



BREAKFAST
& BRUNCH
MENU



ST S A F K A E R B

σερβίρεται / served: 06.00 - 11.00

ΠΡΩΙΝΑ | BREAKFAST

DAY STARTER

2 τηγαντά αβγά με ελαιόλαδο, φρυγανισμένες φέτες ψωμί του τοστ, 2 φέτες ζαμπόν, 2 φέτες edam, 2 φέτες ντομάτας, 4 φέτες μπέικον ψητό, φασόλια κοκκινιστά, χυμός πορτοκάλι, καφές ή τσάι

DAY STARTER

2 fried eggs with olive oil, toasted slices of bread, 2 slices of ham, 2 slices of edam, 2 slices of tomato, 4 slices of grilled bacon, baked beans, orange juice, coffee or tea

11.00€

DELUXE

ομελέτα 3 αβγών με επιλογή υλικών, (υλικά επιλογής: τυρί, ντομάτα, πιπεριά, μανιτάρια, λουκάνικο, μπούκοβο). 3 τμχ κρουασάν (σοκολάτας, βουτύρου, δανέζικα ρολάκια με σταφίδες), λευκό, ολικής ή πολύσπορο ψωμί. Αλοιμάτα: βούτυρο ή μαργαρίνη, μαρμελάδα φράουλα, πορτοκάλι ή ροδάκινο, θυμαρίσιο μέλι, 2 φέτες μπέικον ψητό και 2 λουκάνικα βραστά, 1 ντιπ τυρί κρέμα. Μπολ φρούτων: πορτοκάλι, γκρέιπφρουτ, ακτινίδιο, χυμός πορτοκάλι, καφές ή τσάι

DELUXE

3 eggs "make your own omelet", (ingredients to choose from: cheese, tomato, bell pepper, mushroom, sausage, chilly flakes), 3pcs of croissant (chocolate, butter croissant, Danish rolls with raisins), white, whole wheat or multigrain bread. Spreads: butter or margarine, strawberry, orange, or apricot marmalade, thyme honey, 2 slices of grilled bacon and 2 boiled sausages, 1 dip of cream cheese. Fruit bowl: orange, grapefruit, kiwi, orange juice, coffee or tea

15.00€

ΕΛΛΗΝΙΚΟ

Ζεστό χειροποίητο ψωμί με προζύμι σερβιρισμένο με πρωτόλαδο και ντόπιες μαρμελάδες πορτοκαλιού και σύκου, γιαούρτι με φρούτα εποχής και χαρουπόμελο, ντοματίνια βελανίδια με ξυλάγγουρο και πιπεριά, γραβιέρα με μέλι, αυγά στραπατσάδα σκέτη ή με ντομάτα και κρεμμύδι, καφές φραπέ ή ελληνικός, χυμός πορτοκάλι

GREEK

Hand kneaded sourdough warm bread with virgin olive oil, locally made peach and fig marmalade, yoghurt bowl with fresh seasonal fruit fillets and carob honey, cherry tomatoes with local spring cucumber and green bell pepper slices, graviera cheese with honey, scrambled eggs plain or with tomato and onion, frappe iced coffee or Greek hot coffee, orange juice

13.00€

ΑΠΛΟ ΠΡΩΙΝΟ ψωμί, βούτυρο, μαρμελάδα, καφέ ή τσάι

PLAIN BREAKFAST bread, butter, marmalade, coffee or tea

5.50€

Γιαούρτι με μέλι / Yogurt with honey 6.50€

Γιαούρτι με μέλι και φρούτα / Yogurt with honey and fruits 8.00€

Γιαούρτι με μέλι και καρύδια / Yogurt with honey and walnuts 7.50€

Κρουασάν βουτύρου / French Croissant 3.50€

Κρουασάν με μαρμελάδα ή μερέντα
Croissant with marmalade or chocolate spread 4.00€

Κρουασάν με ζαμπόν - τυρί / Croissant with ham - cheese 4.00€

ΟΜΕΛΕΤΕΣ | OMELETTES

Ομελέτα Σπέσιαλ / Special Omelette 8.50€

Ομελέτα με Λαχανικά / Veggie Omelette 8.00€

Ομελέτα με Λουκάνικα / Omelette with Sausages 8.50€

Ομελέτα με Ζαμπόν και Τυρί / Ham and Cheese Omelette 6.50€

Ομελέτα σκέτη / Plain Omelette 5.00€



BRUNCH MENU

σερβίρεται / served: 10.00 - 13.00

ΜΠΟΛ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ | POWER BOWL

VANILLA & BERRIES

μπολ ενέργειας με σιρόπι βανίλιας, σπόρους τσία, αμύγδαλο, ποικιλία από μούρα και γιαούρτι

VANILLA & BERRIES

vanilla syrup, almonds, chia seeds, berries and yoghurt _____ 8.50€

🌿 ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΨΗΤΗΣ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑΣ

ρόδι, κολοκυθόσπορο, λιναρόσπορο, γιαούρτι καρύδας, σιρόπι αγαύης και σπασμένο κακάο

🌿 FLUFFY VEGAN SWEET POTATO

with pomegranate, pumpkin, flax seeds, coconut yogurt and cacao nibs _____ 8.50€

FULL PROTEIN

με «οφτές» τσακιστές πατάτες, ψητό μπέικον, μαύρα φασόλια, αυγά καγιανά, αβοκάντο, σπανάκι σοτέ και τυρί κόττιτζ

FULL PROTEIN

with roasted crushed potatoes, grilled bacon, black beans, scrambled eggs, avocado, sauteed spinach and cottage cheese _____ 8.50€

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΜΕ ΑΥΓΑ | EGG RECIPES

ΣΤΡΑΠΑΤΣΑΔΑ ΣΟΛΟΜΟΥ

κρεμώδη στραπατσάδα σερβιρισμένη σε τοσταρισμένα ψωμάκια μπριος, με φιλέτα καπνιστού σολομού, κρεμ φρες, μαύρο χαβιάρι και μίνι σαλάτα αρωματικών

SALMON SCRAMBLED EGGS

creamy scrambled eggs served on brioche bread, with smoked salmon, crème fraiche, black caviar and mini herb salad _____ 9.50€

ΑΥΓΑ ΜΠΕΝΕΝΤΙΚΤ

αυγά ποσέ σε φρυγανισμένο πολύσπορο ψωμί με κρεμώδη σάλτσα ολλανδέζ, σωτέ μανιτάρια, φιλέτα αβοκάντο και ντοματίνια

EGGS BENEDICT

poached eggs on crispy multigrain bread with creamy hollandaise sauce, sauteed mushrooms, avocado fillets and cherry tomatoes _____ 8.50€

ΟΦΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ & ΑΥΓΑ

αυγά μάτια με οφτές πατάτες, φρέσκα μανιτάρια, τηγαντές μπουκιές ψωμιού, αρωματισμένα με λάδι μαύρης τρούφας και μυρωδικά βότανα

EGGS & POTATOES

fried eggs with crispy roasted potatoes, mushrooms, fried bread chunks, flavored with truffle oil and herbs _____ 8.00€

“ΚΡΟΣΤΙΝΙ” | OPEN - FACED TOSTIES

ΑΝΟΙΧΤΟ ΤΟΣΤ ΠΡΟΣΟΥΤΟ

με κατσικίσιο τυρί κρέμα, τραγανό μήλο, μαρμελάδα σύκο και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

PROSCIUTTO TOASTIES _____ 8.00€
with goat cheese, apple fillets, fig marmalade and freshly ground pepper

ΑΝΟΙΧΤΟ ΤΟΣΤ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΚΑΤΙΚΙ

φιλέτα κουμ-κουατ, κερύθρα, ελαιόλαδο, φιστίκια Αιγίνης, ανθό αλατιού και φρέσκο πιπέρι

«ΚΑΤΙΚΙ» CREAM CHEESE TOASTIES _____ 8.00€
with honeycomb, kumquat fillets, olive oil, pistachios, flaky salt flakes and pepper

«REUBEN»

με «ζαμπόν» μελιτζάνας, ψωμί ολικής άλεσης, vegan ρώσικη σάλτσα, «μπέικον παντζαριού», χορτοφαγικό τυρί και χειροποίητο λάχανο τουρσί

«REUBEN» EGGPLANT SANDWICH _____ 4.50€
with «eggplant corned beef», whole wheat bread, vegan Russian mayo dressing, «beetroot bacon», vegan cheese and pickled cabbage

CROQUE MADAME

τριόροφο σάντουιτς με ζαμπόν και γραβιέρα, μπεσαμέλ και ένα τηγανητό αυγό

CROQUE MADAME _____ 8.00€
triple layer sandwich with ham and graviera cheese, covered with béchamel sauce and topped with a fried egg

ΓΛΥΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ | SWEET TOOTH

ΑΦΡΑΤΑ ΡΟΛΑΚΙΑ ΚΑΝΕΛΛΑΣ (1τεμ.)

με γλάσο βανίλιας-λεμονιού και σάλτσα καραμέλας

CINNAMON ROLL (1pcs.) _____ 4.00€
with lemon-vanilla icing and caramel sauce

ΠΑΝΚΕΪΚΣ ΤΣΙΖΚΕΪΚ

πολύροφο πανκέικ με τυρί κρέμα και μαρμελάδα μπλούμπερις

BLUE BERRY CHEESECAKE PANCAKES _____ 8.00€
a cross over pancake episode with rich cream cheese and blueberry marmalade

«ΜΠΟΥΓΑΤΣΑΝ»

γλυκειά διασταύρωση μπουγάτσας και κρουασάν, γεμάτη από κρέμα πατισερί, κόκκινα φρούτα και σιρόπι

«ΜΡΟΥΓΑΤΣΑΝ» _____ 4.50€
juicy croissant with creme patisherie and red fruits

SMOOTHIES

COFFEE CASHEW

με παγωμένο καφέ, κρέμα από κάσιους, μπανάνα, κακάο, γάλα αμυγδάλου και σιρόπι αγαύης

COFFEE CASHEW _____ 7.50€
vegan smoothie with banana, almond milk, agave syrup and cacao powder

SPICY MANGO & LIME

με μάνγκο, χυμό λάιμ, λιναρόσπορο, μπανάνα, μια ιδέα τσίλι χαλαπένιο, σπόρους κάνναβης, γάλα και μέλι

SPICY MANGO & LIME _____ 9.00€
smoothie with flax seeds, banana, a bit jalapeno pepper, hemp seeds, milk and honey

YOGURT BERRY MEDLEY

με γιαούρτι, φράουλες, κόκκινα μούρα, μπανάνα, αγαύη και βρώμη

YOGURT BERRY MEDLEY _____ 8.00€
smoothie loaded with strawberries, red berries, banana, agave syrup and oats for fullness

CLUB SANDWICHES, SANDWICHES & TOASTIES

Τοστ τυρί - ζαμπόν / Cheese and Ham Toastie	4.00€
Τοστ τυρί διπλό / Double cheese Toastie	4.00€
Κλαμπ με Αλλαντικά / Cold Cuts Club Sandwich	8.00€
Κλαμπ με Κοτόπουλο / Chicken Club Sandwich	8.50€

ΦΟΚΑΤΣΙΑ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΤΡΑΓΑΝΑ ΦΑΛΑΦΕΛ

γλυκόξινο κόκκινο λάχανο, αγγουράκι μαρινάτο σε ξίδι άνηθου, μαγιονέζα αμυγδάλου και δροσερά φύλλα ρόκας

FOCACCIA WITH AROMATIC CRUNCHY FALAFEL

sweet and sour red cabbage, cucumber pickled in dill vinegar, almond mayonnaise and rocket leaves

4.50€

ΨΩΜΑΚΙ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΣ

ελαφριά σάλτσα μουστάρδας-καραμελωμένου κρεμμυδιού, πιπεριά Φλωρίνης τουρσί και σαλάτα λάχανο καρότο

CHICKEN SKEWER SANDWICH

light mustard-caramelized onion sauce, pickled bell peppers and carrot / cabbage salad

8.50€

ΚΡΕΠΕΣ | SIGNATURE CREPES

ΚΡΕΠΕΣ TROPICAL RIVOLTA

βουτηγμένες σε σιρόπι πορτοκαλιού, σερβιρισμένες με φιλέτα εσπεριδοειδών και καραμελωμένου ροδάκινου, ζαχαρωμένα φιστίκια, μαζί με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης, σάλτσα καραμέλας τόφι και φλαμπρισμένη με ένα χειροποίητο σφηνάκι από μαύρο ρούμι με γλυκάνισο

TROPICAL RIVOLTA CREPE

crepes soaked in orange syrup, served with citrus and caramelized peach fillets, candied peanuts, along with Madagascar vanilla ice cream, toffee caramel sauce, flambée with a handmade shot of black rum with anise

11.00€

ΚΑΠΝΙΣΤΟΥ ΣΟΛΟΜΟΥ

αφρό ξυνόκρεμας, μπρικ, ντομάτα κονφί, σχοινόπρασο, άνηθο και λάδι σχοινόπρασου

SMOKED SALMON CREPE

sour cream foam, salmon roe, tomato confit, chives, dill and chives oil

9.50€

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. / Service and taxes are included.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο).
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice).

Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία σε ένα ειδικό χώρο κοντά στην έξοδο,
για την καταγραφή τυχόν παραπόνων.

The establishment is obliged to have a printed form available in a special location near the exit,
for the registration of any complaints.

Αγορανομικός Υπεύθυνος / Manager: Ειρήνη Σηφογιαννάκη



OLD HARBOUR - CHANIA - CRETE

T: 28210 52001