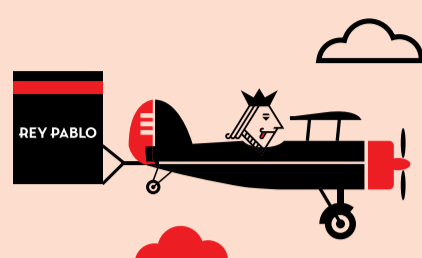


REY PABLO

ESPRESSO - WINE - GASTRO



T. 210 89.92.068

MEPEΣ DELIVERY:

ΔΕΥΤΕΡΑ - ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ: 08:30 - 00:00 & ΣΑΒΒΑΤΟ - ΚΥΡΙΑΚΗ: 10:00 - 00:00
Βασιλέως Παύλου 89 - 91, Βούλα - www.reypablo.gr

THE KITCHEN

SALADS

Ατομικά / Κανονικά

- Σαλάτα με ρόκα baby**, flakes γραβιέρας, ημίλιαστη ντομάτα, φυσιτάκι Αγίνης και βινεγκρέτ βαλσάμικου 3.80/6.80
- Σαλάτα ανάμικτη με φιλέτο κοτόπουλο**, homemade Caesar's dressing, προσούτο και flakes παρμεζάνας με flakes τورتίνιας 4.70/8.60
- Σαλάτα μεσκλάν με καπνιστό σολομό**, σπόρους chia, λιναρόσπορο και βινεγκρέτ μάνγκο-τζίντζερ 4.90/9.30
- Σαλάτα με κοτόπουλο**, πορτοκάλι, κατίκι Δομοκού, μαύρο σουσάμι, παναρισμένο κρεμμύδι και βινεγκρέτ πορτοκαλιού 4.00/7.30
- Σαλάτα caprese με μοτσαρέλα burrata**, πολύχρωμα ντοματίνια, και φυσιτάκι Αγίνης με ελαιόλαδο βασιλικού και καραμελωμένο βαλσάμικο 9.80
- Σαλάτα με βιολογικές φακές**, μους φέτας, καραμελωμένο κρεμμύδι, ντοματίνια, καρότο, σέλερι, κρεμμύδι φρέσκο και βινεγκρέτ λιαστής ντομάτας 3.70/6.40
- Σαλάτα ρόκα-σπανάκι με καραμελωμένα φιλετάκια μοσαριού**, καρότο γλυκό, κολοκυθόσπορο και βινεγκρέτ βαλσάμικου 4.90/8.70
- Σαλάτα «ελληνική»** με ντοματίνια τρικολόρ, πιπεριές πολύχρωμες, κάπαρη, φέτα, ελιές, αγγούρι, κρεμμυδάκι φρέσκο, δυόσμο, φρέσκα ρίγανη και παξιμάδια κριθαρένια με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο 3.70/6.40
- Σαλάτα κινόα με φαγόπυρο**, ημίλιαστη ντομάτα, πράσινο μήλο, καρύδια, φρέσκα μανιτάρια, κρεμμύδι φρέσκο και βινεγκρέτ από παλαιωμένο βαλσάμικο 4.60/8.40
- Σαλάτα με bacon γαλοπούλας**, μαρούλι iceberg, γαλλική σαλάτα, kale, αποξηραμένα cranberries, τυρί cottage και passion fruit dressing 4.80/8.70
- Superfood σαλάτα** με πολύχρωμη κινόα, φακές, μαύρο ρύζι, ρεβύθια, kale, ρόδι, ανάμικτους ξηρούς καρπούς, ψητό αβοκάντο και κατίκι Δομοκού με βινεγκρέτ βαλσάμικου αρωματισμένη με δυόσμο 5.90/10.90
- Πένες ολικής άλεσης με μοτσαρέλα bocconcini**, ντοματίνια, ελιές, ψητή πιπεριά Φλωρίνης, φρέσκο βασιλικό και βινεγκρέτ βαλσάμικου αρωματισμένη με φρέσκα φύλλα βασιλικού 4.00/7.40

Bread Basket: 1,50 / Ανά άτομο

MAINS

- Φιλέτο κοτόπουλο** με ψητά λαχανικά και σως μουστάρδας-μελιού 9.30
- Κοτόπουλο πανέ** σε κρούστα βρώμης-παρμεζάνας και σάλτσα γιαούρτι-δυόσμου. Σερβίρεται με φρέσκιες country style πατάτες 9.40
- Φιλετάκια ψαρονέφρι** με σάλτσα κόκκινου κρασιού και πουρέ γλυκοπατάτας 12.00
- Μπιφτέκια γαλοπούλας** ζυμωμένα με βρώμη με αγριόρυζο και σως μουστάρδας-μελιού και σαλάτα ανάμικτη 9.30
- Φιλέτο τόνου** με ψητές ρίζες (σελινόριζα, πολύχρωμα παντζάρια, γλυκοπατάτα, καρότο, πατάτα baby και φινόκιο) και bbq μυρωδικών 17.90
- Φιλέτο σολομού** στη σχάρα με αποξηραμένο ζέστ εσπεριδοειδών, σαλάτα κινόα και λαδολέμονο αβοκάντο 15.10
- Tagliata από outside skirt black Angus (200gr)** με καπνιστό αλάτι, σάλτσα chimichuri και σαλάτα ρόκα-παρμεζάνα 17.20

PASTA - RISOTTO

- Ριζότο με άγρια μανιτάρια** αρωματισμένο με πάστα μαύρης τρούφας και δεμένο με παρμεζάνα 8.90
- Ριζότο με γαρίδες***, ντοματίνια, μανιτάρια porcini και λαχανικά ζουλιέν δεμένα με παρμεζάνα και σβησμένα με brandy 11.90
- Λιγγκουίνι** με homemade pesto βασιλικού alfredo και φυσιτάκι Αγίνης 8.30
- Λιγγκουίνι με ντομάτα**, μοτσαρέλα bocconcini και βασιλικό 7.30
- Ριγκατόνι με κοτόπουλο**, απάκι και άγρια μανιτάρια με κρέμα γαλάκτος και παρμεζάνα (προσθέστε και αυγό sous-vide στους 63,5°C +1,5€) 8.60
- Ταλιατέλες ολικής** με λαχανικά, άρωμα μαύρης τρούφας και flakes από ξερό ανθότυρο 8.40
- Παπαρδέλες με ραγού μόσχου** μαγειρεμένο με κόκκινο κρασί και δεντρολίβανο 9.90
- Λιγγκουίνι με φιλέτο σολομού**, ντοματίνια, σάλτσα ντομάτας και λαχανικά ζουλιέν με light κρέμα γαλάκτος σβησμένα με ούζο 11.30

TAPAS

- Μπρουσκέτες με μοτσαρέλα φρέσκια**, ντομάτα ψηλοκομμένη, βασιλικό, σκόρδο και φρέσκο θυμάρι 5.50
- Pick 'n rolls με μίγμα από κατοικίδια τυριά**, λιαστή ντομάτα, κρεμμύδι φρέσκο και θυμάρι. Σερβίρεται με relish από αγγούρι 6.70
- Homemade spring rolls με κοτόπουλο** και λαχανικά αρωματισμένα με κάρυ. Σερβίρεται με sweet chilly σως 6.00
- Χούμους** με αρώματα Ανατολής, ψητά ντοματίνια, σπασμένα αμύγδαλα και μαύρο σουσάμι. Σερβίρεται με πικάντικες αραβικές πιτούλες 5.50
- Tacos με καβουρδισμένο κημά**, τσένταρ, ψηλοκομμένο κρεμμύδι, φρέσκο κόλιανδρο και φρέσκα ντομάτα με σως γιαουρτιού 7.90
- BBQ back ribs** μαγειρεμένα sous vide για 48 ώρες, μαριναρισμένα στη δική μας bbq σως και καπνισμένα με μυστικό τρόπο 9.30
- Γαρίδες* σε κρούστα κανταΐφιου**, μαριναρισμένες με γλυκάνισο και fondue ντομάτας - φέτας 8.00
- Chicken pops** με φρέσκιες country style πατάτες και σάλτσα κάρρυ 6.90

SIDES

- Πατάτα εκραζέ με καπνιστό bacon**, κρέμα γάλακτος, παρμεζάνα και φρέσκα μυρωδικά 4.80
- Μανιτάρια florentine** με σπανάκι, κρέμα γάλακτος και παρμεζάνα αρωματισμένα με λάδι τρούφας 5.20
- Ψητά λαχανικά με χαλούμι** 5.00
- Σαλάτα ανάμικτη με ντοματίνια**, flakes παρμεζάνας και βινεγκρέτ βαλσάμικου 3.70

PIZZA

- Pizza μαργαρίτα** με τριμμένη παρμεζάνα και φύλλα βασιλικού 8.00
- Pizza με προσούτο**, σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, μαύρα ντοματίνια Σαντορίνης, ρόκα και λάδι τρούφας 9.80
- Pizza bianca** με τυρί gorgonzola, προσούτο, καραμελωμένο κρεμμύδι, πράσινο μήλο και λάδι τρούφας 10.30
- Pizza ελληνική** με σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, ντομάτα φρέσκια, φέτα, μανιτάρια, κρεμμύδι, ελιές και πιπεριές πολύχρωμες 9.20
- Pizza με λουκάνικο chorizo**, σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, κρεμμύδι και πολύχρωμες πιπεριές 9.50
- Pizza pesto** με φρέσκα μοτσαρέλα, ντοματίνια τρικολόρ και την homemade σάλτσα pesto του Rey Pablo 8.80

STRAIGHT FROM NEW YORK

- "Pablo's Burger"** με 100% black Angus beef, καπνιστό τυρί, έμενταλ, spicy remoulade, relish αγγουριού, ντομάτα, μαρούλι iceberg και καπνιστή πανοσέτα 9.50
- "Pablo's Burger" Sliders (4 τμχ)** 14.50
- Portobelo mushroom burger** με 100% black Angus beef, κατοικίσιο τυρί, καραμελωμένο κρεμμύδι και mayo εστραγκόν 10.60
- Pesto burger** με 100% black Angus beef, homemade pesto σως με φυσιτάκι Αγίνης, τυρί gorgonzola και φύλλα ρόκας 10.10
- Burger με κοτόπουλο πανέ** σε κρούστα βρώμης-παρμεζάνας, προσούτο, έμενταλ, relish αγγουριού, καπνιστό τυρί και mayo εστραγκόν 9.40
- "Sobrero Burger"** με μπιφτέκι κοτόπουλο, γουακαμόλε, cheddar και σπανάκι baby 10.00
- Hot Dog** με λουκάνικο, chutney μήλου, τσένταρ και truffle mayo με φρέσκιες country style πατάτες 7.10

Όλα τα burgers σερβίρονται σε φρέσκο ψωμί brioche και συνοδεύονται από φρέσκιες country style πατάτες και truffle mayo. Οι πιο απαιτητικοί έχουν την δυνατότητα να προσθέσουν και τηγανιτό αυγό (1.50€) ή να εμψέξουν έξτρα σως: truffle mayo: 1.00 / γιαούρτι-δυόσμο: 0.80 / μουστάρδα-μέλι: 0.80 chimichurri: 1.50 / bbq: 1.00 / γουακαμόλε: 2.00

DESSERTS

- Μους λευκής σοκολάτας** με γιαούρτι, σάλτσα mango και κροκάν αμυγδάλου 6.00
- Banoffee με salted caramel sauce**, μπικκότο digestive, mousse dulcey Valrhona, μπανάνα και σαντιγί αρωματισμένη με ζεστ πορτοκαλιού 7.90
- Tiramisu** με τον espresso μας και homemade παγωτό παστέλι 6.50
- Πορτοκαλόπιτα** 5.20

COCKTAILS

- John in tonic** Gin, cucumber, ginger, lime serbet, tonic 6.50
- Aperol Spritz** Aperol, prosecco, splash of soda water 6.00
- Mango Ginger Mojito** Rum, mango, ginger, lime serbet, spearmint 6.50
- "Oh Berry Berry"** Vodka vanilla, berries, vanilla syrup, lime, cranberry juice 7.50
- Standard Cocktails** 6.00

DRINKS

Συνοδεύστε το φαγητό σας με ένα μπουκάλι κρασί από την κάβα μας ή μία δροσιστική μπίρα από την μεγάλη ποικιλία που διαθέτουμε. Ρωτήστε μας για τις σημερινές προτάσεις.



Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ
Επιμέλεια menu - Σοφ: **Ανδρέας Κόρμπας** - Το ελαιόλαδο που χρησιμοποιείται είναι σερβιτόρο παρθένο. Κατεψυγμένο προϊόν. Εάν υπάρχει κάποια αλλεργία, παρακαλούμε ενημερωθείτε τον εστραγκόν σας.
Όλες οι ανωτέρω τιμές είναι τελικές και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις (Δημοτικός φόρος - ΦΠΑ)
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη - τιμολόγιο).
Το κατάστημα διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών χωρίς προειδοποίηση.
Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
Αγορανομικός υπεύθυνος: **Βασίλειος Μαρτσουκάκης**.

WAKES UP

REY PABLO

μέχρι τις:

18:00

BAKERY

Croissant βουτύρου	2.00
Croissant σοκολάτας	2.30
Croissant vegan με αγριοσίταρο και σπόρους κινόα	2.90
Croissant βουτύρου με καπνιστή γαλοπούλα , έμμενταλ, ντομάτα και μαγο εστραγκόν	3.80

HEALTHY STUFF

Φρουτοσαλάτα με γιαούρτι, μέλι και καραμελωμένα καρύδια	4.50
Granola bowl με γιαούρτι, μέλι και αποξηραμένα φρούτα	5.50
Acai bowl με φρέσκα φρούτα, granola, μπανάνα, φράουλες, blueberries, καρύδα τριμμένη, σοζι berries, κυνό μήλο και γιαούρτι	6.00
Avocado smash με φέτα σε πολύσπορο ψωμί (προσθέστε και αυγό +1,5)	5.50
Μπάρες δημητριακών σε διάφορες γεύσεις	2.50

PANCAKES - Σπιτικά Pancakes με:

Πραλίνα bueno και μαύρο τριμμένο μπασκότο	6.60
Σιρόπι σφένδαμου και bacon (προσθέστε και τηγανιτό αυγό +1,5)	6.40
Merenda , μπασκότο ολικής άλεσης και μπανάνα	6.30
Αλεύρι ολικής, μπανάνα , granola, μέλι και κανέλα	6.40
Bacon γαλοπούλας , cheddar και μαγιονέζα με άρωμα ψητής πιπεριάς Φλωρίνης	6.90

EGGS

Ομελέτα φούρνου light με ασπράδια αυγού, ντομάτα, γαλοπούλα καπνιστή και τυρί cottage	5.30
Ομελέτα φούρνου λαχανικών μεμανιτάρια, ντομάτα, κρεμμύδι, πιπεριές πολύχρωμες, κολοκυθάκι και φέτα	5.80
Ομελέτα φούρνου με κοτόπουλο ,μανιτάρια, μοτσαρέλα και καπνιστή πανσέτα	6.10
Rey's eggs royal: pancakes με καπνιστό σολομό, αυγά sous-vide στους 63,5°C και σως hollandaise άνιθου και lime	8.20
Αυγά μάπα σε φρυγανισμένο ψωμί με crispy bacon , αβοκάντο και μαρμελάδα bacon	6.40
Αυγά sous-vide florentine στους 63,5°C μεμανιτάρια, σπανάκι και κρέμα παρμεζάνας σε μπριός	6.90
Croque madame με καπνιστό ζαμπόν, κρέμα τυριού & αυγό πανέ	6.50
Scrambled eggs με σολομό σε φρυγανισμένο ψωμί	7.70
Scrambled eggs με ψητό λουκάνικο , bacon,μανιτάρια και ντομάτα σε φρυγανισμένο ψωμί	6.90
Αυγά καγιανά με φέτα και απάκι σε με κομμάτια φρυγανισμένου ψωμιού	6.50
Προσούτο eggs benedict: βάση από brioche με ντομάτα, προσούτο, αυγά sous-vide στους 63,5°C και σως hollandaise άνιθου και lime	7.90

ESPRESSO BAR

REY PABLO'S COFFEE

Ο speciality coffee, "REY'S Espresso Blend", αποτελείται από 9 διαφορετικές ποικιλίες κόκκων καφέ ειδικά επιλεγμένες για το REY PABLO. Απολαύστε έναν premium 100% Arabica καφέ με καραμελωμένο άρωμα, δυνατό σώμα και ισορροπημένη οξύτητα. Οι ιδανικές συνθήκες ανάπτυξης των κόκκων, η σωστή επεξεργασία και αποθήκευσή τους, καθώς και το ιδανικό ψήσιμο και καβούρδισμα του πράσινου καφέ, καθιστούν το χαρμάνι μας ποιοτικά ανώτερο και διαφορετικό από τα συνηθισμένα χαρμάνια της αγοράς.

! Tip:

Στα ράφια μας θα βρείτε το blend μας προς πώληση για να μπορείτε να απολαύσετε τον αγαπημένο σας καφέ και στο σπίτι.



Προέλευση: El Salvador, Dominican Republic, Costa Rica, Nikaragua, Guatemala, Ethiopia, Tanzania, India, Cameroon



Υψόμετρο: 1200 - 2600m από την επιφάνεια της θάλασσας



Επεξεργασία: Πλημμένος και αποξηραμένος μηχανικά



Αίσθηση: Εξαιρετικό καραμελωμένο άρωμα, ισορροπημένη οξύτητα, δυνατό σώμα και γεύση

COFFEE

Espresso	1.50
Espresso ristretto	1.50
Έντονη γεύση καφέ με χαμηλή περιεκτικότητα σε καφεΐνη	
Espresso lungo	1.50
Ήπια γεύση καφέ με υψηλή περιεκτικότητα σε καφεΐνη	
Espresso doppio	1.80
Διπλός espresso	
Freddo espresso	1.80
Διπλός espresso χτυπημένος με πάγο	

with milk

Espresso macchiato	1.50
Μονός espresso με μία κουταλιά αφρόγαλα	
Cappuccino	2.00
Μονός espresso με γάλα διογκωμένο στον ατμό και αφρόγαλα	
Cappuccino doppio	2.20
Διπλή δόση espresso με γάλα διογκωμένο στον ατμό και αφρόγαλα	
Flat white	2.20
Διπλός espresso με διογκωμένο γάλα στον ατμό (220ml)	
Latte	2.30
Μονός espresso με ζεστό γάλα στον ατμό	
Espresso mocha	2.50
Μονός espresso, σοκολάτα και φρέσκο γάλα που αναμιγνύονται στον ατμό	
Freddo cappuccino	2.00
Διπλός espresso χτυπημένος με πάγο και κρύο αφρόγαλα	
Latte iced	2.30
Μονός espresso με κρύο φρέσκο γάλα και αφρόγαλα	
Espresso mocha iced	2.50
Μονός espresso, σοκολάτα και φρέσκο γάλα χτυπημένα με πάγο	

filter coffee

Καφές φίλτρου	1.80
Ο καφές φίλτρου μας παρασκευασμένος με σύγχρονες μεθόδους (Chemex, V60, Aeropress), για την πλήρη ανάδειξη της γεύσης του. Μην διστάσετε να τον δοκιμάσετε και στην κρύα εκδοχή του	
Καφές φίλτρου αρωματικός	2.00
Ρωτήστε μας για τις γεύσεις που φιλοξενούμε σήμερα	
Irish coffee	3.50
Καφές φίλτρου, Ιρλανδέζικο ουίσκι και αφρόγαλα ή σαντιγί	
traditional Greeks	
Ελληνικός καφές	1.10
Ο γνωστός σε όλους μας καφές παρασκευασμένος με την "σπιτική" μέθοδο, σε γκαζάκι. Σερβίρεται με παραδοσιακό τρόπο	
Ελληνικός καφές διπλός	1.90
Ελληνικός καφές αρωματικός	1.40
Ρωτήστε μας για τις γεύσεις που φιλοξενούμε σήμερα	
Ελληνικός καφές αρωματικός διπλός	2.20
Στιγμαίος καφές ζεστός/κρύος	1.50

TEA

Όλα τα τσάγια μας παρασκευάζονται από φυσικά βότανα και διατηρούνται σε ιδανικές συνθήκες, για τη πλήρη ανάδειξη της γεύσης τους και τη μεγιστοποίηση των ευεργετικών τους ιδιοτήτων.

Πράσινο	1.80
Μαύρο	1.80
Φράουλα - Ακτινίδιο	2.20
Με άρωμα ιβίσκου και αγριοκέρασο	
Ευεξίας	2.30
Μαύρο τσάι, τριαντάφυλλο, κρίνμπερι, μέντα και αχλάδι	
Αμύγδαλο	2.30
Χαμομήλι, μήλο και μαύρο τσάι	
Βερίκοκο - Ροδάκινο	2.30
Με άρωμα ιβίσκου και πέταλα τριαντάφυλλου	
Αγριοκέρασο	2.20
αποξηραμένο αγριοκέρασο, άνθη ιβίσκου και κυνόροδο	
Σαρπάνια	2.30
Πράσινο τσάι, καλέντουλα, μολόχα και κενταύριο	
Πορτοκάλι - Κανέλα	2.30
Με βάση το μαύρο τσάι	
Χαμομήλι αρωματικό	1.80

FRESH JUICES

1. "The Good Morning"	2.40
Πορτοκάλι	
2. "Carrot Shoot":	2.70
Πορτοκάλι - καρότο	
3. "The Lemonade"	2.40
Φρέσκα σπιτική λεμονάδα. Ρωτήστε μας για τις παραλλαγές ημέρας	
4. "All In"	3.60
Ανάμικτος χυμός με φρούτα εποχής	

SMOOTHIES

1. "Banana Honeymoon"	4.00
Μπανάνα - γάλα - μέλι	
2. "John Lemon"	4.50
Λεμόνι - γιαούρτι light - τζίντζερ - μέλι	
3. "Rey's Yoghurt Blend"	5.50
Φράουλα - μπανάνα - γιαούρτι light	

CHOCOLATE

Ζεστές ή κρύες	
Σοκολάτα premium	2.40
Σοκολάτα bitter	2.80
Σοκολάτα τζίντζερ-κανέλα	2.70
Σοκολάτα μπασκότο	2.70
Σοκολάτα φουντούκι	2.70
Σοκολάτα τσουρέκι	2.70
Σοκολάτα λευκή με μαστίχα	2.80

WATER - BEVERAGES

Αναψυκτικά	1.50
Φυσικό μεταλλικό νερό 0.5 lt	0.50
Φυσικό μεταλλικό νερό 1 lt	1.00
San Pellegrino φιάλη 250 ml	2.60
Ζαγόρι ανθρακούχο φιάλη 250 ml	1.80
Arizona Tea 500 ml	3.00

COFFEE BREAK

SANDWICHES

1. Mini sandwiches	
- καπνιστή γαλοπούλα, flakes γραβιέρας, ντομάτα, λόλα πράσινη, σως μουστάρδα-μέλι	2.10
- καπνιστός σολομός, αγγούρι και τυρί κρέμα με άνιθο	2.60
- προσούτο, ρόκα baby, flakes παρμεζάνας, ντομάτα και καραμελωμένο βαλσάμικο	2.60
2. Brioche με μοτσαρέλα , ντομάτα, homemade πέστο βασιλικού και ρόκα baby	4.00
3. Ciabatta πολύσπορη με καπνιστή γαλοπούλα , flakes γραβιέρας, ντομάτα, λόλα πράσινη, σως μουστάρδα - μέλι	4.10
4. Caesar Bagel με φιλέτο κοτόπουλο, λόλα πράσινη, προσούτο, flakes παρμεζάνας και homemade Caesar's dressing	5.20
5. Brioche με προσούτο , μαρμελάδα σύκο, γκοργκοντζόλα, καραμελωμένο κρεμμύδι και φύλλα βασιλικού	5.50

6. Bagel με φιλέτο κοτόπουλο , grilled αβοκάντο, φρέσκα μοτσαρέλα, τοματίνια τρικολόν και γλάσο βαλσάμικου	5.60
7. Bagel με καπνιστό σολομό , φιλοκομμένο κρεμμύδι, κάπαρη, αγγούρι, σκουνόπρασο, τυρί κρέμα, φεσκοτυμμένο lime και αυγό βραστό	5.90
8. Bagel με μορταδέλα με φουτίκι Αιγίνης, ντομάτα, flakes παρμεζάνας, λόλα κόκκινη και σως μουστάρδας-μελιού	5.40
9. Club sandwich σε focaccia με κοτόπουλο, αυγοσαλάτα, έμμενταλ, ντομάτα, τυρί καπνιστό, iceberg και καπνιστή πανσέτα. Σερβίρεται με φρέσκιες county style πατάτες	8.00

WRAPS

1. Wrap με φιλέτο κοτόπουλο , κρεμμυδάκι φρέσκο, μάνγκο, σταφίδα, κάρυ, μαγιονέζα light	4.30
2. Wrap με καπνιστή γαλοπούλα , έμμενταλ, μαρούλι, σως μουστάρδας	3.20
3. Wrap ολικής με χαλούμι , ντομάτα, αγγούρι, σάλτσα γιαούρτι-ταχίνι	4.20
4. Wrap ολικής με καπνιστό σολομό , αγγούρι και τυρί κρέμα με άνιθο, τζίντζερ και lime	5.10
5. Wrap με όνιθο , πίκλα αγγουριού, κρεμμύδι και light μαγιονέζα	4.50
6. Burrito με φιλοκομμένο κοτόπουλο , bacon, γραβιέρα, λιαστή ντομάτα και καραμελωμένο κρεμμύδι	6.40