



La Terrasse

Restaurant & Cocktail Bar



by Enavlion Hotel

MENU

La Terrasse

Restaurant & Cocktail Bar

La Terrasse в Enavlion Boutique hotel е семейният ресторант на семейство Batagianni.

Отворихме врати през юни 2010 с очакванията да задоволим и най-високите Ви изисквания и със своите услуги да допринесем за Вашето неповторимо преживяване!

Семейство Batagianni се занимава с хотелиерство и ресторантьорство повече от 40 години. Ние вярваме, че добрата храна може да направи деня Ви по-добър и е неразделна част от идеалната почивка, която всеки чака повече от година.

Ние имаме страстта, знанието и опита да Ви обслужим по най-добрия възможен начин!

Бихме искали да Ви приветстваме и да Ви пожелаем „Добър апетит“.

Семейство Batagianni



**Enavlion Boutique Hotel
Batagianni**

In salads we use extra virgin olive oil.

Potatoes are fresh and fried in sunflower oil.

Products with * are frozen.

You can find a complaint box inside the restaurant.

Prices are in Euros and include VAT, and all legal charges.

Person in charge: Boukoutsou Eleni

Chef's Signature Menu

Appetizer

Прясно изпечена багета с домашно приготвени разядки, направени от натурални местни съставки и билки.

Първо предястие (изберете от)

Зеленчукова супа Veloute с внимателно подбрани пресни зеленчуци и сметана.

Салата " La Terrasse комбинация от свежи зеленчуци, гъби на скара и „Талагани“ (вид гръцко сирене), смокини, ядки, стафиди, хрупкаво прошуто, чипс от пармезан и беконов винегрет.

Сирене Камамбер в панировка с черен сусам, поднесено с малини и горски плодове

Второ предястие (изберете от)

Скариди в хрупкава коричка (Shrimps in Crust), изпечени на фурна с чеснов аромат, сервирани с картофено пюре, зеленчукови спагети и пикантен портокалов конфитюр.

Филе от ципура (Sea-Bream Fillet) с хрупкава коричка от сушени домати, бадеми, билки и подправки, поднесено с картофено пюре и домати конфи.

*Следва плодово сорбе преди основното ястие.

Основно (изберете от)

Агнешко бутче (Lamb Special), бавно изпечено на фурна с ароматни подправки, розмарин, мащерка и чесън, поднесено с картофено пюре и сос велвет.

Филе Порто от фино говеждо месо под нежна коричка от пушено сирене с уникален сос, приготвен от сладкото вино Porto, поднесено с ароматен ориз с три зърнени култури, чипс от сладки картофи и карамелизирани моркови.

Карамелизирани свински гърди във винено-меден и портокалов сос, бавно изпечени и поднесени с гладко пюре от корен от целина.

Десерт (изберете от)

Шоколадово суфле, прясно изпечено и сервирано горещо с ванилов сладолед.

Mille-feuille от тънки пластове бутер тесто, редуващи се с нежен сладкарски крем, поднесен с ванилов сладолед.

Домашно приготвено лимончело

34,90 €

Закуска & Snacks

- Закуска на богат бюфет** от американски тип, на който се предлагат поне 30 различни вида ястия между 08:00ч. и 11:00ч. сутринта. 13,00 €
- ✓ **English breakfast** с две пържени яйца, бекон, гъби, домати, препечен хляб, масло, мед, мармалад и портокалов сок. 8,90 €
- Клуб сандвич** с шунка, гауда, хрупкав бекон, пилешко, майонеза, маруля, домати и пържени картофи. 7,20 €
- ✓ **Омлет Special** с пшперки, лук, гъби, домати, шунка, бекон, кашкавал и сирене фета. 7,50 €
- ✓ **Гръцки омлет** със сирене фета, гауда и домати. 6,90 €
- ✓ **Солени палачинки със сос чедър**, бекон и пържени яйца. Поднасят се със салата с рукола и чери домати. 7,20 €
- Сладки палачинки, потопени в течен шоколад и крем Вуено** с натропени бисквитки Oreо и освежаваща топка ванилов сладолед. 6,20 €
- Red Velvet палачинки** с крема сирене и сладко от боровинки (и прясна мента) 6,80 €
- *Всички сандвичи и омлети се сервират всеки ден до 16:20ч.*
- Хляб** (за един човек) придружен от домашно приготвени разядки. (В случай, че не желаете хляб, моля уведомете ни при своята поръчка). 1,60€

Супи

- Рибена супа** (Fish Soup) с прясна риба на деня и зеленчуци. 9,20 €
- Супа от скариди veloute** (Shrimp Soup) със скариди, пресни зеленчуци и сметана. 9,80 €
- ✓ **Зеленчукова супа Veloute** (Vegetable Soup) с внимателно подобрани пресни зеленчуци и сметана. 7,40 €
- ✓ **Гъбена супа Veloute** (Mushrooms Soup) с гъби, масло от трюфел, крутони и хрупкаво прошуто. 8,40 €

Вкусотии от Сирена

- ✓ **Фета в хрупкава панировка с мед от Тасос** (Feta in honey), орехи, сусам и аромат на узо. 7,20 €
- ✓ **Сирене Халуми** от Кишър (Halloumi Cheese) изпечено на скара и поднесено с домати конфи и ментово песто. 6,80 €
- Сирене Талагани** с уникален сос от сушени плодове, бекон, кедрови ядки и прясна мащерка. 7,90 €
- ✓ **Сирене Камамбер** в панировка с черен сусам, поднесено с малини и горски плодове. 7,90 €
- ✓ **Традиционна гръцка фета** (Greek feta) със зехтин, риган и маслини от Тасос. 4,20 €

✓ : Ястие, подходящо за вегетарианци ✓ : Ястие, подходящо за вегетарианци с някои изменения

Салати

нормална порция малка порция

- La Terrasse** с комбинация от свежи зеленчуци, гъби на скара и „Талагани“ (вид гръцко сирене), смокини, ядки, стафиди, хрупкаво прошуто, чипс от пармезан и беконов винегрет. 14,50 €/9,80 €
- ✓ **Primavera** с листа от рукола и маруля, пържено сирене „халуми“, бейби и сушени домати, кедрови ядки, хрупкав бекон и уникален дресинг от отлежало балсамико, поднесена с арабска питка. 12,80 €/8,80 €
- Enavlion** с асортимент от различни зеленчуци, парченца пилешко филе, мариновани в портокалово-джинджифилов дресинг, ядки, сусам и екзотичен дресинг от цитрусови плодове. 13,40 €/9,20 €
- Цезър** (Cesar's) със свежа зелена салата, пилешко филе, бекон, царевича, хрупкав крутон, настърган пармезан и богат дресинг „Цезър“. 9,40 €
- ✓ **Гръцка салата** (Greek Salad) със сирене фета, домати, краставици, чушки, лук, маслини от Тасос, каперси и сухари, поръсени със зехтин екстра върджин. 7,90 €
- ✓ **Рукола** с листа от рукола и маруля в комбинация със сушени и пресни домати, „galotyri“ (гръцки специалитет с фета сирене като основа), сусам, настърган пармезан и балсамови перли. 8,00 €
- ✓ **Салата домати и краставици** с лук, маслини от Тасос и риган. 4,90 €

Предястия

- ✓ **Брускетата с моцарела** (Bruschetta with Mozzarella) от бяла и кафява багета с аромат на чесън, моцарела, пресни домати, босилек и риган. 6,20 €
- ✓ **Пълнено авокадо** (Stuffed Avocado) със сирене фета, домати, магданоз, маслини, цветни чушки и зехтин от Тасос. 8,50 €
- Кебаб на скара** (Kebab on the Grill) с три вида месо, изпечен бавно на скара и поднесен с печени домати, пържени картопки и сос от йогурт с мента. 8,90 €
- ✓ **Зеленчуци на скара** (Grilled Vegetables) с винегрет от отлежало балсамико, овкусени с розмарин и свеж сос от сирене фета. 8,60 €
- ✓ **Гъби кладница** (фина селекция),(Grilled Mushrooms) гриловани на скара с кадифена заливка от лимон, чесън и мед, поднесени със салата рукола, настърган пармезан и балсамов дресинг с аромат на розмарин. 8,20 €/5,80 €
- Пълнени гъби** (Stuffed Mushrooms) с различни видове сирена и бекон, запечени на скара с фино смян на прах магданоз. 7,20 €/5,50 €
- Ролца от патладжан** (Aubergine Rolls) , пълнени с пилешко, бекон, гъби, сирене и доматен сос, приготвени на фурна. 7,80 €/5,80 €
- ✓ **Хрупкави пръчици от тиквички** (Pumpkin Sticks) поднесени с пухкав мус от чеснов йогурт. 5,80 €
- ✓ **Пържени пресни картофи** (Hand-cut potatoes fried). 4,50 €
- ✓ **Тирокафтери** 4,50 €
- ✓ **Дзадзики** 4,50 €

Средиземноморски изкушения

- Миди, запечени на фурна** (Mussels Baked in Oven) с различни сирена и чеснов аромат. 7,90 €
- Морски черупки** (Stuffed Shells) пълнени с миди, скариди, калмари, филе от риба, запечени на фурна с крема сирене с шафран. 8,90 €
- Пълнен патладжан** (Stuffed Aubergine with Shrimps) със скариди и фета сирене в пикантен доматен сос, запечен на фурна. (време за приготвяне 15-20 мин.) 9,90 €
- Октопод на скара** (Octopus Grilled) поднесен с традиционна гръцка фава, карамелизирани лукчета и свеж дресинг от зехтин, лимон, пресен риган и домати конфи. 12,20 €

*Потърсете още деликатеси от морски дарове и риба на следващите страници

Паста & Ризото

Спагети Лобстер с вкусен сос от пресни домати и босилек. *Поръчва се поне един ден предварително. (Мин. порция лобстер за 4 души – 1 кг.)	90,00 € /kg
Лингуини със скариди (Linguini with Shrimps) в сметанов сос и рокфор.	15,80 €
Лингуини Маринара със скариди, миди и калмари в доматиен сос с босилек.	14,80 €
Талиатели с пушена съомга и водка (Tagliatelle Salmon), в бял сос от крема сирене и копър.	13,40 €
✔ Горско ризото (Risotto) с разнообразие от пресни гъби и бяло трюфелово масло.	12,80 €
✔ Равиоли с рикота и гъби порчини в кадифен доматиен сос.	13,80 €
Папардели Строганов с нежни филенца говежно месо, бекон, гъби и сметана.	15,60 €
✔ Спагети Карбонара с бекон, гъби и сметана.	10,40 €
Спагети Болонезе с кайма и доматиен сос.	9,90 €
✔ Пене Куатро Формаджи с богат сос от четири вида сирена.	10,80 €

Пица

	нормална порция	малка порция
✔ Enavlion с доматиен сос, кашкавал, моцарела, прошуто, гъби, чушки и пресни домати.	16,50 €	9,50 €
Гръцка (Greek) с доматиен сос, кашкавал, сирене фета, лук, чушки, пресни домати, маслини и риган.	14,00 €	8,20 €
✔ Маргарита с доматиен сос, кашкавал и пресни домати.	11,00 €	6,60 €
Салами с доматиен сос, кашкавал, „салами“ и лук. (Вместо „салами“ може да изберете шунка, пуешко или бекон)	12,60 €	7,20 €
✔ Формаджи с доматиен сос и четири вида сирена.	12,60 €	7,20 €

Мама Готви...

Агнешко Special (Lamb Special) бавно изпечено на фурна с ароматни подправки, розмарин, мащерка, чесън, поднесено с картофено пюре и velvet сос.	14,80 €
Телешко Stifado (Beef Stifado) приготвено в касерола по традиционна гръцка рецепта с доматиен сос, карамелизирани бейби лукчета и картофени кубчета.	11,80 €
Телешко с пълнена паста (Beef with Pasta) в доматиен сос и масло от трюфел.	13,60 €
Телешко Hunkar (Beef Hunkar), приготвено в касерола и сервирано под кадифен доматиен сос с пюре от пушен патладжан.	12,40 €
Традиционна Мусака приготвена на фурна с кайма, редуващи се пластове патладжан и картофи и покрита с богат сос бешамел. (време за приготвяне 20'-30')	9,20 €
✔ Вегетарианска Мусака прясно изпечена на фурна с редуващи се пластове патладжан, картофи, тиквички, чушки, сирене фета, доматиен сос и покрита с богат сос бешамел. (Поръчва се поне един ден предварително).	9,20 €

✔ : Ястие, подходящо за вегетарианци ✔ : Ястие, подходящо за вегетарианци с някои изменения

Телешки Prime Cuts

Шатобриан (400гр.) (2 души) телешки тендер филета, приготвени на скара с няколко вида ароматно масло и подправки. Поднася се с три топли соса и разнообразие от допълнителни ястия.	43,80 €
"Maitre d'hôtel" от фино телешко месо, приготвено на скара, подправено с ароматно масло и поднесено с лук чътни, чипс от сладки картофи и патладжаново пюре с печени домати и ядки. (Добавете сос Jack Daniels за 3,00€)	16,80 €
Филе в сос Порто с нежна коричка от пушено сирене, поднесено с ароматен ориз с три зърнени култури, чипс от сладки картофи и карамелизирани моркови.	19,80 €
Tagliata в Медено-Винен сос от фино телешко филе върху свежи листа от рукола, меден сос с гъби, гарнирана с талиатели с масло, печени чушки и чипс от пармезан.	18,80 €
Сувлаки от фино телешко филе на скара, (Beef Souvlaki) поднесено с пюре от сладки картофи, карамелизирано лучено чътни и сос BBQ.	15,20 €
Entrecote (300гр.) в пикантна коричка с бадеми върху канапе от ситирани гъби и рукола под мек сос бренди. Сервира се с картофено пюре и чери домати конфи.	18,90 €
Рибай стек (300гр.) с карамелен винегрет от Xeres, пюре от сладки картофи и хрупкаво прошуто.	19,20 €
Jack Daniels Rib-Steak (400-500 гр. на кост) с класически сос Jack Daniels. Сервира се с картофено пюре със сливи и кайсии и лучено чътни.	18,90 €
Mountainous Rib-Steak (400-500 гр. на кост) на скара, сервиран с хрупкав чипс от лук, пържени картофи, ябълково чътни и сос BBQ.	16,80 €

Телешки Prime Cuts per kg

Рибай стек от Уругвай (300гр.)	29,00 €
Т-боун стек	50,00 €/kg
Томахавка стек	50,00 €/kg
Пиканя Рибай стек от Уругвай	45,00 €/kg

Подается с деревенским картофелем, ароматным маслом и соусом барбекю.

За повече удоволствие добавете
Карамелен сос от оцет Xeres (5,00 €)
Jack Daniels Сос (5,00 €)

Свински Kontra Филе

- Свинско контра филе** (Pork Steak Fillet) на скара, овкусено с ароматно домашно приготвено масло и поднесено с печен картов и свежа зелена салата с йогурт и мед. 13,20 €
- Пълнено свинско филе на скара** (Stuffed Pork Steak) с кашкавал, бекон и гъби соте върху резени печен домати, поднесено с картофено пюре и хрупкави тиквички. 13,90 €
- Карамелизирани свински гърди** във винено-меден и портокалов сос, бавно изпечени и поднесени с гладко пюре от корен от целина. 14,40 €
- "Mornay" медальони** свинско филе върху филийки печен картоф, под богат сос от различни видове сирена и гарнитура от печени на скара гъби и броколи Alfredo. 14,90 €
- Свински стек в с портокалов сос** (Pork Steak in orange), поднесен с талиатели с маслко и пюре от цвекло. 14,20 €
- Свинско филе "Velvet"**, пълнено със сливи, кайсии и ядки в сладко-кисел сос от сливи, поднесено с ароматен ориз с три зърнени култури, пюре от сладки картофи с печено прошуто, и свежа салата. 14,90 €

Пилешки Специалитети

- Мариновано в ароматни билки пилешко филе на скара** (Chicken fillet), овкусено с домашно приготвено масло и поднесено върху уникален зехтиново-лимонен сос. Сервира се с печени картофи огретен и зеленчукови спагети. 10,40 €
- Пилешко сувлаки с ананас** (Chicken Souvlaki and Pineapple) поднесено с ароматен ориз с три зърнени култури, пюре от цвекло, карамелизирани моркови и джинджифилово-ананасов сос. 12,80 €
- Пилешко филе в сладко-кисел сос** (Sweet and Sour Chicken) с горски плодове и сусам, поднесено с ароматен ориз и зеленчукови спагети. 13,40 €
- Chicken fingers** от сочно пилешко филе с хрупкава зърнена коричка, сервирани с пържени картопки и сос горчица. 10,90 €
- Шницел (Schnitzel)** от пилешко тендер филе в уникална хрупкава коричка от галета и ядки със сос a la crème с гъби. Сервира се с ароматен ориз, чипс от сладки картофи и свежа зелена салата. 13,90 €

Meat Lovers

- Асорт „Enavlion“ (за 1 човек)** 16,80 €
Специална селекция от свинско сувлаки, агнешки ребърца, пълнен бифтек, покрит с разтопено сирене фета и печен домати, свински гърди в меден сос и мариновано в подправки пилешко сувлаки. Сервира се с пържени картофи, гръцка пита и дзадзики.
- Местни агнешки ребърца (400гр.)** (Local Lamb chops) приготвени на скара и поднесени с домашни пържени картофи, и салата сандвич от патладжан със сирене фета и домати. 13,90 €
- Гръцки бифтек** (Greek Burger) пълнен с кашкавал и покрит с пластове разтопено сирене фета и резени домати, върху зелена салата с йогурт и мед. Сервира се с лимонов винегрет с билки и печен картоф с домашно приготвено масло. 11,80 €

Селекция Морски Дарове

Морски дарове на скара (Seafood Variety Grilled) асортимент от мариновани скариди, октопод, калмари, сувлаки от риба меч, филе от лаврак, сувлаки от скариди с бекон и мид огретен. Сервира се с домашни пържени картофи и салата.	21,80 €
Пържени морски дарове (Seafood Variety Fried) съчетание от пържени калмари, миди, скариди, филе от морски език и крокети от октопод. Сервира се със „скордаля“ (гръцки традиционен гъст сос с чеснова основа), сос тартар, картофени кубчета и свежа салата.	15,20 €
Скариди с хрупкава коричка (Shrimps in Crust), изпечени на фурна с чеснов аромат и поднесени с картофено пюре, зеленчукови спагети и пикантен портокалов конфитюр.	14,80 €
Морски дарове “Saganaki” със скариди и миди в пикантен доматиен сос с гауда и сирене фета, поднесено с ароматен ориз.	13,80 €
Морски дарове в сос от сирене с шафран (Seafood in Cheese Blend) от различни сирена със скариди и миди в богат сос. Сервира се с талиатели с масло и хайвер.	14,50 €
Пресен калмар на скара (Squid Grilled) поднесен върху свеж лимонов винегрет с домати и билки. Сервира се с пюре от цвекло и картофено пюре.	14,50 €
Пържени калмари (Fried Squid Rolls) поднесени с домашни пържени картофи, зелена салата и лимонова майонеза.	11,40 €
Lobster Butterfly на скара с домашно приготвено ароматно масло, сос от майонеза и лимонов винегрет. Сервира се с разнообразие от различни ястия и салати. *Поръчва се поне един ден предварително. (Мин. порция лобстер за 4 души – 1 кг.)	90,00€ / kg

Разнообразие от Риби

Риба на деня (ципура 350гр.) (Fish of the day) приготвена на скара и поднесена с печен картоф с масло, пюре от цвекло, и дресинг от зехтин и лимон.	13,80 €
Филе от фагри (500+ гр) (Red Snapper fillet) приготвено на скара. Сервира се със спанак соте, чери домати конфи, чипс от сладки картофи и сос Beurre Blanc.	25,00 €
Филе от риба меч (Sword fish fillet) мариновано и приготвено на скара, поднесено със сос от босилек и печени чушки върху лимонов винегрет с билки. Сервира се с картофени кубчета, пюре от патладжан с печени домати.	13,20 €
Филе от ципура в хрупкава коричка (Sea-Bream fillet) от сушени домати, бадеми, билки и подправки, поднесено с картофено пюре, зеленчукови спагети.	18,90 €
Морски език "Normand" в богат сос от сирена със скариди, миди и гъби. Сервира се с талиатели с масло и чери домати конфи.	15,20 €
Филе от морски език в хрупкава зърнена коричка (Sole Fish fillet) поднесено с карамелизирани лучени кръгчета, гъби соте с бекон, картофени кубчета и сос тартар.	12,40 €

Сладки истории

- 'Love at first bite' Macarons' Palette** | Влезте във вълшебния свят на френските макарони, потопете се в нашите приказни вкусове (лимон | манго | жасмин | боровинки | кафе | орео)) и се влюбете от първата хапка. 9,00 €
- Pavlova** | Почувствайте свежестта на една възхитителна комбинация от прасковено сорбе и хладен ментов крем и усетете гръцкия летен бриз. 6,80 €
- Mille-feuille** | Тънки пластове бутер тесто, редуващи се с нежен сладкарски крем, поднесен с ванилов сладолед. 6,40 €
- Чийзкейк** | Открийте най-изчестния десерт в Ню Йорк и се насладете на всяка съставка. 5,80 €
- Шоколадово суфле** | Насладете се на нежното шоколадово суфле, сервирано горещо върху хрупкави бисквити със сладолед ванилия. 6,40 €
- Banoffee** | Отдайте се на тази уникална версия на известния английски десерт и се потопете във вълшебна комбинация от бял и млечен шоколад, лешник и карамелизиран банан 7,20 €
- Exotic Paradise** | Опознайте Карибските острови и опитайте техните богати екзотични плодове в комбинация със замразен сандвич от кокос. 7,20 €
- Шоколадово фондю (за двама)** | Отдайте се на божествената наслада на шоколадовото фондю, потапяйки в горещия гъст шоколад пресни плодове, парченца кейк и маршмелоу. 14,90 €
- Палачинки Choco Lovers** | Прясно изпечени палачинки с богата лешникова пралина, бисквити, сметана и сироп шоколад. 5,50 €
**За повече удоволствие добавете резени банани (+1,00 €) или 2 топки сладолед ванилия (+2,50 €).*
- Баклава** | Пренесете се назад във времето, наслаждавайки се на един традиционен гръцки сиропиран десерт, поднесен с ванилов сладолед 4,90 €

Гофрети (за 2)

- Black Forest** | Прясно изпечена гофрета, покрита с нежна пралина, сметана, сладко от вишни и карамелизирани бадеми. **За повече удоволствие добавете 2 топки сладолед ванилия (+2,50 €).* 8,40 €
- Stracciatella Vs Caramel** | Прясно изпечена гофрета с карамелизирана пралина в комбинация със сладолед карамел и страчатела, карамелени перли, сметана и ядки. 9,20 €
- Choco Banana** | Една силна комбинация от прясно изпечена гофрета, покрита с лешникова пралина, парченца пресен банан и натрушени бисквити. **За повече удоволствие добавете 2 топки сладолед ванилия (+2,50 €).* 8,60 €

Сладоледи

- Special** | Приятна комбинация от сладолед с вкус на шоколад, ванилия, карамел и страчатела със сметана, бисквити и шоколадов сироп. 7,50 €
- Caramelomania** | Карамелов сладолед с бисквити и бадеми, сметана и карамелов сироп. 7,80 €
- Mixed** | Изберете три топки сладолед по ваш вкус и допълнете. Изберете от ванилия, шоколад, банан, ягода, карамел, страциетала. 6,90 €

Чай и Специални Напитки

Ароматен чай

Черен чай с етерично масло от Бергамот (Earl Grey) - Шри Ланка	4,20 €
Ърл Грей е най-известният ароматен черен чай, съдържащ естествено етерично масло, и предлагащ уникален вкус с аромат на Бергамот.	
Черен чай с етерично масло от портокал и различни билки – Шри Ланка	4,20 €
Цейлонски черен чай с етерично масло от портокал и различни билки.	
Зелен чай с етерично масло от лимон – Шри Ланка (Green Tea Lemon)	4,20 €
Зелен чай в комбинация с натурално етерично масло от лимон.	
Чай от лайка (Chamomile)	4,20 €
Чай от лайка в пакетче, подходящ за разпускане и успокоение.	
Зелен чай с жасмин – Китай (Green Tea Jasmine)	4,90 €
Китайски зелен чай с цвят от жасмин	
White Monkey Paw – Китай	4,90 €
Един неповторим зелен чай със зелено-бял цвят и уникален лек вкус	
Adam's Peak – Шри Ланка	4,90 €
Носи името си от най-високия връх в Шри Ланка. Този необикновен чай съчетава вкус от лек черен чай с парченца от Silver Tip. Пие се строго без мляко и с малко захар по желание.	

Специални напитки без кофеин

Горски плодове (Fruits of the forest)	5,00 €
Листа от ягоди и капини, цвят от Хибискус, парченца от ябълка, боровинки, касис и ядки от бъз. Една вкусна следобедна напитка.	
Еуфория (Euphoria)	5,00 €
Парченца от ябълки, ягоди, боровинки, ананас и папая, цвят от Хибискус, розов цвят, стафиди и лимонени корички	

Кафе и Шоколадови Напитки

Топло кафе		Студено кафе		Special Coffee	
Гръцко кафе	2,80 €	Нескафе Фрапе	3,20 €	Irish Coffee	6,80 €
Двойно гръцко кафе	3,80 €	Нескафе Фрапе с ванилов сладолед	4,50 €	Irish whiskey, бита сметана	
Еспресо	2,80 €	Фредо Еспресо	3,50 €	Boozy Coffee	6,90 €
Двойно еспресо	3,80 €	Фредо Капучино	4,00 €	Kalhua, Baileys, бита сметана	
Капучино	3,50 €			Cappuccino Regal	6,80 €
Двойно капучино	4,50 €			Baileys, Tia Maria	
Лате	4,00 €			Caribbean Coffee	6,80 €
Нескафе	3,20 €			Rum, бита сметана	
Нормално или безкофеиново				Calypso Coffee	6,80 €
Шварц кафе	3,80 €			Tia Maria, бита сметана, шоколадови пръчици	



Bulgarian menu