

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

- Επιτραπέζιο νερό 1lt 2€
- Ανθρακούχο νερό 750ml 5,5€
- Cola, cola zero, γκαζόζα, σόδα, λεμονάδα, πορτοκαλάδα, 250ml 3€

ΜΠΥΡΕΣ ΚΑΦΕΣ

- Βαρελίσια Μάμος 400ml 5€
- Φίσερ 330ml 5€
- Λύρα 330ml 5,5€
- Γκίνες 7€
- Πορφυρογενής west coast IPA 9€
- Μπύρα χωρίς αλκοόλ 5€
- Εσπρέσο 3€
- Εσπρέσο διπλό 4€

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

- Moet & Chandon Imperial Brut 750 ml 120€
- Moet & Chandon Ice Imperial 750 ml 150€
- Moet & Chandon Ice Imperial Rose 750 ml 150€
- Moscato d'asti 200ml / 750 ml 9€ / 35€

COCKTAILS

- APEROL SPRITZ
- Aperol, prosecco, soda 9€
- METAXA SPRITZ
- Metaxa orange 5*, Honey & mountain tea syrup, lime, soda 9€
- MOJITO / MOJITO STRAWBERRY
- Bacardi, soda, fresh lime, fresh mint, brown sugar / strawberries 9€
- PORNSTAR
- Elite vodka, Vanilla syrup, passion fruit syrup, lime juice 10€
- OLD FASHION
- Burbon whiskey, orange ride, sugar syrrup, bitter 9€
- NEGRONI
- Bombay, Campari, Martini rosso, orange ride 9€
- VIRGIN MOJITO / VIRGIN MOJITO STRAWBERRY
- Soda, fresh lime, fresh mint,brown sugar / strawberries 7,5€

Αγορανομικός υπεύθυνος: Νικολακάκης Αντώνης
Νομικές επιβαρύνσεις: ΦΠΑ 24%,

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ Ή ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

ΣΤΟ BREEZE ROOF RESTAURANT, ΑΠΟΛΑΜΒΑΝΕΤΕ ΒΑΥΘΕΝΤΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΚΡΗΤΗΣ ΚΑΙ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ, ΦΤΙΑΓΜΕΝΕΣ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ, ΝΤΟΠΙΑ ΥΛΙΚΑ. ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΜΑΣ ΣΥΝΔΥΑΖΕΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΠΙΝΕΛΙΕΣ, ΠΡΟΣΦΕΡΟΝΤΑΣ ΠΙΑΤΑ ΠΟΥ ΙΚΑΝΟΠΟΙΟΥΝ ΚΑΘΕ ΓΟΥΣΤΟ — ΑΠΟ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΚΑΙ ΚΡΕΑΣ, ΕΩΣ VEGETARIAN ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΚΑΙ ΔΡΟΣΙΣΤΙΚΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΚΟΥΒΕΡ

Ψωμί, ντιπ πάστας ελιάς, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο παραγωγής μας, παξιμάδι χαρουπιού, φρέσκια ρίγανη παραγωγής μας, αλάτι Φαλασάρνων, κριτσίνι πολύσπορο. 2,5€ / άτομο

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ ΤΥΡΙΟΥ (4 τεμ.)
Με συνοδεία μαρμελάδα ντομάτας. 12€

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΕ ΝΤΙΠΑΚΙΑ
Τζατζίκι, μους λευκού ταραμά, φάβα, συνοδευόμενα από πιτούλες φokaάσιας. 12€

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΚΑΛΙΤΣΟΥΝΙΑ, ΤΗΓΑΝΗΤΑ (2 τυριού, 2 χορτάρινα) 9,5€

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΝΕΑΡΟΥ ΜΟΣΧΟΥ
Φλέϊκς γραβιέρας Κρήτης, ρόκα, μαγιονέζα, φυστίκι Αιγίνης, λάδι τρούφας. 14€

ΤΑΡΤΑΡ ΤΟΝΟΥ
Κομμάτια φρέσκου τόνου, κρέμα αβοκάντο, δίχρωμο σουσάμι, φιλέτο πορτοκάλι, χειροποίητα κράκερ μελανιού σουπιάς. 14€

ΣΕΒΙΤΣΕ ΛΑΥΡΑΚΙ
Κομμάτια από φρέσκο λαυράκι, μαριναρισμένα σε πάσιον φρουτ, αφρός γλυκοπατάτας, τσιπς πέτσας ψαριού. 15,5€

ΓΑΥΡΟΣ ΜΑΡΙΝΑΤΟΣ
Φρέσκος γαύρος, μαριναρισμένος με χοντρό αλάτι, με συνοδεία ζελέ από ντομάτα και θυμάρι. 9€

ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ
Ολόκληρα μύδια με σκόρδο, κρεμμύδι, πράσο και μαϊντανό, σβησμένα σε λευκό κρασί 11€

ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΨΗΤΗ
Μελιτζάνα ψητή με χούμους παντζαριού, ντοματίνια κονφί, κρέμα Κρητικής μυζήθρας, τηγανιτά ρεβύθια, πέστο βασιλικού 12,5€

ΓΑΡΙΔΑ ΣΑΓΑΝΑΚΙ
Γαρίδα σοταρισμένη με συνοδεία φέτας, πράσινης πιπεριάς, μπούκοβου, σάλτσα ντομάτας. 14€

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΚΡΗΤΙΚΗ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ
Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, φρέσκο κρεμμύδι, ντοματίνια, πιπεριά, ελιά, κάπαρη και μπουκιές παξιμαδιού χαρουπιού, ντρεσαρισμένα σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο με φέτα ή Κρητική μυζήθρα 9,5€

ΓΛΑΣΤΡΑ ΝΤΑΚΟΥ
Αναδομημένος ντάκος με χώμα χαρουπιού, ελιά, κρίταμο, καπαρόφυλλα, κρητική ντοματάδα, κρέμα από Κρητική μυζήθρα και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο 9,5€

CAPRESE ΨΗΤΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ
Μία διαφορετική καπρέζε σαλάτα με ψητά λαχανικά,μποτσαρέλα, κουκουνάρι, ταρτάρ ντομάτας, πέστο και λάδι βασιλικού 11€

REBYΘΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΧΤΑΠΟΔΙ
Ψητό χταπόδι σχάρας, κράμπλ ελιάς, ροδέλες ντομάτας, εσαλότ, φέτα, χώμα χαρουπιού, άνηθος και λάδι μαϊντανού 11,5€

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ
Μιξ λόλα, ρόκα, με ψητό μετσοβόνε, απόξηραμένα σύκα, καβουρδισμένο κουκουνάρι και φυστίκια Αιγίνης, ντοματίνια, βινεγκρέτ σύκου, κρέμα θαλασμάικου. 11€

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΝΑΠΟΛΙ
Με κλασική σάλτσα Ναπολιτέν 9€

ΚΡΗΤΙΚΗ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ ΜΕ ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ
Καρμπονάρα σε κρητική μορφή με σύγκλινο, παλαιωμένη γραβιέρα, κρόκο αυγού και κρέμα γάλακτος 14,5€

ΣΚΙΟΥΦΙΚΤΑ ΠΕΣΤΟ
Σκιουφικτά με πέστο βασιλικού, κρέμα Κρητικής μυζήθρας, ντοματίνια. 14€

ΣΚΙΟΥΦΙΚΤΑ ΜΕ ΜΑΓΟΥΛΟ
Σκιουφικτά με μοσχαρίσιο μάγουλο και ξηρό ανθότυρο. 17,5€

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΓΑΡΙΔΑΣ
Με μπισκ γαρίδας και σάλτσα ντομάτας, τυρί φέτα και λάδι μαϊντανό 18€

ΡΙΖΟΤΟ DUXELLES ΜΑΝΙΤΑΡΙΟΥ
Ριζότο με duxelles μανιταριού, πίκλα σιμέτζι, λάδι τρούφας. 17€

ΣΠΑΝΑΚΟΡΙΖΟΤΟ
Σπανακορίζοτο με κρέμα μυζήθρας λεμονιού, κρουτόν φέτας τυριού. 16,5€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΧΟΙΡΙΝΗ ΠΑΝΣΕΤΑ
Μελωμένη Χοιρινή πανσέτα αργοψημένη στους 74°C για 6 ώρες, συνοδεύεται με πουρέ σελινόριζας και σάλτσα πορτοκαλιού 17,5€

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
Φιλέτο κοτόπουλο ψημένο στους 74°C με κρέμα κρητικής γραβιέρας και μανιταριών, συνοδεύεται ψητά λαχανικά. 17€

ΤΣΙΓΑΡΙΑΣΤΟ ΚΟΤΣΙ
Τσιγαριαστό αρνίσιο κότσι με πατάτες baby. 22,5€

ΠΙΚΑΝΙΑ ΟΥΡΟΥΓΟΥΑΗΣ
Πικάνια Β.Α. Ουρουγουάης, πατάτες baby φούρνου & πράσινη σαλάτα εποχής, σάλτσα μαυροδάφνης. 29,5€

RIB-EYE ΟΥΡΟΥΓΟΥΑΗΣ
Rib-eye Β.Α. Ουρουγουάης, πατάτες baby φούρνου & πράσινη σαλάτα εποχής, σάλτσα μαυροδάφνης. 35€

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΜΑΓΟΥΛΟ ΜΠΡΕΖΕ
Σιγομαγειρεμένο μοσχαρίσιο μάγουλο μπρεζέ με συνοδεία πουρέ πατάτας. 19€

ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΥΡΑΚΙ
Φιλέτο λαυράκι σωτέ με πουρέ καρότου, σάλτσα φουμέ ψαριού με παστινάκι, λάδι βασιλικού. 23€

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ
Χταπόδι σχάρας, χούμους παντζαριού, σάλτσα κουνουπίδι, τηγανιτά ρεβύθια, λάδι βασιλικού. 22,5€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΜΟΕΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
Με φυστίκι Αιγίνης και παγωτό βανίλιας Μανταγασκάρης10€

ΚΡΕΜ ΜΠΡΟΥΛΕ ΧΑΡΟΥΠΙΟΥ 8€
Κρεμ μπρουλέ χαρουπιού με λεπτή στρώση караμέλας.

Κρητικό μιλφέϊγ
παραδοσιακά φύλλα ξεροτύγανου, θυμαρίσιο μέλι
γαλλική κρέμα μιλφείγ και καβουρδισμένο καρύδι 10,5€

Μενού απο τον σεφ
Αλέξανδρο Αθανασίου