

Café Mondo

Urban Italian Bistrot

VIENNOISERIE & SMALL PATISSERIE

ΒΙΕΝΕΖΙΚΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ (08:00 - 14:00)

Cornetto classico	3€
Italian Style Croissant with Fresh Butter	
Ιταλικό Κρουασάν Βουτύρου	
Handmade Chocolate Chip Cookie	3,8€
Χειροποίητο μαλακό μπισκότο με κομμάτια σοκολάτας	
Pain au Chocolat	4€
Κρουασάν Σοκολάτας	
Tart with fruits and vanilla bean custard	6,5€
Τάρτα με φρούτα εποχής και κρέμα βανίλιας	
Blueberry lemon muffin	6€
Μάφιν μύρτιλο και λεμόνι	

EGGS AND MORE | ΑΥΓΑ ΚΑΙ ΑΛΛΑ (08:00 - 14:00)

Italian breakfast Bruschetta	11,5€
Bruschetta with fluffy scrambled eggs, roasted portobello mushrooms, truffle mascarpone and pancetta chips	
Μπρουσκέτα με αφράτο scramble αυγών, ψητά μανιτάρια πορτομπέλλο, μασκαρπόνε με άρωμα τρούφας και τραγανά chips από πανσέτα	
Healthy white omelet	12€
Avocado, baby spinach & feta cheese	
Ομελέτα από Ασπράδια Αυγών με Σπανάκι, Αβοκάντο, φέτα	
Make your own omelet or scramble	11€
Choose from variety of ingredients	
Φτιάξτε την Δική σας Ομελέτα ή Αυγά Scrambled	
Fluffy omelet with pecorino and prosciutto	11€
With sourdough bread & green salad	
Αφράτη Ομελέτα με Προσούτο, Πεκορίνο & Πράσινη Σαλάτα	
Eggs Benedict Salmon Prosciutto	15€ 13€
English muffin, spinach, smoked salmon or prosciutto crudo and hollandaise sauce	
Ψωμί English Muffin, σπανάκι, καπνιστός σολομός ή προσούτο και σάλτσα ολλανδέζ	
Pancakes Nociola	12€
Hazelnut praline, feuilletine and banana	
Pancakes με πραλίνα φουντουκιού, φεγιεντίνη και φρέσκια μπανάνα	
Yoghurt bowl	5,5€
Greek yoghurt, thyme honey, fresh fruit and homemade granola	
Μπολ με ελληνικό γιαούρτι, θυμαρίσιο μέλι, φρέσκα φρούτα και σπιτική γκρανόλα	
Seasonal Fresh fruit bowl	8€
Φρέσκα φρούτα εποχής	

SANDWICHES & PANINI | ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ & ΠΑΝΙΝΙ

Italian Club Sandwich Scamorza Cheese, Prosciutto Cotto, Pickled Egg Mayo, Crispy Bacon, Crispy Chicken, Iceberg - served with a side of French fries* Ιταλικό Κλαμπ Σάντουιτς Τυρί Σκαμόρζα, Προσούτο, Μαγιονέζα Με Αυγό Τουρσί, Τραγανό Μπέικον, Τραγανό Κοτόπουλο, Μαρούλι - συνοδεύεται με τηγανητές πατάτες	18€
House Smashed Burger Aged Beef, Crispy Bacon, Truffle Mayo, Aged Cheddar, Pickles, Tomato, and Iceberg Lettuce - served with a side of French fries* Smashed Μπέργκερ Μπιφτέκι από Μοσχάρι Ωρίμανσης, Τραγανό Μπέικον, Μαγιονέζα Τρούφας, Παλαιωμένο Τυρί Τσένταρ, Πίκλες, Ντομάτα, Μαρούλι - συνοδεύεται με τηγανητές πατάτες	22€
Panini Italiani Panini Bread, mozzarella di buffalo, pesto basilico, tomato, arugula salad, sundried tomatoes, prosciutto Ιταλικό μαλακό Ψωμί, βουβαλίσια μοτσαρέλλα, πέστο βασιλικού, ντομάτα, ρόκα, λιαστές ντομάτες & προσούτο	14€
Spicy Tuna Melt Sourdough bread, tuna, crisp chili mayo, herbs & aged cheddar Ψωμί προζυμένιο, τόνος, πικάντικη μαγιονέζα με τσίλι, μυρωδικά & παλαιωμένο τσένταρ	15€

CAFÉ MONDO | URBAN ITALIAN BISTROT | ALL DAY MENU

(12:00 - 23:00)

Focaccia Bread	4€
Extra virgin olive oil, Aceto Balsamico di Modena IGP	
Ιταλική Φοκάτσια	
Με εξαιρετικά Παρθένο ελαιόλαδο, Βαλσάμικο ξύδι Modena ΠΓΕ	

APPETIZER | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Arancino Classico	12€
Beef ragu, with lemon & smoked provolone cream	
Κλασικό Αραντσίι με, ραγού μοσχάρι, με λεμόνι & κρέμα καπνιστού προβολόνη	
Bruschetta	13€
Gorgonzola dolce, prosciutto crudo, fig chutney, walnuts and aged balsamic vinegar, rucola salad	
Μπρουσκέτα	
Γκοργκοντζόλα, προσούτο, chutney σύκου, καρύδια και παλαιωμένο βαλσάμικο, σαλάτα άγριας ρόκας	
Soup of the day	11€
Σούπα ημέρας	
Carpaccio di manzo Scottona alla Rucola	15€
Beef carpaccio with rocket salad, truffle mayo, parmesan flakes and extra virgin olive oil	
Μοσχάρισιο Καπράτσιο με σαλάτα ρόκας, μαγιονέζα τρούφας, νιφάδες παρμεζάνας και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο	
Truffle fries	9€
French fries with truffle and parmesan	
Τηγανητές πατάτες με τρούφα και παρμεζάνα	
Salumeria	17€
Milano Salami, Spianata Salami, Prosciutto Crudo, Mortadella with Pistachio	
Πλατό Αθληντικών	
Σαλάμι Μιλάνο, Σαλάμι Σπιανάτα, Προσούτο Κρούντο, Μορταδέλλα με Φιστίκι Αιγίνης	
Formaggi	19€
Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano, Provolone, Taleggio	
Πλατό Τυριών	
Πεκορίνο Ρομάνο, Παρμεζάνα, Προβολόνη, Ταλέτζιο	

SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

Panzanella alla Toscana	17€
Cherry tomatoes fresh & confit, burrata, pickled onion, sourdoughrusks, basil leaves, dressing from the tomatoes and aged balsamic vinegar	
Σαλάτα Τοσκάνης	
Με Ντοματίνια φρέσκα & κονφί, μπουράτα, προζυμένια παξιμαδάκια, πίκλα κρεμμύδι, φύλλα βασιλικού, dressing από τις ντομάτες και παλαιό βαλσάμικο	
Insalata Caesar all' Italiana	15€
Fine lettuce, chicken fillet, crispy guanciale & anchovy dressing, Parmigiano Reggiano and roasted garlic breadcrumbs with herbs	
Σαλάτα του Καίσαρα	
Φύλλα μαρουλιού, φιλέτο κοτόπουλου, τραγανό guanciale & dressing αντζούγιας, Parmigiano Reggiano και crumble ψωμιού με σκόρδο	
Greek Salad	14€
Tomatoes, cherry tomatoes, cucumber, shallots, herbs, carob rusks, pomegranate vinegar dressing and feta cheese	
Ελληνική Σαλάτα	
Με Ντομάτες, ντοματίνια, αγγούρι, σοταρισμένα κρεμμυδάκια, μρωδικά, παξιμάδι χαρουπιού, dressing με ξίδι ροδιού και φέτα	
Insalata Con Gorgonzola e Melograno	15€
Green leaf salad with gorgonzola, pomegranate, walnuts, honey balsamic vinegait	
Πράσινη σαλάτα	
Με γκοργκοντζόλα, ρόδι, καρύδια, βινεγκρέτ βαλσάμικου με μέλι	

PASTA | ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Rigatoni alla Carbonara	16€
Authentic carbonara, with guanciale, pecorino Romano and roasted black pepper	
Αυθεντική Καρμπονάρα, Γκουαντσάλε, Πεκορίνο Romana, με μαύρο πιπέρι	
Cacio e Pepe	15€
Chitarra pasta, pecorino Romano & black pepper	
Ζυμαρικά Chitarra, Pecorino Romano & μαύρο πιπέρι	
Aglia Olio	15€
Tagliolini pasta, garlic cream, pepperoncino & olive oil breadcrumbs	
Ζυμαρικά Tagliolini, κρέμα σκόρδου, κοκκίνο τσίλι & τραγανές νυφάδες ψωμιού με ελαιόλαδο	
Al Fungi	15,5€
Garganelli pasta, wild mushroom cream, roasted hazelnuts & baby spinach	
Ζυμαρικά Garganelli, κρέμα άγριων μανιταριών, καβουρδισμένα φουντούκια & baby σπανάκι	
Ragu Di Manzo	18€
Pappardelle pasta, slow cooked beef ragu, Parmigiano Reggiano	
Παπαρδέλες, σιγομαγειρεμένο μοσχαρίσιο ραγού, Parmigiano Reggiano	

PIZZA | ΠΙΤΣΑ

Margharita Moderna	16€
San Marzano, mozzarella, fior di latte, fresh basil	
Πίτσα Μαργαρίτα	
Σάλτσα Ντομάτας San Marzano, Μοτσαρέλλα, Βασιλικός	
Amatriciana	16€
Amatriciana sauce, mozzarella, pancetta chips and pecorino romano	
Πίτσα με σάλτσα Αματρισιάννα	
Μοτσαρέλλα, τραγανά τσιπς πανέτας και πεκορίνο ρομάνο	
Diavola	20€
San Marzano sauce, fior di latte, spianata picante, pepperoncino & burrata	
Σάλτσα Ντομάτας San Marzano, Πικάντικο Σαλάμι Σπιανάτα, πεπεροντσίνο & μπουράτα	
Quattro Fromagi	
Bianca sauce, mozzarella, gorgonzola, Parmigiano Reggiano, Fontina	
Πίτσα Τέσσερα Τυριά	
Λευκή Σάλτσα, Μοτσαρέλλα, Γκοργκοτζόλλα, Parmigiano Reggiano, Φοντίνα	
Vegetariana	16€
San Marzano sauce, Fior di latte, roasted red peppers, eggplant & goat cheese	
Πίνσσα Λαχανικών	
Σάλτσα San Marzano, φιορ ντι λάτε, ψητές κόκκινες πιπεριές, μελιτζάνα & κατσικίσιο τυρί	
Al Tartuffo	19€
San Marzano sauce, Fior di latte, wild mushroom cream with truffle & arugula salad	
Πίτσα Al Tartuffo	
Με σάλτσα San Marzano, φιορ ντι λάτε, κρέμα άγριων μανιταριών με τρούφα και σαλάτα ρόκας	
Pizza Speciale	20€
San Marzano Sauce, Mozzarella, Peperoni, Prosciutto Cotto, Peppers, Extra Virgin Olive Oil	
Πίτσα Σπέσιαλ	
Με Σάλτσα Ντομάτας San Marzano, Μοτσαρέλλα, Πεπερόνι, Προσούτο, Πιπεριές, Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο	

MAIN COURSES | ΚΥΡΙΟΣ ΠΙΑΤΑ

Ossobuco Milanese Risotto a la Milanese, saffron, slow cooked ossobuco, gremolata with garlic Ριζότο Μιλανέζε με σαφράν, σιγομαγειρεμένο οσοπούκο, γκρεμολάτα με σκόρδο	29€
Chicken Fillet Chicken breast, celeriac puree, grilled broccolini & chicken jus Φιλέτο Στήθος κοτόπουλου, πουρές σελινόριζας, ψητό μπρόκολο & σάλτσα κοτόπουλου	22€
Fish of the Day Fregola, wild greens & egg-lemon espuma Ψάρι Ημέρας Με Fregola, άγρια χόρτα & αφρός αυγολέμονο	25€
Tagliata Di Manzo Grilled Beef Tagliata, Baby Rocket, Parmigiano Reggiano Flakes, Aged Balsamic Vinegar Μοσχαρίσια Ταλιάτα με Ρόκα, Νιφάδες Παρμεζάνας Reggiano, Παλαιωμένο Ξύδι Βαλσάμικο	39€
Melanzane Marinara al Parmigiano Aubergine, San Marzano Sauce, Parmigiano Reggiano, Basil, Mozzarella Di Bufala, Provolone Cheese Μελιτζάνες Μαρινάρα Με Παρμεζάνα Μελιτζάνα, Σάλτσα Ντομάτας San Marzano, Παρμεζάνα Ρετζιάνο, Βασιλικός, Μοτσαρέλα Ντι Μπούφαλα, Προβολόνη	18€

DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Tiramisu Classico Espresso, zabaione, savoiard, marsala wine Κλασικό Τιραμισού Με εσπρέσο, ζαμπαγιόνε σαβουαγιάρ, κρασί μαρσάλα	9€
Lemon Tart Lemon curd, lemon gel, almond crumble, crispy meringue, strawberry tartare Κρέμα λεμονιού Τζελ λεμόνι, κράμπλ αμυγδάλλου, τραγανή μαρέγκα, ταρτάρ φράουλας	11€
Choco Bar Chocolate bar, dark chocolate mousse, cacao crumble, pistachio ice cream, amarena cherries Σοκολατένια μπάρα Mous μαύρης σοκολάτας, τρίμμα κακάο, παγωτό φιστίκι, κεράσια Amarena	11€
Selection of Ice cream Sorbet Vanilla, Chocolate, Strawberry, Caramel, Lemon sorbet Επιλογή Παγωτού Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα, Καραμέλα, Σορμπέ Λεμόνι	4€



Important Information - Σημαντικές Πληροφορίες
(V) - VEGETARIAN DISH / ΠΙΑΤΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ
(G) - GLUTEN FREE DISH / ΠΙΑΤΟ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ

Pre-fried potatoes are a frozen product fried in sunflower oil /
Οι πατάτες είναι προτηγανισμένες και προϊόν κατάψυξης. Χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.

Extra virgin olive oil is used for all preparations /

Για όλες τις παρασκευές χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

The bakery products are frozen / Τα αρτοσκευάσματα είναι κατεψυγμένα

* frozen ingredients / προϊόντα κατάψυξης

In case the customer is allergic to any ingredient, they are kindly asked to contact the restaurant staff.

Σε περίπτωση που ο πελάτης είναι αλλεργικός σε κάποιο συστατικό, παρακαλείται να επικοινωνεί με το προσωπικό του εστιατορίου.

Prices include VAT and all legal taxes.

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt – invoice).

Οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ και όλους τους νόμιμους φόρους.

Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη – τιμολόγιο).

Αγορανομικός Υπεύθυνος / Person in charge of market inspection: Stavros Stavropoulos