cheese & fresh oregano

7 €

Boiled free range eggs
(5' - 7' - 10')

2 € / piece

Cheese platter

(cyan, San Michali, anthotyro, Naxos graviera, Cretan galeni cheese)

14 €

Cured meats platter

(Evrítania ham, Drama pastrami, Lefkada salami)

14,50 €

Sweet Choices

Sfakiani pita*
pie with cheese & carob honey

7 €

Yogurt pancakes
with thyme honey & fruits
or with praline

7,50 €

Peloponnesian "Porridge"
sweet trahana with cinnamon & carob honey

8,50 €

Crispy mizithra cheese pies* from Crete
with honey

6,50 €

"Bougatsa" Thessalonikis
with custard cream on a crispy phyllo
& cinnamon aroma

6 €

Yogurt
5% or 2% with fruits & honey

6 €

Seasonal fruits

8,50 €

*Frozen product

All egg preparations are accompanied by a cool salad & roasted cherry tomatoes.

Where "feta": Greek feta & where "oil": olive oil, other than fried potatoes (in sunflower oil).

If you're experiencing any allergies or intolerance to a substance or ingredient,
please contact your waiter for further information.

Amber Cellar

Μενού πρωϊνού

“ Στον Όμιλο Mitsis, είμαστε δεσμευμένοι στη βιώσιμη ανάπτυξη, συμπεριλαμβανομένης της μείωσης της σπατάλης τροφίμων μέσω βέλτιστων πρακτικών και της προμήθειας τοπικών προϊόντων όποτε αυτό είναι εφικτό. Ταξιδέψαμε και συγκεντρώσαμε τις πιο γευστικές τοπικές συνταγές για να ξεκινήσετε την ημέρα σας με ένα παραδοσιακό πρωινό μενού από όλη την Ελλάδα. ”

Prices in euros. All legal taxes are included.
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).

Legal representative: Konstantinos Margonis
Complying with Government Regulations, the Bar/Restaurant has at your disposal
“complaints forms” to be filled in case you wish to file a complaint.

Καλάθι Αρτοσκευασμάτων

Ζυμωτό ψωμί σταρένιο & πολύσπορο
τραγανά κριτσίνια, κρουασάν* βουτύρου & σοκολάτας,
επιλογή από μαρμελάδες, βούτυρο & μέλι

6 €

Αλμυρές Επιλογές

Τραγανό κουλούρι* Θεσσαλονίκης
γεμιστό με γαλένι & απάκι

4 €

Πολύσπορο προζυμένιο ψωμί
με κρέμα αβοκάντο, καπνιστό τόνο Αλονήσου & ρόκα

8 €

Σαλάτα τοματίνια
με φιλέτο ελιάς Καλαμών, κάπαρη,
κουκουνάρι & ρίγανη

11 €

Ενεργειακό μπολ
με καπνιστό τόνο Αλονήσου, κρέμα αβοκάντο
& αρωματικό ρύζι μπασμάτι

12 €

Παραδοσιακό κυκλαδίτικο σφουγγάτο
με κολοκύθι, φέτα Ολύμπου & άνηθο

7 €

Αυγά τηγανητά σε παρθένο ελαιόλαδο
με χωριάτικο λουκάνικο Θράκης

7 €

Πρωτεϊνική λευκή ομελέτα
με σπανάκι, ανθότυρο & άνηθο

7 €

Στραπατσάδα
με σάλτσα τομάτας, γραβιέρα & φρέσκια ρίγανη

7 €

Αυγά βραστά
(5' - 7' - 10')

2 € / τεμάχιο

Ποικιλία τυριών
(κυανό, γραβιέρα Κρήτης, ανθότυρο, γραβιέρα Νάξου, γαλένι Κρήτης)

14 €

Ποικιλία αλλαντικών
(παστράμι Δράμας, χοιρομέρι Ευρυτανίας, σαλάμι Λευκάδας, πανσέτα)

14,50 €

Γλυκές Επιλογές

Σφακιανή πίτα*
με αγνό ελαιόλαδο, μυζήθρα & χαρουπτόμελο

7 €

Λαχταριστά rapsakes γιαουρτιού
με θυμαρίσιο μέλι & φρούτα
ή με πραλίνα φουντουκιού

7,50 €

“Porridge” Πελοποννήσου
γλυκός τραχανάς με κανέλα & χαρουπτόμελο

8,50 €

Τραγανά μυζηθοπιτάκια* Κρήτης
με γνήσιο μέλι

6,50 €

Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης
με κρέμα σιμιγδαλιού πάνω σε χειροποίητο
τραγανό φύλλο & άρωμα κανέλας

6 €

Ελληνικό στραγγιστό γιαούρτι
5% ή 2% με φρούτα & μέλι

6 €

Φρούτα εποχής

8,50 €

*Κατεψυγμένο προϊόν

Όλες οι παρασκευές αυγών συνοδεύονται με δροσερή σαλάτα & ψητά τοματίνια.

Όπου “φέτα”: Ελληνική φέτα & όπου “λάδι”: ελαιόλαδο, εκτός από τηγανητές πατάτες (σε ηλιέλαιο).

Σε περίπτωση που παρουσιάζετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποια ουσία ή συστατικό, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον σερβιτόρο για περισσότερες πληροφορίες.

Οι τιμές εμφανίζονται σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).
Νόμιμος εκπρόσωπος: Κωνσταντίνος Μαργώνης
Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, το εστιατόριο διαθέτει ειδικό έντυπο "Φύλλο διαμαρτυρίας".