

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

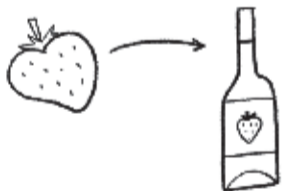
Non ALCOHOLIC DRINKS

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

Μαζρύ 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 φυσιτίκι 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 φυσιτίκι 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 φυσιτίκι Αιγίνης και φρέσκο παγωτό φυσιτίκι

Baos to share

Sloppy joe Bao 10€

3 ψωμάκια ατμού γεμισμένα με τσιγαριστό μοσχαρίσιο κιμά, μουστάρδα ολικής άλεσης, καβουρδισμένο φυσιτίκι & 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€

Μπριζόλες απο 100% μοσχαρίσιο κιμά, cheddar, αγγούρι τουρσί, BBQ-mayo sauce & iceberg σε μπριζόλε 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