



2024 MENU

LUNCH

BRUNCH

ΑΥΓΑ ΜΑΤΙΑ με καπνιστή πανσέτα σε προζυμένιο ψωμί, chips πατάτας, σχινόπρασο, λάδι πάπρικας και μαγιονέζα τρούφας
9,50€

ΑΥΓΑ ΠΟΣΕ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ σε πολύσπορο ψωμί, κρέμα αβοκάντο, λάδι μυρωδικών και μείγμα πράσινης σαλάτας με βινεγκρέτ μοσχολέμονο-τζίντζερ
10,50€

ΟΜΕΛΕΤΑ με ασπράδια αυγού, σοσέ σπανάκι, μανιτάρια, κονφί ντοματίνια, λάδι μυρωδικών, τυρί cottage και πολύσπορο ψωμί
9,50€

ΚΑΓΙΑΝΑΣ με κροστίνι σκόρδου, λάδι βασιλικού και γαλοτύρι
10,00€

ΑΥΓΑ ΠΟΣΕ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΠΑΝΣΕΤΑ σε english muffin, ψητά σπαράγγια, σπανάκι, λάδι πάπρικας και σάλτσα βουτύρου
11,00€

POWERBOWL με γιαούρτι, φυστικοβούτυρο, γκρανόλα, μέλι και φρούτα εποχής
8,00€

ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ με φρούτα εποχής, σπιτικό σιρόπι ροδιού και σπόρους chia
7,50€

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

SANDO αφράτο λευκό ψωμί με παναρισμένο φιλέτο κοτόπουλο, γραβιέρα Κρήτης, μαγιονέζα τρούφας και ρόκα
8,00€

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ με γαλοτύρι, λάδι βασιλικού και μείγμα πράσινης σαλάτας με βινεγκρέτ βαλσάμικο
7,00€

ΤΟΡΤΙΓΙΑ με ρεβιθοκεφτέδες, σάλτσα από ταχίνι-μοσχολέμονο και μείγμα πράσινης σαλάτας με βινεγκρέτ βαλσάμικο
7,50€

ΤΟΣΤ με καπνιστή γαλοπούλα Δράμας και τυρί
3,50€

ΤΟΣΤ με ζαμπόν με μαύρο πιπέρι και τυρί
3,50€

ΤΟΣΤ με διπλό τυρί
3,00€

PANCAKES

ΜΕ ΜΥΡΤΙΛΑ και σάλτσα σφενδάμου-μύρτιλου
7,50€

ΜΕ ΠΡΑΛΙΝΑ και τριμμένο φιστίκι Αιγίνης
7,50€

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ με λόλα πράσινη, βαλεριάνα, φύλλα παντζαριού, καλαμπόκι, κάσιους, καρότο, γραβιέρα Κρήτης, κροστίνι σκόρδου και σως Caesar
12,50€

ΠΡΑΣΙΝΗ με λόλα πράσινη, βαλεριάνα, φύλλα παντζαριού, προσούτο Ευρυτανίας, σπιτική μαρμελάδα σύκου, μανιτάρια, ψητό χαλούμι και βινεγκρέτ βαλσάμικο
12,50€

PINSA ROMANA

ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ με γκούντα, ένταμ, μοτσαρέλα και λάδι βασιλικού
11,00€

CARBONARA με γκουαντσάλε, λευκή σάλτσα, γκούντα, ένταμ και μοτσαρέλα
11,50€

ΛΑΔΕΝΙΑ με φρέσκια ντομάτα, κρεμμύδι, ελαιόλαδο και ρίγανη
10,50€

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

ΠΛΑΤΩ ΤΥΡΙΩΝ με μανούρι Γρεβενών, γραβιέρα Κρήτης, μελίχλωρο Λήμνου, κατσικίσιο τυρί 'λου, σταφύλι, μύρτιλα, ντοματίνια, σπιτική μαρμελάδα σύκου και κροστίνια σκόρδου

2 ατόμων 12,00€
4 ατόμων 20,00€

ΜΕ ΦΥΣΤΙΚΟΒΟΥΤΥΡΟ, φρέσκια μπανάνα και γκρανόλα
7,50€

ΑΛΜΥΡΑ PANCAKES με σπανάκι, κονφί ντοματίνια, καπνιστή γαλοπούλα, τυρί cottage και τηγανητό αυγό
8,00€

ΕΛΛΗΝΙΚΗ με ντοματίνια, κρίταμο, χόμα χαρουπιού, λάδι βασιλικού και γαλοτύρι
12,50€

ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΚΙΝΟΑ με τρίχρωμες πιπεριές, αβοκάντο, φρέσκο κρεμμύδι, δυόσμο, μαϊντανό, μαύρες σταφίδες, κουκουνάρι, καρέ αγγούρι, καρέ ντομάτα, βινεγκρέτ μοσχολέμονο-τζίντζερ και μους γιαουρτιού
12,50€

ΠΡΟΣΟΥΤΟ ΕΥΡΥΤΑΝΙΑΣ με πέστο ρόκας, ξύσμα μοσχολέμονο, γκούντα, ένταμ και μοτσαρέλα
11,50€

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ με σπιτική μπάρμπεκιου, πιπεριά Φλωρίνης, καπνιστή πανσέτα, γκούντα, ένταμ και μοτσαρέλα
11,50€

ΠΛΑΤΩ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ με παστράμι γαλοπούλας Δράμας, χοιρινός λαιμός Κερκύρας, σαλάμι αέρος Δράμας, χοιρινή ωμοπλάτη με μαύρο πιπέρι, σταφύλι, μύρτιλα, ντοματίνια, σπιτική μαρμελάδα σύκου και κροστίνια σκόρδου

2 ατόμων 12,00€
4 ατόμων 20,00€

BURGERS

TRUFFLE BURGER με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, τυρί τσένταρ, λόλα πράσινη, μπέικον Δράμας, ντομάτα, μαγιονέζα τρούφας και φρέσκιες πατάτες τηγανητές
14,00€

CHICKEN BURGER με μπιφτέκι κοτόπουλο, τυρί τσένταρ, λόλα πράσινη, ντομάτα, κρέμα αβοκάντο και φρέσκιες πατάτες τηγανητές
13,00€

FALAFEL BURGER με μπιφτέκι ρεβιθιού, ντομάτα, ρόκα, ψητό χαλούμι, σως ταχίνι-μοσχολέμονο και φρέσκιες πατάτες τηγανητές
13,00€

BBQ BURGER με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, τυρί τσένταρ, λόλα πράσινη, μπέικον Δράμας, ντομάτα, καραμελωμένα κρεμμύδια, και φρέσκιες πατάτες τηγανητές
14,00€

*Τηγανητό αυγό 1,00€

CLUB SANDWICH με ψωμί τوست, καπνιστή γαλοπούλα, τυρί, λόλα πράσινη, ντομάτα, τραγανό μπέικον Δράμας, μαγιονέζα και φρέσκιες πατάτες τηγανητές
11,00€

ΓΛΥΚΑ

ΓΑΛΑΤΟΠΙΤΑ με μπισκότο και σάλτσα σφενδάμου-μύρτιλου
8,00€

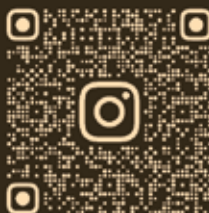
ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ με μέλι και κανέλα
7,50€

ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ με σοκολάτα και τριμμένο φουντούκι
7,50€

ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ με κρέμα λευκής σοκολάτας, χόμα κακάο, σάλτσα σοκολάτας και σορμπέ mango-passion fruit
8,50€

*Μπάλα παγωτό +3,00€
Παγωτά (4,00€ / μπάλα)

- Βανίλια
- Σοκολάτα
- Φιστίκι
- Banoffee
- Bueno
- Αλατισμένη καραμέλα
- Σορμπέ mango passion fruit



@COULEURLOCALEATHENS

Follow & tag us to be featured



2024 MENU

LUNCH

BRUNCH

FRIED EGGS with smoked pancetta on sourdough bread, potato chips, chives, paprika oil and truffle mayonnaise
9,50€

POACHED EGGS WITH SMOKED SALMON on multigrain bread, avocado cream, herb oil and green salad mix with lime-ginger vinaigrette
10,50€

OMELETE with egg whites, sautéed spinach, mushrooms, cherry tomato confit, herb oil, cottage cheese and multigrain bread
9,50€

KAGIANAS with garlic crostini, basil oil and galotyri
10,00€

POACHED EGGS WITH SMOKED PANCETTA on english muffin, roasted asparagus, spinach, paprika oil and butter sauce
11,00€

POWERBOWL with yoghurt, peanut butter, granola, honey and seasonal fruits
8,00€

FRUIT SALAD with seasonal fruits, homemade pomegranate syrup and chia seeds
7,50€

SANDWICHES

SANDO fluffy white bread with breaded chicken fillet, Cretan graviera cheese, truffle mayonnaise and arugula
8,00€

VEGGIE SANDWICH with galotyri, basil oil and green salad mix with balsamic vinaigrette
7,00€

TORTILLA with falafel, tahini and lime sauce and green salad mix with balsamic vinaigrette
7,50€

TOAST with smoked turkey of Drama and cheese
3,50€

TOAST with black pepper ham and cheese
3,50€

TOAST with double cheese
3,00€

PANCAKES

WITH BLUEBERRIES and maple-blueberry sauce
7,50€

WITH PRALINE and grated pistachio
7,50€

WITH PEANUT BUTTER, fresh banana and granola
7,50€

SAVORY PANCAKES with spinach, cherry tomatoes, smoked turkey, cottage cheese and fried egg
8,00€

SALADS

CHICKEN with green lola, valerian, beetroot leaves, corn, cashews, carrot, Cretan graviera cheese, garlic crostini and Caesar sauce
12,50€

GREEK with cherry tomatoes, critamo, carob soil, basil oil and galotyri
12,50€

GREEN with green lola, valerian, beetroot leaves, prosciutto from Evritania, homemade fig jam, mushrooms, roasted haloumi and balsamic vinaigrette
12,50€

MIXED QUINOA with tricolor peppers, avocado, spring onion, mint, parsley, black raisins, pine nut, cucumber & tomato dice, lime-ginger vinaigrette and yoghurt mousse
12,50€

PINSA ROMANA

MARGARITA with gouda, edam, mozzarella and basil oil
11,00€

CARBONARA with guanciale, white sauce, gouda, edam and mozzarella
11,50€

LADENIA with fresh tomato, onion, olive oil and oregano
10,50€

PROSCIUTTO OF EVRITANIA with arugula pesto, lime zest, gouda, edam and mozzarella
11,50€

CHICKEN with homemade BBQ, Florina pepper, smoked pancetta, gouda, edam and mozzarella
11,50€

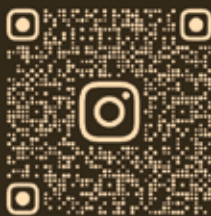
VARITIES

CHEESE PLATTER with manouri from Grevena, Cretan graviera, melixloro from Lemnos, goat cheese from Ios, grapes, blueberries, cherry tomatoes, homemade fig jam and garlic crostini

2 persons **12,00€**
4 persons **20,00€**

CHARCUTERIE PLATTER with turkey pastrami from Drama, pork neck from Corfu, salami from Drama, pork shoulder with black pepper, grapes, blueberries, cherry tomatoes, homemade fig jam and garlic crostini

2 persons **12,00€**
4 persons **20,00€**



@COULEURLOCALEATHENS

Follow & tag us to be featured

BURGERS

TRUFFLE BURGER with beef burger, cheddar cheese, green lola, Drama bacon, tomato, truffle mayonnaise and fresh fries
14,00€

CHICKEN BURGER with chicken burger, cheddar cheese, green lola, tomato, avocado cream and fresh fries
13,00€

FALAFEL BURGER with chickpea burger, tomato, arugula, roasted halloumi, tahini-lemon sauce and fresh fries
13,00€

BBQ BURGER with beef burger, cheddar cheese, green lola, Drama bacon, tomato, homemade BBQ sauce, caramelized onions, and fresh fries
14,00€

*Fried egg **1,00€**

CLUB SANDWICH with toasted bread, smoked turkey, cheese, green lola, tomato, crispy Drama bacon, mayonnaise, and fresh fries
11,00€

SWEETS

MILK PIE with biscuit and maple-blueberry sauce
8,00€

LOUKOUMADES with honey and cinnamon
7,50€

LOUKOUMADES with chocolate and grated hazelnut
7,50€

PROFITEROLES with white chocolate cream, cocoa soil, chocolate sauce and mango-passionfruit sorbet
8,50€

*An ice cream scoop 3,00€
Ice cream (4,00€/scoop)

- Vanilla
- Chocolate
- Pistachio
- Banoffee
- Bueno
- Salted caramel
- Mango passionfruit sorbet