



CAFFÈ I FRATI

DAL 1782

AUTUNNO | INVERNO 2019-2020

BUON GIORNO To Buongiorno servίρεται έως τις 15.00 | To Buongiorno is served until 15.00

I FRATI BASKET Ψωμί ολικής άλεσης, προζυμένιο ψωμί, μαρμελάδες, κρουασάν βουτύρου, βούτυρο, θυμαρίσιο μέλι, homemade cookies and cakes
 | Wholemeal bread, sourdough bread, marmalades, butter croissants, butter, thyme honey, homemade cookies and cakes 11,00

E BUONA PRIMA COLLAZIONE / A HEARTY BREAKFAST

CORNETTO AL BURRO Κρουασάν βουτύρου | Butter croissant 2,50
 CORNETTO AL CIOCCOLATO Κρουασάν σοκολάτας | Chocolate croissant 3,50
 CORNETTO AL UVA PASSA Κρουασάν με σταφίδα και κρέμα | Cream and raisins croissant 4,00
 PANCAKE AL CIOCCOLATO Pancake σοκολάτας, μπισκότα, τριμμένη σοκολάτα και σάλτσα σοκολάτας με ρούμι
 | Chocolate pancakes, cookies, chocolate flakes and chocolate sauce with rhum 8,00
 FRITTELLA CLASSICA Pancake με σιρόπι καραμέλας, κροκάν από καρύδια pecan, παγωτό καραμέλας
 | Pancakes with caramel syrup, croquant of pecan nuts and caramel ice cream 8,00
 PANCAKE CON FRUTTA Pancake με φρούτα εποχής και θυμαρίσιο μέλι | Pancake with seasonal fruits and thyme honey 9,00

SCELTA DELLO CHEF / CHEF'S SIGNATURE

VEGAN SCRAMBLE Χωριάτικο ψωμάκι, avocado mashed, τοματίνια, φαγόπυρος, baby σπανάκι
 | Rustic bun, mashed avocado, cherry tomatoes, buckwheat, baby spinach 8,00
 FRITTATA CON ALBUMI Ομελέτα με ασπράδια αυγού, σπανάκι και σαλάτα με τοματίνια
 | Egg white omelet, spinach and cherry tomato salad 9,00
 TOSTADA AL TARTUFO Αυγά μάτια, φρέσκια μαύρη τρούφα Ταυγέτου, χωριάτικο ψωμί, πεκορίνο με τρούφα
 | Sunny-side-up eggs, fresh black truffle from Taygetos mountain, rustic bread, pecorino with truffle 12,00
 UOVA MARE E MONTAGNA Scrambled eggs, αυγοτάραχο Τρικαλινός και τραγανό πολύσπορο ψωμάκι
 | Scrambled eggs, bottarga Trikalinos and crispy multigrain bread 14,00

UOVA IN CAMICIA / POACHED EGGS beluga 10grm / 20grm

UOVA I FRATI Αυγά ποσέ, brioche, mascarpone με lime, χαβιάρι beluga
 | Poached eggs, brioche bread, mascarpone with lime, beluga caviar 60,00 / 110,00
 UOVA E SALMONE Αυγά ποσέ, σε πολύσπορο ψωμάκι, καπνιστός σολομός, αβοκάντο και sauce remoulade
 | Poached eggs on multigrain bread, smoked salmon, avocado and sauce remoulade 14,00
 UOVA AL TARTUFO Αυγά ποσέ σε ψωμάκι brioche, κρέμα μανιταριού, σπαράγγια σάλτσα τρούφας
 | Poached eggs on brioche bread, mushroom cream, asparagus, truffle sauce 13,00
 UOVA AL ITALIANA Αυγά ποσέ σε ψωμάκι brioche, σπανάκι, μορταδέλα, και σάλτσα παρμεζάνας
 | Poached eggs on brioche bread, spinach, mortadella Bologna and parmesan sauce 10,00

UOVA STRAPAZZATE / SCRAMBLED EGGS

STRAPAZZATE CLASSICO Scrambled eggs, χωριάτικο προζυμένιο ψωμί, τοματίνια, βασιλικός, παρμεζάνα
 | Scrambled eggs, traditional bread, cherry tomatoes, basil, parmigiano Reggiano 9,00
 STRAPAZZATE ALLA TOSCANA Scrambled eggs, χωριάτικο προζυμένιο ψωμί, salsiccia fresca, ρικότα, σπανάκι
 | Scrambled eggs, traditional bread, fresh sausage, ricotta cheese, spinach 8,00
 STRAPAZZATE CON PROSCIUTTO S. DANIELE Scrambled eggs, πολύσπορο ψωμάκι, prosciutto S. Daniele, παρμεζάνα, ρόκα | Scrambled eggs, multigrain bread, prosciutto San Daniele, parmigiano, rocket 10,00

UOVA AL OCCHIO DI BUE / FRIED EGGS

UOVA CON COPPA Αυγά μάτια, coppa di Parma, τοματίνια, βασιλικός και κρέμα παρμεζάνας
 | Sunny-side eggs, coppa di Parma, cherry tomatoes, basil and parmesan sauce 8,00
 UOVA CON AVOCADO Αυγά μάτια, αβοκάντο, χωριάτικο ψωμί, ψητές πιπεριές, baby ρόκα
 | Sunny-side eggs, avocado, traditional bread, grilled peppers, baby rocket 9,00
 UOVA ALLA BOLOGNESE Αυγά μάτια, mortadella Bologna, μαγιονέζα λιαστής ντομάτας, τυρί Comte, baby σπανάκι
 | Sunny-side eggs, mortadella Bologna, sundried tomato mayo, Comte cheese, baby spinach 12,00

CAFFETERIA

BEVANDE CALDE
 Espresso 2,70
 Espresso speciale 3,50
 India, Brasil, Honduras, Etiopia
 Espresso decaffeinato 2,70
 Espresso doppio 4,00
 Espresso macchiato 2,80
 Espresso corretto singolo 3,60
 Εσπρέσο με Amaretto, Sambuca ή Grappa
 Cappuccino 4,00
 Cappuccino doppio 4,80
 Cappuccino caramellato or cioccolato 4,30
 Caffè filtro americano 3,60
 Caffè greco singolo 2,70
 Caffè greco doppio 4,00

BEVANDE FREDDE

Espresso freddo 3,70
 Cappuccino freddo 4,50
 Fredoccino 5,50
 Κρύος καφές με σοκολάτα | Cold coffee with chocolate
 Espresso freddo con panna 4,50
 Κρύο εσπρέσο με σαντιγί | Cold espresso with whipped cream
 Cappuccino freddo caramellato con panna 4,70
 Κρύο εσπρέσο με σαντιγί | Cold espresso with whipped cream
 Latte macchiato freddo 4,10
 Κρύο γάλα με λίγο καφέ εσπρέσο | Cold milk with a bit of espresso
 Frati affogato 5,00
 Παγωτό Crema με ζεστό espresso | Crema ice cream with hot espresso
 Frati affogato corretto 6,00
 Παγωτό Crema με ζεστό espresso και Amaretto | Crema ice cream with hot espresso and Amaretto

Syrup extra shot 0,50

SUCCHI DI FRUTTA FRESCA
FRESH FRUIT JUICES

SPREMUTA D'ARANCIA 4,50
 Φυσικός χυμός πορτοκάλι | Fresh orange juice
 ENERGIKO 6,00
 καρότο μήλο αχλάδι | Carrot, apple, pear juice
 ATTIVO 6,00
 Κόκκινο λάχανο, ανανάς, ακτινίδιο και ginger
 | Red cabbage, ananas, kiwi and ginger juice
 NELEGRANA FRESH 5,50
 Φρέσκο ρόδι, αντιοξειδωτικό | Fresh pomegranate, antioxidant
 SMOOTHIES
 GREEN 8,00
 Kale, λεμόνι, αχλάδι, σκόνη matcha | Kale, lemon, pear, matcha powder vitamins: A, C, K, B1, B2, E
 SPICY 8,00
 Μάνγκο, μπανάνα, τζίντζερ, πορτοκάλι, πάπρικα | Mango, banana, ginger, orange, paprika vitamins: C, K, E, B1, B2, B3, B6
 EXOTIC 8,00
 Αβοκάντο, μπανάνα, σπανάκι, πορτοκάλι, λεμόνι | avocado, banana, spinach, orange, lemon vitamins: C, K, Mg, K, B
 ENERGY 8,00
 Αχλάδι, πράσινο μήλο, μανταρίνι, λεμόνιο, μέλι
 | Pear, green apple, tangerine, lemons, honey vitamins: C, E, K, B6, B1, B2, B9, A
 BACK TO THE ROOTS 8,00
 Παντζάρι, καρότο, γκρέιπφρουτ, κόκκινο λάχανο, λεμόνι
 | Beetroot, carrot, grapefruit, red cabbage, lemon vitamins: C, B1, B2, B5, B6, B9, K1

Στις παραπάνω τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι και το κόστος διατηρεί το δικαίωμα τροποποίησης των τιμών στον κατάλογο χωρίς προειδοποίηση
 Τα πιάτα δημιουργούνται και παρασκευάζονται με επιλεγμένα υλικά εξαιρετικής ποιότητας.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: κ. Βλάσος Προκόπης
 Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο)
 Για αλλεργίες ενημερώστε τον σερβιτόρο σας.



CAFFÈ I FRATI

DAL 1782

AUTUNNO | INVERNO 2019-2020

BOWLS

Ta Bowls σερβίρονται έως τις 19.00 | Bowls are served until 19.00

I FRATI Cherry tomato, mozzarella di bufala, prosciutto cotto, πράσινες ελιές, κολοκυθάκια <i>Cherry tomatoes, buffalo mozzarella, prosciutto cotto, green olives and zucchini</i>	12,00
VEGANO Quinoa, φακές Δομοκού, γλυκοπατάτες Νάξου, σπαράγγια, κολοκυθόσπορος, φύτερες, δυόσμος <i>Quinoa, lentils, sweet potatoes from Naxos island, asparagus, pumpkin seeds, sprouts, mint</i>	10,00
YOGURT CON FRESCA FRUTTA Μυκονιάτικο γιαούρτι με φρέσκα φρούτα εποχής, homemade granola, θυμαρίσιο μέλι <i>Yogurt from Mykonos with Fresh fruits, homemade granola (muesli), thyme honey</i>	8,00
YOGURT CON MIELE Μυκονιάτικο γιαούρτι με τραγανά καρύδια, θυμαρίσιο μέλι και πέταλα λεβάντας <i>Yogurt from Mykonos with croquant nuts, thyme honey and lavender petals</i>	7,00
YOGURT CON FRUTTA SECCA Μυκονιάτικο γιαούρτι με αποξηραμένα φρούτα, βρώμη και κομμάτια σοκολάτας <i>Yogurt from Mykonos with dried fruits, oat and chocolate chips</i>	8,00

SPUNTINI | SANDWITCH

Ta Spuntinis σερβίρονται έως τις 19.00 | Spuntini are served until 19.00

I FRATI Mozzarella fior di latte, prosciutto S. Daniele, ρόκα, ντοματίνια & flakes parmigiano <i>Mozzarella Fior di latte, prosciutto S. Daniele, rocket, cherry tomatoes & parmigiano flakes</i>	7,50
CLASSICO Mozzarella, γαλοπούλα, τυρί fontina, πράσινη σαλάτα & σάλτσα rosa <i>Mozzarella, turkey, fontina cheese, green salad & rosa sauce</i>	6,50
COSTA SMERALDA Καπνιστός σολομός, τυρί φιλαδέλφεια, baby ρόκα & άνηθος <i>Smoked salmon, philadelphia cheese, baby rocket & dill</i>	8,00
BOLOGNA Mortadella με asiago, ντομάτα & μαγιονέζα με φιστίκι Αιγίνης & πράσινη σαλάτα <i>Mortadella with asiago, tomato & mayonnaise with pistachio & green salad</i>	6,00
IL DUOMO Μπέικον, ομελέτα, asiago, μαγιονέζα & ανάμεικτη σαλάτα <i>Bacon, omelet, asiago, mayonnaise & mixed salad</i>	8,00
TOSCANO Prosciutto cotto, ρόκα, τυρί ricotta αρωματισμένη με τρούφα και μανιτάρια <i>Prosciutto cotto, rocket, ricotta cheese flavored with truffle and mushrooms</i>	8,00
TRAMEZZONE I FRATI Τοστ από ιταλικό ψωμί, prosciutto cotto & asiago <i>Toast made of talian bread, prosciutto cotto & asiago</i>	4,00
TRAMEZZONE DITACCHINO Τοστ από ιταλικό ψωμί, asiago, καπνιστή γαλοπούλα <i>Toast made of talian bread, asiago, smoked turkey</i> ...	4,50

BURGERS

Ta Burgers σερβίρονται έως τις 19.00 | Burger are served until 19.00

100% BLACK ANGUS BURGER Brioche, μανιτάρια, κατοικίσιο τυρί, iceberg, teriyaki-truffle sauce <i>Brioche bread, mushrooms, goat cheese, iceberg, teriyaki-truffle sauce</i>	15,00
VEGETERIAN BURGER Μανιτάρια Portobello, γραβιέρα Κρήτης, ντομάτα, πίκλες αγγουριού <i>Portobello mushrooms, traditional semi-hard cheese from Crete (graviera), tomato, cornichons</i>	11,00

PASTICCERIA

CASA DEL DOLCE

GOLDEN PASS	22,00
Με 23.7 καράτια βρώσιμου Χρυσού Golden Pass with 23,7 carat edible Gold	
ARCOBALENO DI MILLE COLORI	9,50
Millefoglie croccante με φρέσκιες φράουλες & λευκή σοκολάτα <i>Millefoglie croccante with fresh strawberries & white chocolate</i>	
PROFITEROL CON CIOCCOLATO FONDENTE	10,00
Με κρέμα pasticceria, χειροποίητο παγωτό & κρέμα σοκολάτας <i>Pasticceria cream, homemade ice cream & chocolate cream</i>	
TORTINO ROSSO VELLUTO	10,00
Red velvet cake, γλάσοο από κρέμα τυριού & blueberries <i>Red velvet cake, cheese cream glaze & blueberries</i>	
TIRAMISU ALLA MILANESE CON MARSALA ...	9,00
Μους μαοκαρπόνε & sauce espresso <i>Mascarpone mousse & espresso sauce</i>	
TROPEZIENNE SPUMONI (2 ΑΤΟΜΑ 2 PERSONS) ...	18,00
Στρώσεις παγωτού με αυθεντικό tropezienne, σάλτσα σοκολάτα croquant φουντουκιού & πουρέ φράουλα <i>Layers of ice cream with authentic tropezienne, croquant hazelnut chocolate sauce & strawberry puree</i>	
TO ΓΥΛΚΟ ΗΜΕΡΑΣ	9,50
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	13,00
Φρέσκα φρούτα εποχής <i>Fresh seasonal fruits</i>	

GELATO DEL GIORNO

	scoop: € 3,00
COPPA FRATI	10,00
Βανίλια, nocciola & καφέ παγωτό και κρέμα zabaglione <i>Vanilla, almonds and coffee ice cream and zabaglione cream</i>	
COPPA FANTASIA	6,00
Παγωτό επιλογής με σαντιγί (2 γεύσεις) <i>Ice cream of your choice with whipped cream (2 flavours)</i>	
COPPA FANTASIA	8,00
Παγωτό επιλογής με σαντιγί (3 γεύσεις) <i>Ice cream of your choice with whipped cream (3 flavours)</i>	
COPPA FRAGOLE	10,00
Παγωτό λεμόνι και φράουλα, σαντιγί & φρέσκες φράουλες <i>Lemon and strawberry ice cream, whipped cream & fresh strawberries</i>	
NOCCIOLATA	10,00
Παγωτό βανίλια και nocciola, σαντιγί, καρύδια, φουντούκια & καραμέλα <i>Vanilla and almonds ice cream, whipped cream, walnuts, hazelnuts & caramel</i>	

By Evaggelos Chasiotis, Haute Patisserie

AQUA E BIBITE

Aqua panna 750ml	4,50
Νερό Αύρα	2,50
S. Pellegrino 750ml.....	4,50
Galvanina 750ml	4,50
Galvanina 355ml	3,50
Bibite Fredde (Coca-Cola, Fanta, etc.)	3,50
Green Cola	3,50
Bibite Fatte in Casa	4,50
homemade refreshments with stevia	
Bibite Biologiche	4,50
Blood orange - black carrot & blueberry, Γκαζόζα, Μανταρίνι και Red passion fruit	
Νομάδα	4,50

LE NOSTRE BIRRE

Birra 32 Curmi Alc 5,8% 0,75ml	16,00
Birra 32 Oppale Alc 5,5% 0,75ml	16,00
Birra 32 Tre+Due Alc 3,2% 0,75ml	16,00
Peroni 0,33 cl	5,00
Moretti 0,33 cl	5,00
Fisher 0,33 cl	5,00

APERITIVO ANALCOLICO

Virgin Mary	7,00
Fragola Colada	7,00
Virgin Mojito	7,00



APERITIVO ALCOLICO

P31 Green Spritz.....	8,00
P31 on the rocks.....	8,00
Aperol -Spritz	8,00
Martini Rosso, Bianco, Dry	6,00

SPARKLING COCKTAILS

Mimosa	8,00
Rossini	8,00
Bellini	8,00
Kir Royal	8,00
Cocktail Champagne.....	14,00