



BAR RESTAURANT

by Chef Nikos Pantehis

EVERY DAY
11:00 – 17:00

ΚΑΘΗ ΗΜΕΡΑ
11:00 – 17:00

CASUAL LUNCH

M
E
N
U

#oliveglyfada



BAR RESTAURANT

#oliveglyfada

Brunch Επιλογές

Brunch Choices

Ποικιλία Καλάθι Ψωμιών (VG)	9
Ψωμί με Προζύμι Ψωμί Ολικής Ψωμί Καλαμποκιού Κριτσίνια Σερβίρετε με Βούτυρο, Μαρμελάδες, Μέλι και Πραλίνα	
Assortment Breads Basket (VG)	
Sourdough Bread Whole Bread Corn Bread Bread Sticks Served with Butter, Jams, Honey and Praline	
Λευκή Ομελέτα (GF, VG)	10
Ασπράδι Αυγού Κολοκύθι Μανιτάρια Κουκουνάρι Ταχίνι Σερβίρετε με Φρέσκια Σαλάτα Mesclun	
White Omelette (GF, VG)	
Egg White Zucchini Mushrooms Pine Nuts Tahini Served with Fresh Mesclun Salad	
Αυγά Shakshuka (N)	12
Σάλτσα Τομάτας Harissa Λουκάνικα Μόσχου Λαχανικά Μαϊντανό	
Shakshuka Eggs (N)	
Harissa Tomato Sauce Beef Sausage Veggies Parsley	
Αυγά Ποσέ Benedict (N)	12
Αγγλικά Muffin Καπνιστός Σολωμός Σάλτσα Ολλανδέζα Chives Σερβίρετε με Φρέσκια Σαλάτα Mesclun	
Poached Eggs Benedict (N)	
English Muffin Smoked Salmon Hollandaise Sauce Chives Served with Fresh Mesclun Salad	
Αυγά Καγιανάς (N)	12
Ψωμί Ζέας Λουκάνικο Μόσχου Τομάτα Κρεμμύδι Τυρί Φέτα Ρίγανη Σερβίρετε με Φρέσκια Σαλάτα Mesclun	
Kagianas Eggs (N)	
Zea's Bread Beef Sausage Tomato Onion Feta Cheese Oregano Served with Fresh Mesclun Salad	
Pancakes Αλμυρά (N)	9
Τηγανιτό Αυγό Cheddar Μπέικον Chives	
Savory Pancakes (N)	
Fried Egg Cheddar Bacon Chives	
Pancakes Πραλίνας (VG)	12
Μπανάνα Καραμελωμένο Φουντούκι Μπισκότο Κακάο	
Praline Pancakes (VG)	
Banana Caramelized Hazelnut Cacao Biscuit	
Pancakes Μούρων (VG)	16
Σιρόπι Σφένδαμου Macadamia Crumble Άχνη Ζάχαρη Δυόσμο	
Berries Pancakes (VG)	
Maple Syrup Macadamia Crumble Icing Sugar Mint	

Σάντουιτς Sandwiches

Ψητό Τοστ (N)

7

Καπνιστή Γαλοπούλα | Τυρί Emmental
Σερβίρετε με Τσιπς Πατάτας

Roasted Toast (N)

Smoked Turkey | Emmental Cheese
Served with Potatoes Chips

Gluten Free Τοστ (GF, N)

9

Μορταδέλα Τρούφας | Τοματίνια | Μαγιονέζα Chives | Σπανάκι Sauté | Τυρί Φέτα
Σερβίρετε με Φρέσκια Σαλάτα Mesclun

Gluten Free Toast (GF, N)

Truffle Mortadella | Tomato Cherry | Chives Mayo | Sauté Spinach | Feta Cheese
Served with Fresh Mesclun Salad

Αβοκάντο σε Τοστ (N)

12

Ψωμί Brioche | Καπνιστό Σολωμό | Αυγά Ποσέ | Chives
Σερβίρετε με Φρέσκια Σαλάτα Mesclun

Avocado on Toast (N)

Brioche Bread | Smoked Salmon | Poached Eggs | Chives
Served with Fresh Mesclun Salad

Bagel Καπνιστού Σολωμού (N)

12

Κρέμα Τυρί | Αγγούρι | Πίκλα Κρεμμύδι
Σερβίρετε με Φρέσκια Σαλάτα Mesclun

Bagel Smoke Salmon (N)

Cream Cheese | Cucumber | Pickled Onion
Served with Fresh Mesclun Salad

Dusit's Club Sandwich (N)

18

Φιλέτο Κοτόπουλο | Τυρί Emmental | Μπέικον | Μαρούλι | Τομάτα | Μαγιονέζα Τρούφα
Σερβίρετε με Τριπλά Μαγειρεμένες Πατάτες

Dusit's Club Sandwich (N)

Chicken Fillet | Emmental Cheese | Bacon | Lettuce | Tomato | Truffle Mayo
Served with Triple Cooked Potatoes

Dusit's Signature Burger (N)

21

Black Angus | Brioche | Cheddar | Τομάτα | Μαρούλι | Πίκλα Κρεμμύδι | Μαγιονέζα Dijon
Σερβίρετε με Τριπλά Μαγειρεμένες Πατάτες

Dusit's Signature Burger (N)

Black Angus | Brioche | Cheddar | Tomato | Lettuce | Pickled Onion | Mayo Dijon
Served with Triple Cooked Potatoes

Σαλάτες Salads

Κινόα Poke Bowl (GF, N)	14
Καπνιστό Σολωμό Κρέμα Αβοκάντο Μάνγκο Φινόκιο Σέλερι Τσιπς Καρύδας	
Quinoa Poke Bowl (GF, N)	
Smoked Salmon Avocado Cream Mango Fennel Celery Coconut Chips	
<hr/>	
Παραδοσιακή Χωριάτικη Σαλάτα (N, VG)	16
Τοματίνια Πίκλα Κρεμμύδι Αγγούρι Ελιές Κάπαρη Παξιμάδι Χαρούπι Φέτα Τυρί	
Traditional Greek Salad (N, VG)	
Cherry Tomatoes Pickled Onion Cucumber Olives Capers Carob Rusk Feta Cheese	
<hr/>	
Πράσινη Σαλάτα Ιβίσκου (VG, GF)	18
Mesclun Κρέμα Αβοκάντο Μυρωδικά Καραμελωμένο Pecan Ταχίνι Dressing	
Hibiscus Green Salad (VG, GF)	
Mesclun Avocado Cream Herbs Caramelized Pecan Tahini Dressing	
<hr/>	
Dusit Cesar's Salad (N)	21
Iceberg Φιλέτο Κοτόπουλο Τραγανό Μπέικον Crouton Σκόρδου Καλαμπόκι Φλοίδες Παρμεζάνας	
Dusit Cesar's Salad (N)	
Iceberg Chicken Fillet Crispy Bacon Garlic Crouton Corn Parmesan Flakes	

Κυρίως Πιάτα

Main Courses

Ρεστο Σπαγγέτι (VG) 16

Τοματίνια | Φιστίκι Αιγίνης | Κρεμμύδι Φρέσκο | Βασιλικό

Pesto Spaghetti (VG)

Cherry Tomatoes | Pistachio | Scallion | Basil

Ριζότο Σπανάκι (VG) 18

Βούτυρο Παρμεζάνας | Κουκουνάρι | Φρέσκο Κρεμμύδι | Μυρωδικά

Spinach Risotto (VG)

Parmesan Butter | Pine Nuts | Scallion | Herbs

Ραγού Μόσχου Ravioli (N) 21

Αρσενικό Νάξου | Πούδρα Τομάτας | Πράσινο Λάδι

Beef Ragù Ravioli (N)

Naxos Male Cheese | Tomato Powder | Green Oil

Οργανικό Φιλέτο Κοτόπουλο (N, GF) 23

Νεαρές Πατάτες | Κρέμα Καλαμπόκι | Θυμαρί | Gravy Λεμόνι

Organic Chicken Breast (N, GF)

Baby Potatoes | Corn Cream | Thyme | Lemon Gravy

Ψητό Φιλέτο Σολωμού (N, GF) 28

Κρέμα Αγκινάρας | Νεαρά Καρότα | Πίκλα Φινόκιο | Αρακά | Μοσχολέμονο

Roasted Salmon Fillet (N, GF)

Artichoke Cream | Baby Carrots | Pickled Fennel | Peas | Lime

Επιδόρπια Desserts

Πορτοκαλόπιτα Brulé (VG)

12

Ξύσμα Πορτοκάλι | Macadamia | Παγωτό Βανίλια

Orange Pie Brulé (VG)

Orange Zest | Macadamia | Vanilla Ice Cream

Acai Μούρων Bowl (GF, VG)

16

Ελληνικό Γιαούρτι | Βρώμη | Σιρόπι Σφένδαμου | Chia | Αμύγδαλο

Acai Berries Bowl (GF, VG)

Greek Yogurt | Oats | Maple Syrup | Chia | Almonds

Gianduja Crème (N)

18

Μπισκότο Πικρής Σοκολάτας | Καραμελωμένα Pecan | Espresso Ice Cream

Gianduja Crème (N)

Bitter Chocolate Biscuit | Caramelized Pecan | Espresso Ice Cream

Fresh Fruit Salad (GF, N, VG)

15

Ποικιλία Εποχιακών Φρούτων

Fresh Fruit Salad (GF, N, VG)

Assortment of Seasonal Fruits

Παγωτό

5
/scoop

Ποικιλία Γεύσεων

Ice Cream

Variety of Flavours

Με το GF Label εννοούμε Χωρίς Γλουτένη.
Με το V Label εννοούμε Vegan.
Με το N εννοούμε Χωρίς Ξηρούς Καρπούς.
Με το VG εννοούμε Κατάλληλο για Χορτοφάγους.
Οι Παραπάνω Τιμές είναι σε € Ευρώ και Συμπεριλαμβάνεται ΦΠΑ.
Η φρέσκια σαλάτα Mesclun περιέχει Νεαρά Φύλλα από Ρόκα, Σπανάκι, Μαρούλι.
Παρακαλείστε να Ενημερώσετε τον Σερβιτόρο για τυχόν Αλλεργίες ή Δυσανεξίες.
Δεν αναφέρονται Όλα τα Συστατικά στο Μενού.
Ως εκ τούτου, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε την πλήρη απουσία αλλεργιογόνων.
Ο πελάτης δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν λάβει νόμιμο παραστατικό (απόδειξη-τιμολόγιο).
Σε όλα τα παρασκευάσματά μας χρησιμοποιούμε το Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο ως λιπαρή ουσία.
Χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο για τηγάνισμα.

Αγορανομικός Υπεύθυνος
Κ. Αλέξανδρος Κάλπινος

With the GF Label we mean Gluten Free.
With the V Label we mean Vegan.
With the N we mean No Nuts.
With the VG we mean suitable for Vegetarians.
The above prices are in € euros and VAT is included.
The Fresh Mesclun Salad has Rocket, Spinach, Lettuce.
Please inform the Waiter of any allergies or intolerances.
Not all ingredients are listed in the menu.
Therefore, we cannot guarantee the complete absence of allergens.
The customer is not obliged to pay if he does not receive a legal document (receipt-invoice).
In all our preparations we use Extra Virgin Olive Oil as a fatty substance.
We use sunflower oil for frying.

Market Regulation Manager
Mr. Alexandros Kalpinos