

# THE CLUMSIES

## Coffees

- Espresso 2.2€
- Espresso διπλό 3€
- Espresso Freddo 3.3€
- Cappuccino 3.3€
- Cappuccino διπλό 4€
- Flat White 3.8€
- Cappuccino Freddo 3.5€
- Cold Brew 4€
- Macha Latte 4€
- Καφές φίλτρου 3.5€
- Ελληνικός 2.5€
- Ελληνικός διπλός 3.2€

## Beverages & Juices

- Σοκολάτα { ζέστη / κρύα } 4€
- Επιλογές από κλασικές & αρωματικές γεύσεις Τσαγιού { ζεστό / κρύο } 3.5€
- Φυσικός Χυμός Πορτοκάλι 4.2€
- Ανάμεικτος Χυμός { με φρέσκα εποχιακά φρούτα } 5€
- Ανθρακούχο Νερό Φλώρινας 3.5€
- Three Cents pink grapefruit soda 4.5€
- Three Cents lemon tonic 4.5€
- Three Cents ginger beer 4.5€

## daily brunch

until 18:00

- Cuban benedict** 2 τραγανά ποσέ αυγά, Cuba libre BBQ sauce, crispy pork belly, hollandaise με ψιλοκομμένο αγγούρι τουρσί, crispy onion & αφράτο brioche 9€
- French benedict** 2 ποσέ αυγά, σωτέμανιτάρια, τραγανό Αγγλικό μπέικον, hollandaise με σχοινόπρασο & φρυγανισμένο προζυμένιο ψωμί 9€
- Ομελέτα** με κασέρι Σοχού, prosciutto Ευρυτανίας και σαλάτα άγριας ρόκας και μαριναρισμένα ντοματίνια 7€
- Clumsy breakfast** 2 τηγανητά αυγά, ψητό λουκάνικο, σαλάτα, ταλαγάνι σχάρας, μανιτάρια πλευρώτους και ψωμάκια brioche με σουσάμι 10€
- Mini croque Madame** 2 English muffins γεμιστά με τυρί cheddar, αυγό μάτι, bacon & σπιτική μαγιονέζα από μουστάρδα ολικής άλεσης (+1 ευρώ για αβοκάντο) 8€
- Φρεσκοψημένη Κρητική σφακιανόπιτα** με θυμαρίσιο μέλι, αποξηραμένα τριαντάφυλλα, καρύδια και κανέλα 7€
- Croque Madame / Monsieur** Φρυγανισμένο ψωμί τοστ με καπνιστό ζαμπόν, κασέρι, μουστάρδα και κρεμώδη σώς μπεσαμέλ (+τηγανιτό αυγό) 8€
- French toast** με φρέσκα φρούτα, maple syrup και ζάχαρη άχνη 7.5€
- Toast** ζαμπόν-τυρί 3.5€

## Coffee & Alcohol

- Espresso Martini 8€
- Irish coffee 8€

Created by our barista team

## Degustation Cocktail Menu

{Σεοβίρεται από τις 18:00 μέχρι τις 22:00}

MENΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ

4 cocktails στη μισή ποσότητα για γευστική δοκιμή

20€

drinks

## Athenian Spritzes

I. 6€

Otto's Athens Vermouth, Rhubarb, Three Cents Tonic

II. 8€

#CLUMSYNEGRONI, Italicus Rosolio di Bergamotto, Celery Bitters, Three Cents Aegean Tonic, Amalia Brut

III. 6€

White Wine, Elderflower, Salty Honey, Amalia Brut, Seasonal Fruit

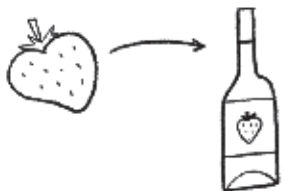
## Non ALCOHOLIC DRINKS

Negroni 5€

Gin & Tonic 5€

Dark 'n' Stormy 6€

Roa Ae 5€



## Natural wines

Made in our Clumsy basement  
Please feel free to ask for recommendations.

5€

## Beers

### DRAUGHT

Carlsberg (Half-pint Lager) 4€

Grimbergen Blanche (Weiss) 330ml 5€

Guinness (Pint) 6€

### BOTTLED

Kaiser Pilsner 330ml 5€

Grimbergen Double 330ml 5€

Corona 355ml 5€

### BoilerMAKER

Guinness with Irish whisky 6€

Grimbergen Blanche Weiss with blanco tequila 6€

Carlsberg Lager with vodka Citron 6€

## Hits

About best sellers

"Some drinks are sold because they are great.

Some drinks are great because they are sold"

### Highball Gimlet {Γλυκόξινο} 10€

Star Of Bombay Gin, Grass Cordial, Three Cents Grapefruit Soda, Olive

### Celtic Forest {Ξινό} 10€

Monkey Shoulder Whisky, Basil, Thyme Honey, Green Chartreuse

### Mon Amour {Γλυκό} 10€

Russian Standard Vodka, Berries, Coconut, Gingerx

### #CLUMSYNEGRONI {Γλυκόπικρο} 10€

The Clumsies Old Tom gin, House Blend Vermouth, Campari, Beeswax, Pepper

### El Draque {Γλυκόξινο} 8€

Just another Mojito

### Nostalgia {Sweet} 10€

Plantation Pineapple Rum Crafted Spiced Biscuit Rum, Nostalgia Elixir, Otto's Athens Vermouth, Childhood Bitters

### Symmetry {Sour & Sweet} 10€

The Clumsies Old Tom Gin, Aquafaba, Vanilla Cream, Three Cents Pink Grapefruit Soda

### Strawberry Daiquiri {Sour} 10€

Crafted Strawberry Rum, Strawberry, Lime



# Wine list

# Dishes

## WHITE WINE

**Μακρύ Λιθάρι** glass 5€ / bottle 20€  
Σαββατιανό, Ροδίτης, Chardonnay, Εύβοια

**Βιβλία Χώρα / Κτήμα Βιβλία Χώρα** 26€  
Ασύρτικο, Sauvignon Blanc, Καβάλα

**Βιδιανό "Ιππόδρομος" / Κτήμα Λυραράκη** 33€  
Βιδιανό, Ηράκλειο Κρήτης

**Μαλαγουζιά / Κτήμα Άλφα** 26€  
Αμύνταιο Φλώρινας

**Άδολη Γης / Αντωνόπουλος** 24€  
Λαγόρθη, Ασπρούδες, Ροδίτης, Chardonnay, Πελοπόννησος

**Κτήμα Αργυρού βαρέλι** 29€  
Ασύρτικο, Σαντορίνη

**Σαντορίνη / Vassaltis Vineyards** 29€  
Ασύρτικο, Σαντορίνη

**Αρμούρα / Κτήμα Σκούρα** 27€  
Chardonnay, Μαλαγουζιά, Νεμέα, Άργος

## RED WINE

**Αγιοργίτικο / Οινοποιείο Κιντώνη** glass 5€ / bottle 20€  
Πελοπόννησος

**Thema / Κτήμα Πανλίδη** 26€  
Αγιοργίτικο, Syrah, Δράμα

**Xi-Ro / Κτήμα Λίγας** 30€  
Ξινόμανρο, Ροδίτης, ΠΓΕ Πέλλα

**Avaton / Κτήμα Γεροβασιλείου** 35€  
Λημιό, Μαυροστράγανο, Μαυρούδι Επανομή Χαλκιδική

## ROSE WINE

**Enotria / Δουλουφάκης** glass 5€ / bottle 22€  
Κοτσιφάλι, Syrah, Ηράκλειο Κρήτης

**Ξινόμανρο Ροζέ / Θυμίουπουλος** 25€  
Ξινόμανρο Νάουσα, Μακεδονία

**Άδολη Γης / Αντωνόπουλος** 24€  
Cabernet Sauvignon, Πελοπόννησος

## SWEET/SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

**Vinsanto Sigalas** glass 7€

**Samos Vin Doux** glass 6€

**Ramos Pinto Porto white** glass 7€

**Ramos Pinto Porto ruby** glass 7€

**Amalia Brut / Τσέλεπος** glass 7€ / bottle 30€  
Μοσχοφίλερο, Αρκαδία

**Moët & Chandon Brut** 110€

**Moët & Chandon Rose** 120€

**Ruinart "R"** 130€

**Ruinart Rose** 160€

**Dom Perignon Brut Vintage** 300€

## Sandwiches

**Pastrami sandwich** 8€

Ζυμωτό ψωμί ολικής άλεσης, σώς μέλι μουστάρδα, ελαφρύ kimchi λάχανο & relish αγγούρι

**Steak sandwich** 9€

100% μοσχαρίσιο φιλέτο, χωριάτικο ψωμί, μαγιονέζα με μουστάρδα ολικής άλεσης, καραμελωμένα κρεμμύδια & γραβιέρα

**Cuban sandwich** 8.5€

Αφράτο φραντζολάκι brioche, Cuba-libre BBQ sauce, αργοψημένα κομμάτια χοιρινού, τυρί έμενταλ και τσένταρ & relish αγγούρι τουρσί

## Main Dishes & Salads

**Clumsy σουβλάκι** 9.5€

Ψητή χοιρινή πανσέτα σε κυπριακή πίτα με φρέσκια ντομάτα, γλυκό κρεμμύδι & σως γιαούρτι, συνοδεύεται με τραγανά τσίπς πατάτας

**Crispy chicken** (panko) 11€

Τραγανό φιλέτο κοτόπουλο παναρισμένο σε ιαπωνική φρυγανιά, συνοδεύεται απο ζεστή πατατοσαλάτα και σως μαγιονέζας

**Ψαρονέφρι με "κινέζικο" φρικασέ** 10€

Τζίντζερ & lime συνοδεύεται με μαύρο ρύζι και τσιγαριστό pack choy

**Σουβλάκι κοτόπουλο "Hawaiian"** 9.5€

Καπνιστή πάπρικα, ανανά, φρέσκο χυμό lime, ψητά λαχανικά και λευκό ρύζι

**"Ceasar" salad** 8€

Πρασινάδες εποχής, κινόα, κόλιανδρο, sweet-chili dressing, buttermilk κοτόπουλο, αβοκάντο, κρουτόνς απο ψωμάκια ατμού και φρέσκο μάνγκο

**Noodle salad** 8.5€

Egg noodles, φασολάκια σόγιας, κολοκυθάκι, σόγια και lime, nam jim dressing, τραγανό κοτόπουλο ή ψητό φιλέτο σολομού, καβουρδισμένο φυσιτάκι και Japanese omelette

**Ζεστή πατατοσαλάτα** 8€

Αρακάς, σπανάκι, pulled pork, τραγανό bacon και βινεγκρέτ απο μέλι & μουστάρδα

## Μπρουσκετές

**Ceviche φρέσκου σολομού** 7.5€

Καλαμπόκι, τσίλι, lime, κόλιανδρο, ελαιόλαδο, πιπεριά και baby αγγουράκι σε τραγανά φύλλα gyoza με σως εσπεριδοειδών

**Χωριάτικη σαλάτα** 6.5€

Gremolata απο πιπεριά Φλωρίνης και πέστο φέτας με φυσιτάκι Αιγίνης σε φρυγανισμένο χωριάτικο καρβέλι

Ποικιλία από ελληνικά τυριά & αλλαντικά συνοδευόμενη από chutney και κριτσίνια 18€

**Πλατό Ελληνικών αλλαντικών & τυριών**

## Clumsy Desserts

**Banoffee** 7€

Ολόκληρα κομμάτια μπανάνας σε βάση μπισκότου, καραμέλα dulce, σαντιγί και τριμμένη σοκολάτα

**Cheese cake διπλής σοκολάτας** 6.5€  
Crumbles εσπρέσσο, παγωτό raspberry, καραμέλα φράουλας και φρέσκα raspberry

**Mini pavlova** 7€

Μούς λευκής σοκολάτας Valrhona, πάστα από φυσιτάκι Αιγίνης και φρέσκο παγωτό φυσιτάκι

## Baos to share

**Sloppy joe Bao** 10€

3 ψωμάκια ατμού γεμισμένα με τσιγαριστό μοσχαρίσιο κιμά, μουστάρδα ολικής άλεσης, καβουρδισμένο φυσιτάκι & τυρί προβολόνη

**Fish & chips burger** 12€

3 mini ψωμάκια ατμού με τραγανό φιλέτο μπακαλιάρου, σώς μαγιονέζα-εστραγκόν, gherkin salad & πατάτες τηγανιτές

**Soft shell crabs** 8€

2 ψωμάκια ατμού γεμιστά με τραγανό καβούρι, sweet chili mayo, daikon, αγγουράκι και κινέζικο μαρούλι

**Greek Bao** 10€

3 ψωμάκια ατμού με χοιρινό μπριζολάκι, καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, φρέσκο θυμάρι, λεμονάτη σώς & ξινόμηλο

## To share

**Sliders X3** 11€

Μπιφτέκια απο 100% μοσχαρίσιο κιμά, cheddar, αγγούρι τουρσί, BBQ-mayo sauce & iceberg σε μπριζοσέ ψωμάκια

**French hot dogs** 9€

2 αφράτα ψωμάκια brioche με σωτέ μανιτάρια, ψητό λουκάνικο, τραγανή πανσέτα, relish αγγούρι, τυρί cheddar & truffle mayo sauce

**Elotes fritos** (τηγανίτες καλαμποκιού) 8€

με καπνιστή μαγιονέζα ντομάτας, jalapenos & avocado

**Tender chicken nuggets** 9€

με Asian coleslaw, κόλιανδρο και σπιτική κέτσαπ απο sambal oelek

**Oyster & crudités** 14€

4 Φρέσκα στρείδια γεμιστά με σάλτσα απο σέρι ξύδι, εσαλότ και ελαιόλαδο με σπιτικά fermented λαχανικά σε τριμμένο πάγο

**Τραγανά Τσιπς** 6.5€

με μαγιονέζα τρούφας, φρέσκια τρούφα, τριμμένη παρμεζάνα και θυμάρι