

OMIKKORED

by Kosmas

ΜΠΥΡΑΡΙΑ

BEER HOUSE • SPORTS PUB

breakfast • coffee
desserts • cocktails



Kosmas
art of slow cooking

Local food

breakfast · coffee

desserts · cocktails



BREAKFAST

From 09.00-14.00

1. Gerrard _____

2 eggs any style with bacon or sausages, baked beans
2 toasted bread, grill tomatoes and mushrooms

2 Αυγά με μπέικον ή λουκάνικο, φασολάκια, 2 φέτες
φρυγανισμένο ψωμί, τομάτες σχάρας και μανιτάρια



2. Air & Cobe _____

2 eggs any style with bacon or sausages,
2 hash browns, grill tomatoes and mushrooms

2 αυγά με μπέικον ή λουκάνικο,
2 τηγανιτές τριφτές πατάτες, τομάτες σχάρας και μανιτάρια

3. Giovanni _____

2 scramble eggs with bacon, mushrooms and sour apple.
Avocado cream spread over toasted bread, baby tomatoes

στραπατσάδα με μπέικον, μανιτάρια και πράσινο μήλο.
Κρέμα αβοκάντο πάνω σε φέτα ψημένου ψωμιού και τοματίνια

4. Schumacher _____

Pancake with honey and walnuts

Πανκέικ με μέλι και καρύδια

5. Maradona _____

2 poached eggs with smoked salmon on toasted bread topped
with hollandaise sauce, mixed greens

2 αυγά ποσε με καπνιστό σορλομό πάνω σε ψητό ψωμί με σάλτσα hollandaise
και πράσινη σαλάτα



BRUNCH

Eggs ΑΥΓΑ

Benedict _____

2 poached eggs with meat (ham or bacon or apaki) on a toasted bread topped with hollandaise sauce, mixed greens

2 αυγά ποσε με ζαμπόν η μπέικον ή απακι πάνω σε ψητό ψωμί με σάλτσα hollandaise και πράσινη σαλάτα

Florentine _____

2 poached eggs on a toasted bread topped with hollandaise sauce, and spinach

2 αυγά ποσε πάνω σε ψητό ψωμί με hollandaise σάλτσα και σπανάκι

Florentine



Omelets ΟΜΕΛΕΤΕΣ

All omelets are made with 3 eggs and served with mixed greens

Όλες οι ομελέτες γίνονται με 3 αυγά και σερβίρονται με πράσινη σαλάτα

Create your own omelet by choosing from following fillings:

Plain _____ Scramble _____

Ham, bacon, sausage, apaki [smoked pork] _____

Smoked salmon, shrimps _____

cheddar cheese, feta cheese, edam _____

Spinach, peppers, zucchini, mushrooms, onions, tomato _____

Απλή _____ Στραπατσάδα _____

Ζαμπόν, ρουκάνικο, μπέικον, απακι _____

Σολημός καπνιστός, γαρίδες _____

Τσενταρ, φέτα, ενταμ _____

Σπανάκι, πιπεριές, κολοκύθι,μανιτάρια, κρεμμύδι, τομάτα _____

GREEK YOGHURT

with chia seed, granola, fresh fruit and honey

ΓΙΑΟΥΡΤΙ

με σπόρους chia, γκρανόλα, φρέσκα φρούτα και μέλι

FRUIT SALAD / ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ



COFFEE *and espresso*

Greek coffee _____

Nescafe instant coffee _____

Classic Filter coffee _____

Decafe _____

Espresso _____

Espresso macchiato _____

Cappuccino With whipped cream or with frothed milk _____

Latte macchiato _____

Americano _____

Romano _____

Espresso with water

Espresso with slice of lemon

Frappe Instant coffee, iced and shaken

Ice coffee Frappe with vanilla ice cream

Espresso freddo _____

Cappuccino freddo _____



COFFEE *with a twist*

ΚΑΦΕΣ ΜΕ ΑΛΚΟΟΛ

Irish Coffee _____

Bailey's Coffee _____

Amaretto Coffee _____

Correto Coffee _____

Espresso with sambuca

TEA *and herbs*

BLACK TEA | ΜΑΥΡΟ ΤΣΑΙ:

Earl Gray Excelsior _____

Ceylon tea, China Yunnan, Keemun tea, bergamot
Τσάι Κεϋθάνης, Κίνα Yunnan, τσάι Keemun, περγαμόντο

GREEN TEA | ΠΡΑΣΙΝΟ ΤΣΑΙ:

Vanilla Jasmine _____

Indonesian green tea, Chinese jasmine flower, jasmine buds, vanilla flakes
Ινδονησιακό πράσινο τσάι, κινέζικο γιασεμί, μπουμπούκια γιασεμιού, νιφάδες βανίλιας

Cretan herbal Tea _____

Marjoram, dittany and sage with honey | Κρητικό με ανάμικτα βότανα και μέλι



MILK SHAKES *with ice cream*

Vanilla, chocolate, caramel and strawberry

ΓΑΛΑ ΑΝΑΜΙΚΤΟ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ

Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα και καραμέλα



ICE *cream*

CONE | ΧΩΝΑΚΙ

1 scoop / μπάλα _____ 2 scoop / μπάλες _____

Mixed Ice Cream _____

Vanilla, chocolate and strawberry ice cream with whipped cream and grenadine syrup
Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, σαντιγί και σιρόπι γρενανδιν

Banana Split _____

Sliced fresh banana with 3 scoops ice cream (Caramel strawberry and chocolate),
topped with whipped cream and choco syrup
Κομμάτια μπανάνας 3 μπάλες παγωτό (καραμέλα,σοκολάτα,φράουλα),σαντιγί και σιρόπι σοκολάτας

Day and Night _____

1 scoop vanilla and 2 scoops chocolate ice cream, nuts, topped with whipped cream and choco syrup
1 μπάλα βανίλια, 2 σοκολάτα, φουντούκια, σαντιγί και σοκολάτα σιρόπι

Chicago _____

3 Scoops of chocolate ice cream with whipped cream and chocolate syrup
3 μπάλες σοκολάτα,σαντιγί και σιρόπι σοκολάτα

Red & White _____

2 scoops strawberry and 1 scoop vanilla ice cream topped with whipped cream and grenadine syrup
2 μπάλες φραουλα,1 βανίλια, σαντιγί και σιρόπι γρενανδιν

Valverde _____

Vanilla ice cream with fresh orange juice, rum and grenadine syrup
Βανίλια παγωτό, φρέσκος χυμός πορτοκάλι, ρούμι και σιρόπι γρενανδιν

U.F.O. _____

1 Scoop strawberry ice cream with whipped cream and smarties
. 1 μπάλα φράουλα με σαντιγί και σμαρτις

Kosmas _____

Fresh seasonal fruit with ice cream or Greek yoghurt
Φρούτα εποχής με παγωτό ή γιαούρτι

SWEET temptations

Baklavas | Μπακλαβός

Crunchy filo pastry with chopped nuts and syrup, served with Vanilla ice cream



Panna cota with coulis of strawberries
Πανακότα με κουλί από φράουλες



Chocolate Mosaic Cake | Μωσαϊκό
with biscuit, hazelnut, plum and a scoop vanilla ice

Pancake with 1 scoop ice cream of your choice and praline of hazelnut

Πανκέικ με 1 μπάλα παγωτό της επιλογής σας και μερεντα

Pancake with maple syrup, cream cheese, fresh fruit, creme fraiche

Πανκέικ με σιρόπι ασφενδαμου, φρέσκα φρούτα και κρέμα σαντιγί

Pancake with pineapple or banana, biscuit and praline of hazelnut

Πανκέικ με ανανά η μπανάνα, μπισκότο και μερεντα

Pancake with maple syrup

Πανκέικ με σιρόπι ασφενδαμου

Extra scoop of icecream

Additional Materials

Έξτρα μπάλα παγωτό

Πρόσθετα Υλικά



Salted caramel brownies

With chocolate sauce & vanilla ice cream

Μηράουνις με αλατισμένη καραμέλα

Σως σοκολάτα & παγωτό βανίλια

Cheesecake With Oreo cookies & sweet cherries

Τοιζ κεικ Με μπισκότο Oreo & γλυκό βύσσινο

Tiramisu

Traditional Tiramisu with mascarpone, Amaretto, & espresso coffee

Τιραμισού

Παραδοσιακό με τυρί μασκαρπόνε, αμαρέτο & καφέ εσπρέσο

Affogkato

Vanilla ice cream with chocolate cookies
& hot espresso coffee

Αφογκάτο

Παγωτό βανίλια με κούκισ σοκολάτα
& ζεστό καφέ εσπρέσο

Hot Love

Vanilla Ice cream with triple sec & warm forest fruits

Χοτ லοβ

Παγωτό βανίλια με τριπλι σεκ & ζεστά φρούτα του δάσους

Apple Pie

With butterscotch, apple crumble & caramel ice cream

Μηλόπιτα

Με καραμέλα βουτύρου, μήλα κραμπλι & παγωτό καραμέλα

AFTER DINNER Drink Greek

Naturally Sweet CRETAN red wine HELIOS Douloufakis(Crete)

It is made from the sun dried grapes of the Cretan variety Liatiko 100%It matured for 11 yrs in used French oak barrels. Amber-honey colored wine, with brown overtones. It has a multifaceted, complex aromatic bouquet; it releases aromas of dried fruits, nuts, mocha coffee and cocoa powder. Extremely good structure, balanced rich buttery taste, with intense aromas of ageing. Aromatic long lasting aftertaste.

Paired with mosaic or cheesecake pancake

50 ml _____

0,5l _____

Φυσικός Γλυκός ερυθρος οίνος “Ήλιος”

Αποξηραμένα σταφύλια από τη Κρητική ποικιλία Λιατικό 100%. Παλαιώνεται 11 χρόνια σε παλιά δρύινα Γαλλικά βαρέλια. Κεχριμπαρένιο, μελί χρώμα, με καφετιές ανταύγειες. Πολύπλευρο και πολυσύνθετο αρωματικό μπουκέτο

Απολαμβάνουμε πράγματι αρώματα αποξηραμένων φρούτων, ξηρών καρπών, καφέ μόκα και πούδρας κακάο. Εξαιρετικά καλή δομή, πλούσια και λιπαρή γεύση εξαιρετικά ισορροπημένη, με έντονα τα αρώματα της παλαιώσης.

Αρωματική επίγευση μακράς διάρκειας.

Συνοδεύστε με μωσαϊκό η τσιζκεικ πανκικ

STROVILI liqueur **BIO** (Monastery Toplou Crete) _____

Traditional Cretan Tsikoudia Toplou is combined with thyme honey, grape syrup & herbs of the region around the monastery. Just one sip is enough to fill you with euphoria.

Με βάση την τσικουδιά από τα αμπέλια βιολογικής καλλιέργειας της Μονής, θυμαρίσιο μέλι, πετιμέζι, και βότανα

SKINOS MASTIHA (Chios island) | ΜΑΣΤΙΧΑ ΣΚΙΝΟΣ _____

An aromatic resin-tear drop- liquor which is derived from the mastic tree -pistacia lentiscus



Otto's Greek vermouth

Craft using wine from Attica area infused with herbs, rose petals and citrus fruits for truly Greek flavor
(Recommended in a highball glass on its own or with ice & soda)

Ελληνικό Βερμούτ (προτείνεται με πάγο και σόδα)



Greek Gins

(Recommended on its own or with ice & Tonic)

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

Greek Distillates

50 ml

To enjoy the powerful, complex character drink them on its own or by adding some ice.

Paired with Cretan Grayere cheese with honey

Για να απολαύσετε το δυναμικό, πολυπλόκο χαρακτήρα καταναλώστε τα σκέτα ή με λίγο πάγο.

Συνοδεύετε με γραβιέρα Κρήτης με μέλι

RAKOMELO 35N (Rethymno - Crete)

Cretan Tsikoudia Raki with Honey (Rethymno-Kriti)

Rakomelo 35N is made with Tsikoudia-Raki 35N with pure thyme honey from the mountain beehives of Rethymno enriched with local aromatic herbs. A fine distillate combined with a high quality Cretan honey result in this excellent Rakomelo

ΡΑΚΟΜΕΛΟ 35N(Ρέθυμνο-Κρήτη)

Ένα φινό απόσταγμα τσικουδιάς - ρακής συνδυασμένο με γνήσιο Κρητικό μέλι που δίνει ένα εξαιρετικό ρακόμελο. Φτιάχνεται στο Ρέθυμνο Κρήτης με την πολυποικιλιακή τσικουδιά 35N, αγνό μέλι από τους ορεινούς Κρητικούς μελισσόκηπους και τοπικά αρωματικά βότανα

AGED TSIKOU디아 35N (Rethymno - Crete)

It is the heart of the best Cretan grapes, from selected vineyards of the island. Produced by the method of discontinuous distillation in copper fractional abyss. Aged tsikoudia from the heart of fine distillate, which matures in oak barrels, acquiring a strong aroma of nuts, dried fruits, honeycomb. In the mouth it gives us a perfectly balanced, deep, full flavor and an intense aftertaste.

Τσικουδιά Παλαιωμένη 35N(Ρέθυμνο-Κρήτη)

Είναι η καρδιά των καλύτερων κρητικών σταφυλιών, από επιλεγμένους αμπελιώνες του νησιού. Παράγεται με τη μέθοδο της ασυνεχούς απόσταξης σε χάλκινο κλασματικό άμβυκα. Παλαιωμένη τσικουδιά από καρδιά φίνου αποστάγματος, που ωριμάζει σε δρύινα βαρέλια, αποκτώντας έντονο άρωμα ξηρών καρπών, αποξηραμένων φρούτων, κερήθρας. Στο στόμα μάς χαρίζει μια απόλυτα ισορροπημένη, βαθιά, γεμάτη γεύση και μια έντονη επίγευση

DARK CAVE 5-Years-Old Aged Tsipouro (Central Greece)

Is a distillate[double]with a variety of mellowed varietal aromas, such as raisins, prunes and bergamot peels, spicy aromas like vanilla, chocolate and nutmeg combined with a robust but supple body, a smooth finish and a fine aromatic aftertaste

Παλαιωμενο Τσίπουρο[διπλη αποσταξη] Τσιλιδή 5 ετών.

Είναι ένα απόσταγμα με εύρος από μελωμένα ποικιλιακά αρώματα, όπως αποξηραμένα δαμάσκηνα, σταφίδες, φιλούδες περγαμόντου, πικάντικα αρώματα όπως βανίλια, σκολιάτα και μοσχοκάρυδο, σε συνδυασμό με ένα ρωμαλέο αληθιά μαλακό σώμα, απαλό τελείωμα και φινετσάτη αρωματική επίγευση.

METAXA

Greek Brandy

Since 1888, is more than a drink,
it is a journey that awakens your desire to explore and discover. **EXPLORE IT**

Paired with chocolate mosaic cake

Metaxa 12 _____



Experience the unique taste of Samos Muscat wines, aged wine distillates and Mediterranean botanicals for an intense smoothness. Color radiant amber. Sense of orange peel, coffee, chocolate, toasted oak. Taste elegant and fulfilling. Dry fruit, orange peel and hints of spices Whether it is color, aroma or taste, its inspiring aura opens your mind and your perspectives.

Χρώμα κεχριμπαρένιο, συνδυασμός αρωμάτων ξύλου δρυός, βανίλιας, αποξηραμένων καρπών και καπνού, με γεύση ξηρή, βελουδίνη και γεμάτη, με έντονο χαρακτήρα ξύλου δρυός. Περιλαμβάνει πολύτιμα οινικά αποστάγματα, που έχουν παλαιώσει υπομονετικά σε βαρέλια από Γαλλική δρυ και εξαιρετικά Μοσχάτα από τη Σάμο, από σταφύλια επιλεγμένα από τους μικρούς αμπελώνες στις ημιορεινές περιοχές του νησιού. Ένα μυστικό μείγμα από ροδοπέταλα και Μεσογειακά βότανα ολοκληρώνει τον αρωματικό χαρακτήρα αυτής της δημιουργίας.

Metaxa Grande Fine _____

Is a mixture aged grape spirits and aromatic wines from Samos, providing a sophisticated character.

The color of deep amber, the body of the round and the flavor-rich fresh spices, dried fruits and old oak.

Είναι ένα μείγμα παλαιωμένων αποστάγματα σταφυλιών και αρωματικών κρασιών από τη Σάμο, προσφέροντας έναν εκλεπτυσμένο χαρακτήρα.



Metaxa Private Reserve _____

A special blend of selected extracts Greek wines aged in oak barrels for more than 20 yrs A collector's item and a unique dining experience that leaves no one unmoved. Deep amber color, aroma extremely rich and deep with strong traits of oak, vanilla, dried fruit, muscat, honey and spices. Taste velvety, ripe and rich, filled with a rare body and intense, long after- taste.

Ένα ιδιαίτερο χαρμάνι από επιλεγμένα αποστάγματα ελληνικών κρασιών, που ωριμάζει σε δρύινα βαρέλια, για περισσότερα από 20 χρόνια.

Ένα συλλεκτικό κομμάτι και μια μοναδική γευστική εμπειρία που δεν αφήνει κανέναν ασυγκίνητο.

Χρώμα βαθύ κεχριμπαρένιο, άρωμα εξαιρετικά πλούσιο και βαθύ με έντονα γνωρίσματα δρυός, βανίλιας, αποξηραμένων φρούτων, μοσχάτου, μελιού και μπαχαρικών. Γεύση βελουδίνη, ώριμη και πλούσια, με γεμάτο, σπάνιο σώμα και έντονη, μεγάλης διάρκειας επίγευση



SUMMER *cocktails*

LOW ALCOHOL COCKTAILS

White Sangria _____

White wine, vanilla, citrus, passion fruit

Red Sangria _____

Red wine, cinnamon, citrus, metaxa.

Royal _____

Prosecco, wild blueberry or strawberry

Liatiko _____

Cretan sweet wine Liatiko, lime, sparkling water

Hugo _____

Elderflower, mint, prosecco

Aperol spritz _____

Aperol, soda, prosecco

Athenian spritz _____

Ottos vermouth, tonic water, prosecco

CLASSIC COCKTAILS

Mai Tai _____

Aged rum, lime, almond, orange

Pina colada _____

White rum, coconut, pineapple

Mojito _____

White rum, lime, sugar, mint, soda

Margarita _____

Tequila, lime, orange

Negroni _____

Gin, campari, vermouth

Americano _____

Ottos Vermouth, campari, soda

Manhattan _____

Ottos Vermouth, bourbon, angostura

COCKTAIL LIST
CREATED BY:

THE ART OF

SINCE 2014



COCKTAIL

BY CONSULTING EXPERTS
ON THE SCENE

www.theartofcocktails.com | theartofcocktails@art.com
#theartofcocktails