



Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες.
Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται: Δημοτικός φόρος 0.0%, Φ.Π.Α. 24%.
Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση απόδειξης ταμειακής μηχανής. Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γεωργόπουλος Ελευθέριος.

We have to say this

You need to know this

Όλα τα προϊόντα μας είναι φρέσκα.
Το λάδι που χρησιμοποιούμε στις σαλάτες είναι ελαιόλαδο.
Το λάδι τηγανίσματος είναι φρέσκο ηλιέλαιο.

Mon - Fri till 16.00 / Sat - Sund till 17.00

ΜΠΩΛ ΜΕ ΓΚΡΑΝΟΛΑ 8

Ελληνικό στραγγιστό γιαούρτι, ταχίни με κακάο, μπανάνα, γκρανόλα με μέλι και σουσάμι.

ΜΠΩΛ ΑΒΟΚΑΝΤΟ 10 **vg / gf**

Λιωμένο αβοκάντο, τοματίνια, ρόκα, μανιτάρια, προζυμένιο ψωμί >>> **προσθήκη αυγών +2.5€**

BREAD BOWL 11

Λαδόψωμο, κρέμα πατάτας, λουκάνικο κεφτέ, καραμελωμένο κρεμμύδι, αυγό sunny side up, sticks πατάτας.

ΠΙΚΑΝΤΙΚΑ SCRAMBLED EGGS 10

Χτυπητά αυγά, τσορίθο κονφί, τοματίνια, τσίλι, μαϊντανό, προζυμένιο ψωμί.

ΑΥΓΑ CILBIR 10 **vg**

Αυγά ποσέ χειροποίητη πίτα, γιαούρτι με σκορδόλαδο, καβουρδισμένο βούτυρο τσίλι, μυρωδικά, zaatar.

FRENCH TOAST 12

Μπριός french toast με κρέμα καρύδας λευκής σοκολάτας, καραμελωμένο πεκάν, κόκκινα φρούτα, καρύδα flakes, σιρόπι σφενδάμου.

PANCAKES ME AYGA 11

Pancakes με γεύση γιαούρτι, κρέμα γραβιέρας Νάξου, αυγά μελάτα, τραγανό προσούτο.

CHOCOLATE CHIPS PANCAKES 10

Pancakes με chips σοκολάτας, πραλίνα και κροκάν φουντουκιού, μπισκότο oreo και σαντιγί.

DUTCH PANCAKE 12

Καραμελωμένα μήλα, καραμέλα toffee, crumble, παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρη.

Everyday till 23.30

PULLED BEEF MELTING TOAST 12

Σιγομαγειρεμένο μοσχαρί ραγού με λιωμένο τσένταρ, μαγιονέζα τσίλι, λευκό λάχανο, πίκλες.

STEAK SANDWICH 12

Τσιαπατα, flap steak, μαγιονέζα με τακουάν, baby ρόκα, καραμελωμένο κρεμμύδι, πίκλα αγγουριού.

ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΟΥ 12

Με τριμμένη φέτα, παρμεζάνα, ξυνόκρεμα και αποξηραμένο καλαμπόκι.

ΦΑΚΕΣ & KINOA 10 **vn / gf**

Φακές μπελούγκα, κινόα, κρεμμύδι, ντοματίνια, πιπεριά, αβοκάντο, μαϊντανό.

CAESAR SALAD 12

Τραγανό κοτόπουλο, baby gem, iceberg, μπέικον, αντζούγια dressing, παρμεζάνα.

VEGAN ΚΕΦΤΕΣ 12 **vn**

Γουακαμόλε, αρωματικά βότανα, τσίλι.

TARTAR ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ "ΣΑΝ ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ" 15

Τάρταρ μοσχαριού με πικάντικη κρέμα πιπεριάς Φλωρίνης, πίκλες, κρεμμύδι, κάπαρη, μαϊντανός και πολύσπορο ψωμί.

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΑΠΟ ΨΗΤΑ ΠΑΤΖΑΡΙΑ 9 **vg / gf / vn**

Ψητά παντζάρια, labne, pesto ξηρών καρπών.

ΑΝΟΙΧΤΟ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΤΑΛΙΑΤΑ 15

Μοσχαρίσια ταλιάτα, λιωμένο αβοκάντο, μαριναρισμένα τοματίνια με ξύδι, λάδι σκόρδου, κρεμμύδι και βασιλικό.

PULLED CHICKEN WITH BACON MAC & CHEESE 12

Casarecce ζυμαρικά, κοτόπουλο, μπέικον, σάλτσα τυριών, τηγανητό κρεμμύδι, σχοινόπρασο, τραγανό πάνκο.

FISH HOT DOG 11

Τραγανός μπακαλιάρος, horseradish mayo coleslaw, πίκλα παντζαριού, μυρωδικά.

MENU

by
#theClumsiesfamily



TENDER CHICKEN NUGGETS 12

Τρυφερές παναρισμένες μπουκιές κοτόπουλο, σως γιαουρτιού, μαγιονέζα andalouse, χόμα μπέικον.

ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΑΠΟ ΙΒΗΡΙΚΟ ΧΟΙΡΙΝΟ 13 **gf**

Mole BBQ, 5 spices, πίκλες, sticks πατάτα.

TRUFFLE MINI BURGERS 11

Ψωμάκι μπριός, μοσχαρίσιο μπιφτέκι, μαγιονέζα τρούφας.
>> 3 ανά μερίδα <<

PORK-BAO BUN 12

Χοιρινό λαιμό, soya hoisin γλάσο, iceberg, onion sweet chili μαγιονέζα και σάλτσα cipolle.

ΠΙΚΑΝΤΙΚΑ TACO ΓΑΡΙΔΑΣ 12

Παναρισμένη γαρίδα με πάνκο, τραγανά λαχανικά, καυτερή σάλτσα, τσίλι, κόλιανδρος, λάιμ. >> 3 ανά μερίδα <<

THE CLUMSIES "ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ" ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙ 15

Κοφτό μακαρονάκι με αργά μαγειρεμένη μοσχαρίσια ουρά, αφρό παρμεζάνας, λάδι μαύρης τρούφας.

Πλατό τυριών & αλλαντικών 22

DESSERTS

CHOCOLATE MARBLE "ΚΟΡΜΟΣ" 9

Κακάο, μπισκότα Πτι μπερ, καβουρδισμένοι ξηροί καρποί, καραμέλα γάλακτος, αλάτι

BAN COFFEE 9

Half baked cookie, παγωτό μπανάνα, καραμέλα εσπρέσσο, καρύδια πεκάν

MANGO & PASSION FRUITS

CHEESECAKE 10

Κρέμα μάνγκο φρούτα του πάθους, shortbread crumble, σορμπέ μάνγκο



Cocktail Degustation

4 cocktails στη μισή ποσότητα για γευστική δοκιμή
24€ per person / till 21:00

MADE IN OUR CLUMSY BASEMENT

Natural Wines

Please feel free to ask for recommendations

ESPRESSO / ΔΙΠΛΟ 2.4 / 3.2
ESPRESSO FREDDO 3.7
CAPPUCCINO / ΔΙΠΛΟ 3.5 / 4.2
CAPPUCCINO FREDDO 3.9
FLAT WHITE 4.2 MACHA LATTE 4.5
COLD BREW / DRIP BREW 4.5 / 4
ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ / ΔΙΠΛΟΣ 2.7 / 3.4
ΣΟΚΟΛΑΤΑ ζεστή / κρύα 4.5
ΤΣΑΪ ζεστό / κρύο 4
Επιλογές από κλασικές & αρωματικές γεύσεις
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ 5 Πορτοκάλι
ΑΝΑΜΕΙΚΤΟΣ ΧΥΜΟΣ 6
PERRIER ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ 4
SCHWEPES GRAPEFRUIT SODA 4.5
LONDON ESSENCE TONIC / GINGER BEER 5.5
ΣΠΙΤΙΚΗ ΛΕΜΟΝΑΔΑ 5

DRAUGHT 400ML

HEINEKEN lager 4.5
ΑΘΗΝΕΟ ask for our guest draught 6.5
ERDINGER weiss 6
MURPHY'S Irish stout 6.5

BOTTLED 330ML

MAMOS 5% pilsner 5.5
MC FARLAND 5,6% red ale 6
DUVEL 8,5% belgian ale 7.5
SOL 4,5% mexican lager 5.5
HEINEKEN 0.0 alcohol free 4.5
BLAME THE SUN 5% tropic ale 7,5 euro

BOILERMAKER

MURPHY'S WITH Irish whisky 6.5
ERDINGER with blanco tequila 6.5
HEINEKEN with vodka citron 6

- I. Otto's Athens Vermouth, Rhubarb, London Essence Tonic 8
- II. #CLUMSYNEGRONI, Bergamot Liqueur, Celery Bitters, Fever Tree Mediterranean Tonic, Amalia Brut 8.5
- III. White Wine, Elderflower, Salty Honey, Amalia Brut, Seasonal Fruit 7.5

NEGRONI 5 DARK 'N' STORMY 6
GIN & TONIC 5 ROAAE 5

AEGEAN NEGRONI
{ΓΛΥΚΟΠΙΚΡΟ} 12
>>>> *Voted as World's Best Cocktail for 2019 from Time Out*
The CLUMSIES OLD TOM GIN,
AMBRATO VERMOUTH,
CAMPARI, FENNEL SEEDS,
DIKTAMUS

FERMENTED AMERICANO
{ΓΛΥΚΟΠΙΚΡΟ} 10
BERRIES WINE, CAMPARI,
NATURAL CARBONATION

FORTIFIED BAKLAVA WINE
{ΞΗΠΟ} 11
MEAD, ZACAPA 23YO, BEURRE
NOISETTE, BAKLAVA SPICES

POPEYE & OLIVE
{ΓΛΥΚΟΞΙΝΟ} 10
TANQUERAY LONDON DRY
GIN, MINT, SPINACH, GREEN
APPLE, GREEN OLIVE

MEDITERRANEAN GIMLET
{ΓΛΥΚΟΞΙΝΟ} 10
TANQUERAY LONDON DRY
GIN, GREEK SALAD CORDIAL

HIPPOCAMPUS SUMMER
{ΓΛΥΚΟΞΙΝΟ} 10
HOUSE BLENDED LIGHT RUM,
MANGO, KIWI, SUNSCREEN
AROMA

THE CONCH
{ΞΙΝΟ & ΚΑΠΝΙΣΤΟ } 10
OTTO'S ATHENS
VERMOUTH, LA
ESCONDIDA MEZCAL ,
OUZO ADOLO,
SALICORNIA, OREGANO

BOUNCY HIGHBALL
{ΑΦΡΩΔΕΣ } 11
TANQUERAY NO. TEN GIN,
MANCINO SECCO
VERMOUTH, APRICOT
VINEGAR, TAMARILLO
SODA

CLEAR SOUP
{ΞΗΠΟ & ΓΛΥΚΟ} 10
DON JULIO BLANCO
TEQUILA, COCONUT &
PINEAPPLE SHERRY, LIME
& CELERY ASH, HOPS

SEASONAL DAIQUIRI
{ΓΛΥΚΟΞΙΝΟ} 10
PAMPERO BLANCO RUM,
APPLE, PEAR, CHERRY

DRAGONBALL
{ΓΛΥΚΟΞΙΝΟ} 11
RED DRAGON FRUIT
PAMPERO RUM, LYCHEE,
KAFFIR LIME CORDIAL

ATHENIAN
SPRITZES

VIRGIN
DRINKS

BLAST FROM THE PAST
Archive Hits

MAKRI LITHARI >>> *glass 5.5 >>> bottle 25* Savatiano, Rhoditis, Chardonnay / Evia
BIBLIA CHORA 35 *Ktima Biblia Chora, Assyrtiko, Sauvignon Blanc / Kavala*
RODITIS NATURE 31 *Tetramythos Winery, Roditis / Ano Diakopto, Peloponnese*
MALAGOUZIA 36 *Domaine Apostolidis, Malagouzia / Kavala*
MANTINIA 30 *Bosinaki Winery, Moschofilero / Peloponnese*
ASPROS LAGOS 40 *Douloufakis Winer, Vidiano / Crete*
ROBOLA 34 *Sarris winery, Robola / Kefalonia*
ASSYRTIKO 53 *Vassaltis Vineyards, Assyrtiko / Santorini*

AGIORGITIKO >>> *Kintonis Winery glass 5.5 >>> bottle 25* Agiorgitiko / Peloponnese
LIMNIONA 32 *Domaine Zafeirakis, Limniona / Tyrnavos*
ORGION 36 *Sklavos, Mavrodafni / Kefalonia*
XINOMAVRAW 38 *Oenops Winery, Xinomauro / Makedonia*

GENESIS ROSE >>> *Kechris Winery glass 5,5 >>> bottle 25*
Xinomavro, Gewurztraminer / Makedonia, Goumenisa
ROSÉ DE XINOMAVRO 31 *Thymiopoulos Vineyards / Xinomavro / Imathia*
LIATIKO 34 *Malihin Winery, Liatiko / Rethymno, Crete*
PEPLO 37 *Domaine Skouras Mavrofilero, Agiorgitiko, Syrah / Nemea, Peloponnese*

VINSANTO SIGALAS *ποτήρι 7* SAMOS VIN DOUX *ποτήρι 6*
RAMOS PINTO PORTO *white glass 7* RAMOS PINTO PORTO *ruby glass 7*
AMALIA BRUT >>> *glass 7 >>> bottle 30* Tselepos Moschofilero/ Arkadia
LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT 130
RUINART "R" 140
RUINART BLANC DE BLANCS 220
BILLECART SALMON BRUT ROSE 180
DOM PERIGNON BRUT VINTAGE 390

MALAGOUZIA ORANGE 43
Domaine Tatsis, Malagouzia / Goumenisa, Kilkis
RETSINA AMPHORE NATURE 29
Tetramythos Winery Roditis /Ano Diakopto, Peloponnese

BLANC

RED

ROSÉ

SPARKLING
WINE &
CHAMPAGNE

ORANGE
WINE
& RETSINA