

BREAKFAST

S T O R I E S

Introducing 'Breakfast Stories' by Chef Alexandros Tsiotinis:
Dive into a world of morning delights and explore a unique blend of Greek tradition infused with creativity and nostalgia in an exclusive setting.

A LA CARTE DISHES

PORRIDGE

With pistachios and red fruit compote

TOFU SCRAMBLE

With cauliflower, crispy panko, lime, curry and green apple

AVOCADO TOAST

With chives and lime, on slow-fermented sourdough bread

OVEN-BAKED EGGS

With potatoes confit, asparagus, olives, oregano and feta cheese

TRADITIONAL 'KAGIANAS'

Scrambled eggs with tomato, fresh oregano, courgette, Gruyere cheese from Paros

WHITE OMELETTE

With semi-sundried cherry tomatoes, anthotyro cheese from Crete and fresh basil

'FROUTALIA' (traditional omelette from Andros)

Omelette with potatoes confit in olive oil and syglino cured pork

EGGS BENEDICT

Toasted brioche with poached eggs, hollandaise sauce and homemade beef bacon

CAROB PANCAKES

With fluffy tiramisu cream and cocoa

FRIED EGGS/ OMELETTE/ SCRAMBLED EGGS/ POACHED EGGS

with up to 3 of the following ingredients

CHEESE

Graviera cheese
Feta cheese
Anthotyro
Cottage
Smoked

CURED MEATS

Prosciutto
Bacon
Turkey
Sausage

HERBS

Basil
Oregano
Thyme
Mint

VEGETABLES

Pepper
Onion
Mushrooms
Courgette

GESCHICHTEN

Z U M F R Ü H S T Ü C K

Wir stellen vor: "Breakfast Stories" von Küchenchef Alexandros Tsiotinis: Tauchen Sie ein in die Welt der morgendlichen Köstlichkeiten und entdecken Sie eine einzigartige Mischung aus griechischer Tradition, Kreativität und Nostalgie in einem exklusiven Rahmen.

À-LA-CARTE-OPTIONEN

PORRIDGE

Mit Pistazien und Rote-Früchte-Kompott

TOFU-SCRAMBLE

Mit Blumenkohl, knusprigem Panko, Limette, Curry und grünem Apfel

AVOCADO-TOAST

Mit Schnittlauch und Limette, auf langsam reifendem Sauerteigbrot

EIER IM OFEN

Mit Kartoffeln-Confit, Spargel, Oliven, Oregano und Feta

TRADITIONELLER 'KAGIANAS'

Rührei mit Tomaten, frischem Oregano, Zucchini, Gruyere-Käse aus Paros

WEISSES OMELETT

Mit halbgetrockneten Kirschtomaten, kretischem Anthotyro-Käse und frischem Basilikum

'FROUTALIA' (traditionelles Omelett aus Andros)

Omelett mit Kartoffeln-Confit in Olivenöl und gepökeltem Sygline (eingelegtes Schweinefleisch)

EIER BENEDICT

Geröstete Brioche mit pochierten Eiern, Sauce Hollandaise und handgemachtem Rinderspeck

JOHANNISBROT-PFANNKUCHEN

Mit fluffiger Tiramisu-Creme und Kakao

SPIEGELEIER/ OMELETT/ RÜHREI/ POCHIERTE EIER

mit bis zu 3 der folgenden Zutaten

KÄSE

Graviera-Käse
Feta-Käse
Anthotyro
Hüttenkäse
Geräucherter Käse

AUFSCHNITT

Prosciutto-Schinken
mit Speck
Putenschinken
Wurst

KRÄUTER

Basilikum
Oregano
Thymian
Minze

GEMÜSE

Paprika
Zwiebel
Champignons
Zucchini

Lebensmittelallergien: Wenn Sie eine besondere Diät einhalten müssen, informieren Sie bitte einen unserer Mitarbeiter, bevor Sie Ihre Bestellung aufgeben. MwSt. ist in den Preisen enthalten (Euros). Der Verbraucher ist nicht zur Zahlung verpflichtet. Wenn er nicht die Zahlungsquittung erhält (Quittung - Rechnung). Das Restaurant / die Bar ist gesetzlich verpflichtet, amtliche Belege auszustellen, die vom zuständigen Finanzamt beglaubigt sind. Personen unter 18 Jahren ist es untersagt, alkoholische Getränke zu konsumieren. Das in den Salaten verwendete Öl ist Olivenöl.
Sonnenblumenöl wird zum Braten verwendet. Verantwortlich für die Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften:
Hotel General Manager - Vassilis Andreopoulos.