

SYMPOΣIO

Resto Bar

Brunch Menu

Πρωινό / Brunch

Τόστ με ένταμ και γαλοπούλα
Edam and turkey toast **3€**

Ομελέτα με λαχανικά πάνω σε φρεσκοψημένο ψωμί και σαλάτα
Omelet with vegetables on freshly baked bread and salad **9€**

Αυγά σκράμπλ με μανιτάρια, φρεσκοψημένο ψωμί και σαλάτα
Scrambled eggs with mushrooms, freshly baked bread and salad **10€**

Αυγά ποσέ με απάκι Κρήτης, φρέσκια σάλτσα ντομάτας, ολλαντέζ και τσιπς πατάτας
Poached eggs with Cretan apaki, fresh tomato sauce, hollandaise and potato chips **12€**

Αυγά μπένεντικτ πάνω σε φρεσκοψημένο ψωμί, μους αβοκάντο, σολομό και ολλαντέζ
Eggs benedict on freshly baked bread, avocado mousse, salmon and hollandaise sauce **12€**

Κροκ μαντάμ
Croque Madame **12€**

Μαύρο μπέιγκελ από μελάνι σουπιάς, sour cream, καπνιστός σολομός, αγγούρι και ντομάτα
Black cuttlefish ink bagel, sour cream, smoked salmon, cucumber and tomato **10€**

Κρουασάν Βουτύρου σερβιρισμένο με κρέμα φουντουκιού, κρέμα pistachio, μαρμελάδα φρούτα του δάσους
Butter Croissant served with hazelnut cream, pistachio cream, forest fruit jam **5€**

Κλάμπ σάντουιτς με κοτόπουλο και φρεσκοψημένες πατάτες
Club sandwich with chicken and freshly baked potatoes **13€**

Συμπόσιο bowl με γιαούρτι, γκρανόλα, μελί, μύρτιλλα, σμέουρα και chia
Symposio bowl with yogurt, granola, honey, blueberries, raspberries and chia **9€**

Moelleux σοκολάτας αρωματισμένο με σπόρο τόνκα, ρούμι και παγωτό βανίλιας
Chocolate moelleux flavored with tonka bean, rum and vanilla ice cream **9€**

Χωριάτικη σαλάτα με ντοματίνια, αγγούρι, πιπεριές, ελιές και φέτα
Greek salad, cherry tomatoes, cucumber, peppers, olives and feta **12€**

Πράσινη σαλάτα με κατσικίσιο τυρί, παστράμι, χόμα από φυστίκια αιγίνης και ντρέσινγκ μούρων
Green salad with goat cheese, pastrami, pistachio crumb and berry's dressing **13€**

Μπουράτα, σαλάτα απο baby φύλλα, ντοματίνια, σύκα, ντρέσινγκ πετιμέζι και χόμα από προσούτο
Burrata, salad of baby leaves, cherry tomatoes, figs, grape's syrup dressing and prosciutto crumb **11€**

Καφές / Coffee

Espresso **2,50€**
Espresso Choco cup **3,30€**
Espresso double **3,00€**
Espresso macchiato **3,00€**
Espresso macchiato Choco cup **3,60€**
Espresso Double macchiato **3,00€**
Double espresso macchiato Choco cup **4,40€**
Espresso on the rocks **3,00€**
Espresso Freddo **3,50€**
Freddo Cappuccino **3,50€**
Cappuccino **3,50€**
Cappuccino Choco cup **4,50€**
Cappuccino by Symposio **4,70€**
Latte **3,50€**
Cloud **5,70€**
Greek coffee **2,00€**
Greek coffee double **3,00€**
Filter coffee **3,00€**
Frappe **3,00€**
Americano **3,00€**
Irish coffee **8,00€**

Τσάι / Tea

Black tea "Earl grey" **3,50€**
Black tea "Red velvet" **3,50€**
Green tea "Jasmine & Spices" **3,50€**
Rooibos tea "Roses & Daisies" **3,50€**
Herbal tea "Little Prince" **3,50€**
White tea "White Angel" **3,50€**

Soft Drinks

Fresh Orange Juice **4,00€**
3 Cents Pink Graperfruit Soda **3,50€**
3 Cents Pineapple Soda **3,50€**
Thomas Henry Mango Lemonade **3,50€**
Schweppes Soda **2,50€**
Coca-Cola Classic/Zero **3,00€**
Mineral Water 1lt **2,00€**
Sparkling water 330ml **2,00€**

Chocolate Hot/Cold

Deluxe **4,50€**
Bueno **4,50€**
White **4,50€**
White Oreo **4,50€**
Salty Caramel **4,50€**
Chocolate Choco cup Symposio **4,60€**

*Παρακαλούμε ενημερώστε μας, για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε!
*Please inform us of any allergies or intolerances you may have!

chef: Δημήτρης Μαμουρέλης

Breakfast made better,
mornings made brighter!



Ελληνική Δημιουργική Κουζίνα
Greek Modern Fusion Cuisine