



BREAKFAST  
*menu*

## À LA CARTE BREAKFAST MENU

07:30 - 11:00

*Παρακαλώ ζητήστε τα από τον/την σερβιτόρο/α σας / Please ask your waiter*

**Αυγά μάτια / Sunny-side up eggs** (1,2,3)

**Αυγά σκραμπλ / Scrambled eggs** (1,2,3)

**Αυγά μάτια ψημένα και από τις δυο πλευρές / Sunny side up eggs fried from both sides** (3)

**Κροκ μαντάμ / Croque madame** (1,2,3)

**Αυγά ποσέ / Poached eggs** (3)

**Ομελέτα (ζαμπόν, κασέρι, μανιτάρια) / Omelette (ham, cheese, mushrooms)** (1, 2, 3)

**Γιαούρτι με δημητριακά, φρούτα και μέλι / Greek yoghurt with cereal, fruits and honey** (6, 14, 15)

**Φρυγανισμένο ψωμί με φυστικοβούτυρο, μπανάνα και σπόρους τσία /  
Toasted bread with peanut butter, bananas and chia seeds** (1, 5, 6, 14, 15)

**Μπολ με ρόκα, αβοκάντο, τυρί cottage, καπνιστό σολομό, καλαμπόκι και ντοματίνια /  
Bowl with rocket salad, avocado, cottage cheese, smoked salmon, sweet corn and cherry tomatoes**  
(1, 2, 3, 11, 13)

**Φρυγανισμένο ψωμί με μέλι και καρύδια / Toasted bread with honey and walnuts** (1,2,5,6,14,15)

**Πάνκικ με / Pancake with** (1, 2, 3, 5, 6, 13, 14, 15, 16, 17)

• **φρούτα και μέλι / fruits and honey**

• **σοκολάτα και φουντούκι / chocolate and hazelnuts**

• **γαλοπούλα γκούντα κρέμα τυριού αυγό και μπέικον / turkey, gouda creamy cheese, eggs and  
bacon**

**Πόριτζ με φρούτα και ξηρούς καρπούς / Porridge with fruits and nuts** (1, 2, 3, 6)

**Αβοκάντο τoστ / Avocado toast** (1,2,3,5,13,14,15,16)

**Τoστ με ζαμπόν και τυρί / Toasted bread with ham and cheese** (1, 2, 3, 5, 13, 14, 15, 16)

**Σπαράγγια σοσέ / Asparagus sauteed**

## ΚΑΦΕΣ / COFFEE

Espresso

Cappuccino (2)

Freddo espresso

Freddo cappuccino (2)

Καφέ φίλτρου / Filter coffee

Φραπέ /Frappe

Ελληνικός καφές / Greek coffee

Σοκολάτα / Chocolate (2)

Τσάι (μεγάλη ποικιλία γεύσεων)

Tea (variety of flavours)

## ΦΥΣΙΚΟΙ ΧΥΜΟΙ / FRESHLY SQUEEZED JUICES

Χυμός πορτοκάλι / Orange juice

Χυμός γκρέιπφρουτ / Grapefruit juice

## ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ / SPARKLING WINE

Prosecco

## ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ / ALLERGENS:

1. Γλουτένη / Gluten
2. Γάλα / Milk
3. Αυγό / Eggs
4. Σόγια / Soya
5. Σουσάμι / Sesame
6. Ξηροί καρποί / Nuts
7. Σέλινο / Celery
8. Λούπινο / Lupine
9. Σινάπι / Mustard
10. Μαλάκια / Molluscs
11. Ψάρι / Fish
12. Οστρακοειδή / Shellfish
13. Καλαμπόκι / Corn
14. Σιτάρι / Wheat
15. Σίκαλη / Rye
16. Αραχίδες / Peanuts
17. Θειώδεις ενώσεις / Sulphur compounds

Στις παρασκευές μας χρησιμοποιούμε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, στα τηγανητά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο & τυρί φέτα Π.Ο.Π.

We use extra virgin olive oil, for frying we use sun flower oil & feta cheese P.D.O

\*Προϊόν βαθιάς κατάψυξης / Deep-frozen product

Αγορανομικός υπεύθυνος: Αναστάσιος Κυριακού

Health & safety regulator: Anastasios Kiriakou

Το μενού επιμελείται ο Σεφ Αναστάσιος Παρασκευαΐδης

The menu is curated by Chef Anastasios Paraskevaïdis



T: +30 2377 02 40 17  
reservations@mountathosresort.com  
[www.mountathosresort.com](http://www.mountathosresort.com)