

Nobilis Brunch a la Carte Menu	
ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ	ΧΥΜΟΙ - SMOOTHIES - COCKTAILS
ΦΡΕΣΚΟΨΗΜΕΝΑ ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΑΦΡΑΤΟ BRIOCHE FINANCIER ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΠΡΑΛΙΝΑΣ ΦΥΣΤΙΚΙΟΥ TARTE TATIN ΦΡΕΣΚΟ ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΙ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΕΠΙΔΟΡΓΙΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ ΜΕ ΣΠΙΤΙΚΗ GRANOLA ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ	ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟΣ SMOOTHIES BLOODY MARY BELLINI ESPRESSO MARTINI
	ΑΥΓΑ
	CROQUE MADAME ΓΡΑΒΙΕΡΑ, ΖΑΜΠΟΝ FERRANO, BECHAMEL ΑΥΓΑ BENEDICT ΑΒΟΚΑΝΤΟ, ΣΟΛΟΜΟΣ GRAVLAX, ΣΑΛΤΣΑ HOLLANDAISE, ΜΠΡΙΚ ΟΜΕΛΕΤΑ GORGONZOLA DOLCE, ΜΑΝΙΤΑΡΙ, ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ ΟΜΕΛΕΤΑ ΛΕΥΚΗ EMMENTAL, ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ, ΣΠΟΡΟΥΣ CHIA ΑΥΓΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΚΑΒΟΥΡΜΑΣ, ΠΑΤΑΤΕΣ PAILLE ΑΥΓΑ SCRAMBLED SOUR CREAM, COPPA FERRANO, ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΟ ΚΑΓΙΑΝΑΣ ΦΕΤΑ, ΝΤΟΜΑΤΑ, ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ
ΟΡΕΚΤΙΚΑ	
ΠΕΪΝΙΡΛΙ ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙ, ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ, ΑΥΓΟ ΤΗΓΑΝΗΤΟ PINSA ΚΡΕΜΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ, ΠΡΟΣΟΥΤΟ, ΡΟΚΑ, ΠΑΣΤΑ ΤΡΟΥΦΑΣ WRAP ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ICEBERG, ΜΑΥΟ ΧΡΕΝΟ QUICHE ΑΡΣΕΝΙΚΟ ΝΑΞΟΥ, ΣΠΑΝΑΚΙ, ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	
ΣΑΛΑΤΕΣ	ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ
CAESARS BABY GEM, ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, ΠΡΟΣΟΥΤΟ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΣΑΛΑΤΑ, ΚΙΝΟΑ, ΦΙΝΟΚΙΟ, VINAIGRETTE ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ-ΣΟΓΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΠΑΞΙΜΑΔΙ ΧΑΡΟΥΠΙΟΥ, ΜΟΥΣ ΦΕΤΑΣ	BLACK ANGUS BURGER ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙ, ΣΑΛΤΣΑ REMOULADE, CHEDDAR, BACON BURGER ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΠΑΝΕ, ΣΑΛΤΣΑ REMOULADE, BACON ΣΟΛΟΜΟΣ ΚΡΕΜΑ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑΣ, ΦΙΝΟΚΙΟ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΟΤΟ, ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΟΝΦΙ, CHIPS ΑΓΓΙΝΑΡΑΣ ΙΕΡΟΥΣΑΛΗΜ ΚΟΠΗ ΗΜΕΡΑΣ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ
ΠΑΣΤΑ & ΡΙΖΟΤΟ	ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ
ΜΑΣ 'N' CHEESE RICCIOLI, ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ, BECHAMEL ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΦΡΕΣΚΩΝ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ, ΠΕΚΟΡΙΝΟ, ΠΑΣΤΑ ΤΡΟΥΦΑΣ ΛΑΖΑΝΙΑ ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙ, BECHAMEL, ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ	CHEESECAKE CRUMBLE ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ, ΣΑΛΤΣΑ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ BROWNIE ANGLAISE ΒΑΝΙΛΙΑ, ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ, ΠΑΓΩΤΟ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΡΑΒΑΝΙ ΚΑΡΥΔΑ, ΓΛΥΚΟ ΛΕΜΟΝΙ, ΠΑΓΩΤΟ ΚΑΪΜΑΚΙ
	VG = VEGETARIAN GF= GLUTEN FREE

Nobilis Brunch a la Carte Menu

ON THE TABLE	JUICES – SMOOTHIES – COCKTAILS
FRESHLY BAKED CROISSANTS FLUFFY BRIOCHE PISTACHIO-PRALINE FINANCIER TARTE TATIN FRESH BUTTER & HANDMADE JAM YOGURT PARFAIT WITH HOUSE-MADE DARK-CHOCOLATE GRANOLA & FOREST BERRIES18	FRESH ORANGE JUICE6,5 FRESH MIXED FRUIT JUICE8 SMOOTHIES9 BLOODY MARY14 BELLINI13 ESPRESSO MARTINI12
	EGG DISHES
	CROQUE MADAME GRAVIERA CHEESE, FERRANO HAM, BECHAMEL18 EGGS BENEDICT AVOCADO, GRAVLAX SALMON, HOLLANDAISE, SALMON ROE19 OMELETTE GORGONZOLA DOLCE, MUSHROOMS, FLORINA PEPPER17 • VG EGG-WHITE OMELETTE EMMENTAL, TURKEY, CHIA SEEDS16 FRIED EGGS KAVOURMAS (GREEK CURED PORK), POMMES PAILLE19 SCRAMBLED EGGS SOUR CREAM, COPPA FERRANO, CHIVES18 KAGIANAS FETA CHEESE, TOMATO, COUNTRY SAUSAGE17
STARTERS	
“PEINIRLI” MINCED BEEF, TOMATO SAUCE, FRIED EGG20 PINSA PARMESAN CREAM, PROSCIUTTO, ARUGULA, TRUFFLE PASTE22 CHICKEN WRAP ICEBERG LETTUCE, HORSERADISH MAYO17 QUICHE NAXOS “ARSENIKO” CHEESE, SPINACH, CARAMELIZED ONIONS12	
SALADS	MAIN COURSES
CAESARS BABY GEM LETTUCE, CHICKEN, PROSCIUTTO19 SHRIMP SALAD MIXED GREENS, QUINOA, FENNEL, ORANGE-SOY VINAIGRETTE20 • GF GREEK SALAD CHERRY TOMATOES, CUCUMBER, SPRING ONION, CAROB RUSK, WHIPPED FETA MOUSSE18 • VG	BLACK ANGUS BURGER BEEF PATTY, REMOULADE SAUCE, CHEDDAR, BACON28 CHICKEN BURGER CRISPY FRIED CHICKEN, REMOULADE SAUCE, BACON26 SALMON CELERIAC CREAM, FENNEL29 • GF CHICKEN FILLET CARROT CREAM, CONFIT CHERRY TOMATOES, JERUSALEM ARTICHOKE CHIPS26 • GF CUT OF THE DAY FISH OF THE DAY
PASTA & RISOTTO	DESSERTS
MAC 'N' CHEESE RICCIOLI PASTA, AGED PARMESAN, BECHAMEL16 • VG MUSHROOM RISOTTO ASSORTED FRESH MUSHROOMS, PECORINO, TRUFFLE PASTE23 • GF • VG LASAGNA BEEF RAGU, BECHAMEL, TOMATO SAUCE18	CHEESECAKE ALMOND CRUMBLE, FOREST-BERRY SAUCE12 BROWNIE VANILLA ANGLAISE, CARAMELIZED HAZELNUTS, ICE CREAM OF CHOICE12 RAVANI COCONUT SEMOLINA CAKE, CANDIED LEMON, KAIMAKI ICE CREAM11

VG = VEGETARIAN GF= GLUTEN FREE

Nobilis Brunch Menu

I ENJOY THE FULL “ON THE TABLE” SELECTION WITH EGGS OF YOUR CHOOCEE, SERVED WITH COFFEE OR TEA // 36

II ENJOY THE FULL “ON THE TABLE” SELECTION WITH COFFEE OR TEA, PLUS YOUR CHOICE OF ONE SALAD OR STARTER, EGGS OF YOUR CHOICE, AND A GLASS OF PROSECCO // 56

WE PREPARE ALL DISHES WITH VIRGIN OLIVE OIL. IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE INFORM YOUR SERVER.
ALL PRICES ARE IN EUROS AND INCLUDE SERVICE CHARGE, MUNICIPAL TAX, AND VAT. MANAGER DIRECTOR: NASOS SALAPASIDIS