



COFFEE

**BRUNCH**

DINNER



# ΚΑΦΕΣ

Greek Coffee _____	3,00€
Ελληνικός Καφές	
Double Greek Coffee _____	3,50€
Διπλός Ελληνικός Καφές	
Nescafe* _____	4,00€
Nescafe Frappe* _____	4,00€
Nescafe Φραπέ*	
Espresso   Stretto   Lungo* _____	3,50€
Double Espresso   Stretto   Lungo* _____	4,00€
Macchiato _____	4,00€
Double Macchiato _____	4,50€
Διπλός Macchiato	
Cappuccino* _____	4,00€
Cappuccino Double* _____	4,50€
Cappuccino Διπλός*	
Latte _____	4,20€

Suggested flavors + 0.30 € (hazelnut, caramel, vanilla) | Add alcohol + 1.0 €  
\* Available in Decafeine - \* We serve coffee and beverages until 21:00

Προτεινόμενες γεύσεις +0.30€ (φουντούκι, καραμέλα, βανίλια) | Προσθήκη αλκοόλ +1.0€  
\*Διατίθεται και σε Decafeine - \*Σερβίρουμε καφέ και ροφήματα μέχρι τις 21:00

# ΚΑΦΕΣ

Coretto	4,50€
Con Pana	4,50€
Affogato	5,50€
Freddo Espresso	4,00€
Freddo Cappuccino	4,50€
Filtered Coffee (Costa Rica, Ethiopia, Mexico etc.) Καφές Φίλτρου	4,50€
Single Origin cold brew Κρύος Φίλτρου μονοποικιλιακός	4,50€
Americano	3,50€
Irish Coffee Ιρλανδέζικος καφές	5,00€
Freddoccino	5,00€
Biscoccino	5,00€
Frozen espresso chocolate	5,50€
Mochaccino	5,00€

Suggested flavors + 0.30 € (hazelnut, caramel, vanilla) | Add alcohol + 1.0 €  
\* Available in Decafeine - \* We serve coffee and beverages until 21:00

Προτεινόμενες γεύσεις +0.30€ (φουντούκι, καραμέλα, βανίλια) | Προσθήκη αλκοόλ +1.0€  
\*Διατίθεται και σε Decafeine - \*Σερβίρουμε καφέ και ροφήματα μέχρι τις 21:00

# ΡΟΦΗΜΑΤΑ

## BEVERAGES

**HOT** COLD

Earl Grey Black Ceylon tea served with natural bergamot essential oil \_\_\_\_\_ 3,70€

Earl Grey, μαύρο τσάι Κεϋλάνης συνδισσόμενο με φυσικό αιθέριο έλαιο περγαμόντου

Organic Ayurvedic Grapes, lemon pieces, rose buds, fennel, lemongrass, rose petals, cardamom, chamomile, mint leaves, petals, sage and nutmeg \_\_\_\_\_ 3,70€

Βιολογικό Αγιουρβέδα με σταφύλλια, κομμάτια λεμονιού, κάλυκες τριανταφυλλιάς, μάραθο, λεμονόχορτο, ροδοπέταλα, κάρδαμο, πέταλα χαμομηλιού φύλλα μέντας, φασκόμηλο και μοσχοκάρυδο

China Tea The classic Chinese with the intense flavor \_\_\_\_ 3,70€

Κινέζικο Τσάι - Το κλασσικό Κινέζικο με την έντονη γεύση

Mint Ceylon green tea served with natural peppermint essential oil \_\_\_\_\_ 3,70€

Μέντα, πράσινο Τσάι Κεϋλάνης με φυσικό αιθέριο έλαιο μέντας

Wellness tea Green tea, cinnamon, apple & orange pieces, cardamom, coriander, pink pepper, cloves \_\_\_\_\_ 3,70€

Τσάι ευεξίας, πράσινο τσάι, κανέλα, κομμάτια μήλου και πορτοκαλιού, κάρδαμο, κόλιανδρο, ροζ πιπέρι και γαρύφαλλο

Harmony Black & white tea combined with eucalyptus and pink pepper \_\_\_\_\_ 3,70€

Αρμονία, μαύρο και άσπρο τσάι συνδισσόμενο με ευκάλυπτο και ροζ πιπέρι

# ΡΟΦΗΜΑΤΑ

## BEVERAGES

**HOT** **COLD**

Chocolate | WHITE | BITTER | MILK \_\_\_\_\_ 4,00€  
Σοκολάτα | ΛΕΥΚΗ | ΠΙΚΡΗ | ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Chocolate Viennois | WHITE | BITTER | MILK \_\_\_\_\_ 4,50€  
Σοκολάτα Βιενουά | ΛΕΥΚΗ | ΠΙΚΡΗ | ΓΑΛΑΚΤΟΣ

**COLD**

Milkshake \_\_\_\_\_ 5,50€

Τσαι Arizona με ροδάκινο, blueberries, ρόδι, πράσινο με μέλι 4,50€

# REFRESHMENTS

## REFRESHMENTS

Fresh Orange Juice \_\_\_\_\_ 4,00€  
Φυσικός χυμός Πορτοκάλι

Fresh Mixed Fruit Juice \_\_\_\_\_ 4,50€  
Ανάμικτος φυσικός χυμός

Homemade lemonade \_\_\_\_\_ 4,00€  
Σπιτική λεμονάδα

Red fruit juice \_\_\_\_\_ 4,00€  
Χυμός με φρούτα του δάσους

Refreshments \_\_\_\_\_ 3,50€  
Αναψυκτικά

Natural mineral water 1000ml \_\_\_\_\_ 2,50€  
Φυσικό μεταλλικό νερό 1000ml

Sparkling Water 250ml \_\_\_\_\_ 3,00€  
Ανθρακούχο νερό 250ml

Sparkling Water 750ml \_\_\_\_\_ 4,50€  
Ανθρακούχο νερό 750ml

Non-Alcoholic Coctail \_\_\_\_\_ 5,00€  
Μη Αλκοολούχο Κοκτέιλ

# ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Mini chocolate croissant* _____	1,00€
Mini Κρουασάν Σοκολάτας*	
Mini butter croissant* _____	1,00€
Mini Κρουασάν Βουτύρου*	
Croissant with creamy nuts and caramelized sweet _____	3,00€
pumpkin seeds* Κρουασάν με κρέμα φυστίκι και καραμελωμένους σπόρους γλυκιάς κολοκύθας	
Muffin Vanilla Madagascar _____	3,50€
Muffin με βανίλια Μαδαγασκάρης	
Muffin Banana Caramel _____	3,50€
Muffin με μπανάνα και καραμέλα	
Muffin Lemon Pistacchio _____	3,50€
Muffin με λεμόνι και φιστίκι	
Cupcake Cookies _____	3,50€
Cupcake μπισκότο	
Cupcake Hazelnut Praline _____	3,50€
Cupcake με πραλίνα φουντούκι	
Cupcake Red Velvet Raspberry and Cream Cheese _____	3,50€
Cupcake με κόκκινο βατόμουρο και τυρί κρέμα	
Double Chocolate Tarte _____	3,50€
Τάρτα διπλής σοκολάτας	
Lemon Tarte _____	3,50€
Τάρτα λεμονιού	
Handmade Cereal's Bar _____	3,50€
Χειροποίητη μπάρα δημητριακών	

# BRUNCH

**BRUNCH**

08:00-18:00



**Sunny side up eggs with crispy bacon and toasted bread**

*Αυγά μάτια με crispy bacon και φρυγανισμένο ψωμί*

7,00€

**Greek omelet with tomato, olives, bell peppers, onion,  
oregano and xinomizithra chees**

*Ομελέτα ελληνική με ντομάτα, ξυνομηζύθρα, ελιές, πιπεριές,  
κρεμμύδι και ρίγανη*

9,50€

**Hot dog on steamed bread with greek sausage,  
politiki salad kai spicy sauce**

*Hot dog σε ψωμί ψημένο στον ατμό με ελληνικό λουκάνικο,  
πολίτικη σαλάτα και πικάντικη σάλτσα*

9,00€

**Egg white omelet with grilled vegetables and avocado**

*Ομελέτα με ασπράδια, ψητά λαχανικά και αβοκάντο*

8,50€

**Eggs benedict**  
**poached eggs on brioche bread with bacon**  
**and sauce Hollandaise**

*Αυγά benedict*  
*αυγά ποσέ πάνω σε ψωμί brioche με μπέικον*  
*και σαλτσα ολανδεζ*

8,50€

**Eggs florentin**  
**poached eggs on brioche bread with spinach**  
**and sauce Hollandaise**

*Αυγά florentin*  
*αυγά ποσέ πάνω σε ψωμί brioche με σπανάκι*  
*και σαλτσα ολανδεζ*

8,00€

**Croque Madame**

8,50€

**Waffle with mixed chocolate and crumble**  
*Βάφλα με ανάμεικτη σοκολάτα και κράμπλ*

7,50€

**Scrambled eggs with fresh chive**  
*Αυγά scrambled με φρέσκο σχοινόπρασο*

6,50€

**Poached eggs on brioche bread**  
*Αυγά ποσέ πάνω σε ψωμί brioche*

6,50€

**Poached eggs on smoked salmon with broccoli cream,  
avocado and sauce Hollandaise**

*Αυγά ποσέ πάνω σε καπνιστό σολωμό με κρέμα μπρόκολο,  
αβοκάντο και σάλτσα ολανδέζ*

7,00€

**Brioche toast with turkey cheese and toasted parmesan**  
*Τοστ από ψωμί brioche με γαλοπούλα και τυρί φρυγανισμένο με  
παρμεζάνα*

6,50€

**French toast with cream cheese and red fruits**  
*French toast με κρεμώδες τυρί και κόκκινα φρούτα*

7,50€

**Mini brioche with smoked salmon\* and cream cheese**

*Mini brioche με καπνιστό σολωμό\* και κρέμα τυριού*

4,00€

**Club sandwich with ham, cheese, potatoes  
and zeas flour bread**

*Club sandwich αθλητικών τυριών σε ψωμί  
από αλεύρι ζέας με πατατίνες*

8,50€

**Black angus burger with tomato, lettuce, gruyere and bacon**

*Black angus burger με ντομάτα, μαρούλι, γραβιέρα και μπέικον*

11,00€

**Pancakes with maple syrup, red fruits and walnuts**

*Pancakes με maple syrup, κόκκινα φρούτα και καρύδια*

7,00€

**Pancakes with chocolate praline, banana,  
strawberry and oreo bisquit**

*Pancakes με πραλίνα σοκολάτα, μπανάνα,  
φράουλα και μπισκότο Oreo*

7,00€

**Yoghurt with fresh fruits and honey 6,50€**

*Γιαούρτι με φρέσκα φρούτα και μέλι*

6,50€

**Seasonal fruit salad 6,00€**

*Ποικιλία φρούτων εποχής*

6,00€

**Milk or yoghurt with cereals 4,00€**

*Γάλα ή γιαούρτι με δημητριακά*

4,00€

**Multigrain bread sandwich with pesto basil, beef carpaccio, sun dried tomatoes, baby rocket and parmesan 8,50€**

*Σάντουιτς από πολύσπορο ψωμί με πέστο βασιλικού  
Carpaccio μόσχου, θιαστή ντομάτα, baby ροκα και παρμεζάνα*

8,50€

**Multigrain bread sandwich with chicken fillet, peppers, corn and light mayonnaise 7,50€**

*Σάντουιτς από πολύσπορο ψωμί με φιλέτο κοτόπουλο, πιπεριές,  
καλαμπόκι και ελαφριά μαγιονέζα*

7,50€

# ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

## DESSERTS

Tsoureki soufflé with almond fillet and chestnut icecream _	6,00€
Σουφλέ τσουρέκι με φιλέ αμυγδάλου και παγωτό κάστανο	
Cheesecake, with wild cherry in Oreo biscuit base _____	5,00€
Cheesecake, με αγριοκέρασο σε βάση μπισκότου Oreo	
Pavlova with berries, strawberries and white _____	6,50€
chocolate ganage	
Αποδομημένη πάβλοβα με φρούτα του δάσους, φράουλες και γκανάζ λευκής σοκολάτας	
Orange pie with vanilla Madagascar ice cream _____	5,50€
Πορτοκαλόπιτα με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης	
Tiramisu with gianduja chocolate _____	5,50€
Τιραμισού με σοκολάτα τζιαντούγια	
Profiterole with chocolate mousse and chocolate sous _	5,00€
Προφιτερόλ με μους σοκολάτας και γεμιστά σου	
Ice cream _____	2,00€
Παγωτό	
Ice cream sorbet _____	3,00€
Παγωτό sorbet	
Fresh seasonal fruit salad _____	6,00€
Ποικιλία από φρέσκα φρούτα εποχής	

## ON THE SIDE

Grilled mushrooms ————— 2,00€  
*Μανιτάρια ψητά*

Grilled tomatoes ————— 2,00€  
*Ντομάτες ψητές*

Greek grilled sausage ————— 2,50€  
*Ελληνικό ψητό λουκάνικο*

Mini boiled sausages ————— 2,00€  
*Λουκάνικα mini ατμού*

Cheese variety ————— 3,00€  
*Ποικιλία τυριών*

Smoked salmon\* ————— 3,50€  
*Καπνιστός σολωμός\**

Grilled bacon ————— 2,00€  
*Ψητό μπέικον*

Avocado ————— 2,50€  
*Αβοκάντο*

Fried potatoes ————— 3,00€  
*Πατάτες τηγανιτές*

Gluten free bread\* ————— 1,50€  
*Ψωμί χωρίς γλουτένη\**

DINNER

**DINNER**

18:00-00:00







**Falafel with yoghurt and tahini sauce\***

*Falafel με sauce γιαουρτιού με ταχίνι\**

6,00€

**Cretan frumenty with fresh tomato, oregano  
and soft mizithra cheese**

*Ξυνόχοντρος Κρήτης με φρέσκια ντομάτα,  
ρίγανη και μαλακή μυζήθρα*

7,50€

**Grilled prawns\* on crushed potato  
with dressing rocket**

*Γαρίδες ψητές\* με τσακιστή πατάτα  
και μαγιονέζα ρόκας*

10,00€

**Cold Greek and International cuts  
with meat and cheese**

*Ποικιλία ελληνικών και ευρωπαϊκών  
αλλαντικών – τυριών δύο στόμων*

16,00€



**Grilled salmon fillet with cauliflower  
puree and orange sauce**

*Φιλέτο ψητού σολωμού με πουρέ κουνουπιδιού  
και αρωματική σάλτσα πορτοκαλιού*

15,00€

**Grilled rib eye steak with fresh fried potatoes,  
apple béarnaise and Chimichurri sause**

*Rib eye steak ψητό με φρέσκιες τηγανιτές πατάτες,  
béarnaise μήλο και σάλτσα Τσιμιτσούρι*

27,00€

**Slow roasted beef glase with barley  
and parmesan cheese**

*Σιγομαγειρεμένο μοσχάκι γλασσέ  
με κριθαράκι και παρμεζάνα*

14,00€

**Pork fillet Tournedos with crab apple,  
Syros gruyere and rakomelo sause**

*Τουρνεντό χοιρινού φιλέτου με ξυνόμηλο,  
γραβιέρα Σύρου και σάλτσα ρακόμελου*

14,00€

**Grilled chicken fillet marinated with citrus fruit,  
groats with fresh tomato and Kozanis yolk**

*Φιλέτο κοτόπουλο ψητό, μαριναρισμένο με εσπεριδοειδή,  
πλιγούρι με φρέσκια ντομάτα, και κρόκο Κοζάνης*

13,00€

**Grilled beef quinoa burgers with dried  
cranberries and avocado mousse**

*Μπιφτεκάκια κινόας ψητά με αποξηραμένα  
κράνμπερι και μούς αβοκάντο*

11,00€

**Fresh fish of the day**

*Φρέσκο ψάρι ημέρας*

18,00€

Bread along with dip sauce 1,00€/per person

Ψωμί με συνοδευτικά dip 1,00€ κατά άτομο

Αγορανομικός υπεύθυνος  
Κωνσταντίνου Νικόλαος

Επιμέλεια Μενού | Executive Chef  
Γιακαλής Παναγιώτης

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι

Στα τηγανιτά μας χρησιμοποιούμε ραφινέλαιο  
Στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο  
Όπου αστερίσκος κατεψυγμένο προϊόν



# iFeel

Karaiskaki 33, Psirri, Athens 10554  
(+30) 210.32.32.244 | info@ifeelathens.com