



MENΟΥ ΣΝΑΚ | SNACKS MENU

ΜΠΟΛΑ | BOWLS

GRANOLA 6.50€

Γκρανόλα αρωματισμένη με λεμόνι, γιαούρτι με 2% λιπαρά & φρέσκα μούρα
Lemon scented granola, 2% fat yogurt & fresh berries

CHIA PUDDING [V] 6.50€

Σπόροι τσία σε γάλα αμυγδάλου & κανέλα, με σπιτική μαρμελάδα φράουλα ή με ψιλοκομμένο μάνγκο & σιρόπι αγαύης
Chia seeds soaked in almond milk & cinnamon, with homemade strawberry marmalade or with thinly chopped mango & agave syrup

FRUIT SALAD [V] 6.50€

Σαλάτα με εποχιακά & εξωτικά φρούτα
Salad with seasonal & exotic fruits

ACAI SUPERFOOD [V] 8€

Πουρές απο φυτό ασάι με επικάλυψη από μάνγκο, μύρτιλα, φλοίδες καρύδας, γκρανόλα αρωματισμένη με λεμόνι & σπόρους τσία
Açaí palm purée topped with mango, blueberries, coconut flakes, lemon scented granola & chia seeds

ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ | BAKERY

ΠΙΤΕΣ ΗΜΕΡΑΣ | PIES OF THE DAY 3.50€

(Συμβουλευτείτε το προσωπικό εξυπηρέτησης για τις διαθέσιμες επιλογές)
(Please consult our service team for the available options)

ΚΡΟΥΑΣΑΝ | CROISSANTS

Σκέτο | Plain 2.50€

Με σπιτική μαρμελάδα εποχής ή Nutella 3€

With homemade seasonal marmalade or Nutella

Αμυγδάλου | Almond 3€

ANARI NAAN 11€

Χειροποίητη ινδική πίτα Νάαν, ψημένη στο φούρνο Josper, με επικάλυψη από φρέσκια αναρή, χαλλούμι, μέλι & καρύδια πεκάν
Handmade Indian Naan bread, baked in the Josper oven, topped with fresh anari cheese, halloumi, honey & pecans

MOZARELLA NAAN 12€

Χειροποίητη ινδική πίτα Νάαν, ψημένη στο φούρνο Josper, με επικάλυψη από φρέσκο τυρί μοτσαρέλα, πέστο βασιλικού, κερασοντομάτες & παλαιωμένο βαλσάμικο ξύδι
Handmade Indian Naan bread, baked in the Josper oven, topped with fresh mozzarella cheese, basil pesto, cherry tomatoes & aged balsamic vinegar

ΠΙΑΤΕΛΕΣ | PLATTERS

FRESH SEASONAL FRUIT [V]

- 2 άτομα / 2 persons 10€ | 4 άτομα / 4 persons 18€

Φρέσκα εποχιακά & εξωτικά φρούτα

Fresh seasonal & exotic fruits

TOWER DELIGHT

- 2 άτομα / persons 15€ | 4 άτομα / persons 28€

Σνακ & μπουκιές για το πρωινό ή απογευματινό διάλειμμα

Snacks & bites for morning or afternoon break

ΤΥΡΙΑ | ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ | ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ

CHEESE | CHARCUTERIE | MIXED

- 2 άτομα / 2 persons 15€ | 4 άτομα / 4 persons 28€

Επιλεγμένα & φρεσκοκομμένα τυριά & αλλαντικά

Selected & freshly sliced cheese & charcuterie

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ | SANDWICH

VEGAN [V] 9€

Φέτες ψωμιού με σπόρους τσία, μαριναρισμένη μελιτζάνα & κολοκυθάκι στη σχάρα, χούμους καρότου, ελιές & συνοδευτική σαλάτα σπανάκι

Chia bread slices, herb-marinated & grilled aubergine & courgette, carrot humous, olives & side spinach salad

SALMON 12.50€

Ανοικτό, πολύσπορο φραντζολάκι με σολομό gravlax, ανάλαφρη κρέμα τυριού, αβοκάντο & συνοδευτική σαλάτα σπανάκι

Open multigrain bun with gravlax salmon, cream cheese mousse, avocado & side spinach salad

CLUB SANDWICH 13€

Κλαμπ σάντουιτς με σιγοψημένο κοτόπουλο φιλέτο, αυγά, καπνιστή πανσέτα, ντομάτα, μαρούλι & μαγιονέζα κρεμμυδιού. Σερβίρεται με τσιπς πατάτας.

Club sandwich with slow cooked chicken fillet, eggs, smoked pancetta, tomato, lettuce & onion mayonnaise. Served with potato crisps.

ΑΥΓΑ ΜΠΕΝΕΝΤΙΚΤ | EGGS BENEDICT

Σερβίρονται μέχρι τις 11:30πμ | Served until 11:30am

FLORENTINE 9.50€

Αυγά ποσέ σερβιρισμένα σε αρωματικό ψωμί αργής ωρίμανσης με ζεματισμένο σπανάκι, σάλτσα Hollandaise & συνοδευτική σαλάτα σπανάκι

Poached eggs on aromatic, slow – fermented bread with wilted spinach, Hollandaise sauce & side spinach salad

SALMON 13.50€

Αυγά ποσέ σερβιρισμένα σε αρωματικό ψωμί αργής ωρίμανσης με σολομό gravlax, αβοκάντο, τυρί ρικότα, σάλτσα Hollandaise & συνοδευτική σαλάτα σπανάκι

Poached eggs on aromatic, slow – fermented bread with gravlax salmon, avocado, ricotta cheese, Hollandaise sauce & side spinach salad

PROSCIUTTO 14€

Αυγά ποσέ σερβιρισμένα σε αρωματικό ψωμί αργής ωρίμανσης με prosciutto di Parma, τυρί ρικότα, μαρμελάδα μύρτιλλου & συνοδευτική σαλάτα σπανάκι

Poached eggs on aromatic, slow – fermented bread with prosciutto di Parma, ricotta cheese, blueberry marmalade & side spinach salad

ΟΜΕΛΕΤΕΣ | OMELETTES

Σερβίρονται μέχρι τις 11:30πμ | Served until 11:30am

COTTO HAM 13€

Ομελέτα με prosciutto cotto, πράσο, τυρί πεκορίνο, κερασοντομάτες, φύλλα κέλ & αέρινη κρέμα γιαουρτιού

Omelette with prosciutto cotto, leeks, pecorino cheese, cherry tomatoes, kale leaves & airy yogurt cream

EGG-WHITES 13.50€

Ομελέτα από ασπράδια αυγού με πράσο, τυρί μπουράτα, κερασοντομάτες, φύλλα σπανακιού & παλαιωμένο βαλσάμικο ξύδι

Egg – white omelette with leeks, burrata cheese, cherry tomatoes, spinach leaves & aged balsamic vinegar

JAMON SERANO 15€

Ομελέτα με ιβηρικό χαμόν,μανιτάρια, τυρί πεκορίνο, φλοίδες μαύρης τρούφας, φύλλα ρόκας & παλαιωμένο βαλσάμικο ξύδι

Omelette with jamon Ibérico, mushrooms, pecorino cheese, black truffle flakes, arugula leaves & aged balsamic vinegar

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ. | [V] Suitable for vegans. Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Αν υποφέρετε από κάποια τροφική δυσανεξία ή αλλεργία, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε, για να σας προτείνουμε τα κατάλληλα πιάτα για εσάς. | Allergies and intolerances: if you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please let us know in order to be able to suggest the best dishes for you.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. Εναλλακτικά, επισκεφθείτε την σελίδα: For allergens scan here or visit: <https://www.pralinacy.com/pralina-experience>

