

all-day dining lounge menu

muse BISTRO

Στη Μέση / Sharing

Χειροποίητα ψωμιά / Homemade breads 4€

Καλαθάκι με ποικιλία ψωμιών και κράκερς
Assorted breads and crackers basket

Dips 3€/dip

Ρωτήστε μας για τα διαθέσιμα dips
Ask us about our selection of dips

Πιατέλα Τυριών (Π.Ο.Π) / Cheese Platter (D.O.P) 18€

Καπνιστό τυρί Βέροιας, γραβιέρα Νάξου, ξινότυρο Μυκόνου και κασέρι Θεσσαλονίκης
Veria smoked cheese, Naxos graviera, Mykonos xinotiri and Thessaloniki kasseri

Πιατέλα Αλλαντικών (Π.Ο.Π) / Cold Cuts Platter (D.O.P) 20€

Προσούτο Ευρυτανίας, λούτζα Μυκόνου, παστράμι γαλοπούλας και παστράμι μόσχου
Enritania prosciutto, Mykonos loutza, turkey pastrami and beef pastrami

Ανάμεικτη Πιατέλα Τυριών & Αλλαντικών (Π.Ο.Π) 19€ Mixed Cheese & Cold Cuts Platter (D.O.P)

Τοστ / Toast

Συνοδεύονται από σπιτικά πατατάκια ή σαλάτα
Served with homemade potato chips or side salad

Κρόκ Μεσιέ / Croque Monsieur 8,5€

με ζαμπόν, γκούντα και μπεσαμέλ
with ham, gouda cheese and béchamel

Κρόκ Μαντάμ / Croque Madame 9,5€

με ζαμπόν, γκούντα, μπεσαμέλ και αυγά ποσέ
with ham, gouda cheese, béchamel and poached eggs

Τσιαπάτα / Ciabatta

λευκή ή ολικής άλεσης / white or whole grain

Συνοδεύονται από σπιτικά πατατάκια ή σαλάτα
Served with homemade potato chips or side salad

Καπνιστός Σολομός / Salmon salmon 9€

με αγγούρι, ρόκα και γιαούρτι
with cucumber, arugula and yogurt

Φέτα Ηπείρου (Π.Ο.Π.) / Epirus feta cheese (D.O.P.) 6,5€

με ντομάτα, ελιές Καλαμών (Π.Ο.Π.) και ρίγανη
with tomato, Kalamata olives (D.O.P.) and oregano

Καπνιστό κοτόπουλο / Smoked chicken 8€

με ψητό κολοκύθι, κρέμα τυρί ρόκα και ντρέσινγκ βαλσάμικου
with grilled zucchini, cream cheese, arugula and balsamic dressing

Ζαμπόν ή γαλοπούλα / Ham or turkey 7€

με μαρούλι, ντομάτα, μαγιονέζα και πίκλες
with lettuce, tomato, mayo and pickles

Σαλάτες / Salads

Ελληνική Παραδοσιακή Σαλάτα / Traditional Greek Salad 8€

με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, φέτα Ηπείρου (Π.Ο.Π.), κάπαρη, ελιές και ρίγανη
with tomato, cucumber, onion, Epirus feta cheese (D.O.P.), capers, olives and oregano

Σαλάτα Πράσινη / Green Salad 8,5€

με ψητό μανούρι (Π.Ο.Π.), πράσινο μήλο και ντρέσινγκ βαλσάμικου
with grilled manouri cheese (D.O.P.), green apple and balsamic dressing

Σαλάτα του Καίσαρα / Caesar's Salad 9€

με μαρούλι iceberg, baby gem, καπνιστό κοτόπουλο, γραβιέρα Νάξου (Π.Ο.Π.), κρουτόν και ντρέσινγκ Caesar
with iceberg lettuce, baby gem, smoked chicken, Naxos graviera cheese (D.O.P.), croûtons and Caesar dressing

Βρώμικο / Street Food

Μοσχαρίσιο Μπέργκερ & Τηγανητές Πατάτες Country / Beef Burger & Country Fried Potatoes 11€

με ντομάτα, κρεμμύδι, πίκλες, ρόκα, κέτσαπ, μαγιονέζα και λάδι τρούφας
with tomato, onion, pickles, arugula, ketchup, mayo and truffle oil

Κλαμπ Σάντουιτς & Τηγανητές Πατάτες Country / Club Sandwich & Country Fried Potatoes 13€

με καπνιστό κοτόπουλο, μπέικον, ζαμπόν, γκούντα, ντομάτα, μαρούλι και μαγιονέζα
with smoked chicken, bacon, ham, gouda cheese, tomato, lettuce and mayo

Μπάο Μπέργκερ Σολομού & Τηγανητές Πατάτες Country / Salmon Bao Burger & Country Fried Potatoes 12€

με αγγούρι, ρόκα και σως γιαουρτιού
with cucumber, arugula and yogurt sauce

Τηγανητές Πατάτες Country / Country Fried Potatoes 5€

με κέτσαπ και μαγιονέζα
with ketchup and mayo

Κυρίως Πιάτα / Main Dishes

Μουσακάς Παραδοσιακός / Traditional Moussaka 7,5€

με μοσχαρίσιο κιμά, μελιτζάνα, κολοκύθι, πατάτα και μπεσαμέλ
with beef minced meat, eggplant, zucchini, potato and béchamel

Γιουβέτσι / Youvetsi 9€

με κριθαράκι, σάλτσα ντομάτας, ντοματίνια, λάδι βασιλικού και γιαούρτι
with orzo, tomato sauce, cherry tomato, basil oil and yogurt

Λιγκουίνι Bolognese / Linguine Bolognese 9,5€

με μοσχαρίσιο κιμά και γραβιέρα Νάξου (Π.Ο.Π.)
with minced meat and Naxos graviera cheese (D.O.P.)

Πένες / Penne 8,5€

με φρέσκια σάλτσα ντομάτας και γραβιέρα Νάξου (Π.Ο.Π.)
with fresh tomato sauce and Naxos graviera cheese (D.O.P.)

Επιδόρπια / Desserts

Κορμός Σοκολάτας / Lazy Cake 5,5€

Φρουτοσαλάτα Εποχής / Seasonal Fruit Salad 6,5€

Ρυζόγαλο με Κανέλα / Rice Pudding with Cinnamon 4€

Παγωτό / Ice cream 3€

Σοκολάτα, Βανίλια, Φράουλα, Μπανάνα, Φυστίκι και Καϊμάκι, Μάνγκο και Λεμόνι σορμπέ
Chocolate, Vanilla, Strawberry, Banana, Pistachio and Kaimaki, Mango and Lemon sorbet

Όλα μας τα προϊόντα παρασκευάζονται εντός εστιατορίου
All our products are made in-house

Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες
Kindly inform us of any possible allergies

all-day dining brunch menu

muse BISTRO

Σπιτικό Πείριλι / *Homemade Peinirli*

Μοσχαρίσιος κιμάς, αυγό και γιαούρτι 9.5€
Minced meat, egg and yogurt

Σουτζούκι, κατσικίσιο τυρί και σάλτσα ντομάτας 8€
Soutzouki sausage, goat cheese and tomato sauce

Αβοκάντο, ντοματίνια και ρόκα 7€
Avocado, cherry tomato and arugula

Γκούντα, μπέικον, πιπεριές και σάλτσα ντομάτας 7€
Gouda cheese, bacon, bell pepper and tomato sauce

Φέτα Ηπείρου (Π.Ο.Π.), ντομάτα, και ελιές καλαμών (Π.Ο.Π.) 6.5€
Epirus feta cheese (D.O.P.), tomato and Kalamata olives (D.O.P.)

Αλμυρές Κρέπες / *Savoury Crêpes*

Ζαμπόν ή γαλοπούλα, γκούντα και αυγό 6.5€
Ham or turkey, gouda cheese and egg

Baby σπανάκι, μανιτάρια, γκούντα και μπεσαμέλ 8€
Baby spinach, mushroom, gouda cheese and béchamel

Καπνιστό κοτόπουλο, μπέικον, καλαμπόκι και μπεσαμέλ 9€
Smoked chicken, bacon, corn and béchamel

Λουκάνικο Φρανκφούρτης, τσένταρ, πιπεριά Φλωρίνης, αυγό 9€
Frankfurt sausage, cheddar cheese, Florina pepper, egg

Γλυκές Κρέπες & Πανκέικ *Sweet Crêpes & Pancakes*

Μέλι, πράσινο μήλο, καρύδια και κανέλα 6€
Honey, green apple, walnut and cinnamon

Πραλίνα φουντουκιού, μπανάνα και μπισκότο 7€
Hazelnut praline, banana and biscuit

Μαρμελάδα φράουλας και αμύγδαλα 6€
Strawberry jam and almond

Πραλίνα φουντουκιού, πουράκια σοκολάτας και κρέμα φράουλας 8€
Hazelnut praline, banana, wafer rolls and strawberry cream

Όλα μας τα προϊόντα παρασκευάζονται εντός εστιατορίου
All our products are made in-house

Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες
Kindly inform us of any possible allergies

Αυγά & Ομελέτες / *Eggs & Omelettes*

Αυγά χτυπητά με καπνιστό σολομό και ρόκα 9€
Scrambled eggs with smoked salmon and arugula

Αυγά ποσέ με μπέικον, αβοκάντο και baby σπανάκι 9€
Poached eggs with bacon, avocado and baby spinach

Τηγανητά αυγά με ψητό λουκάνικο Μυκόνου, φέτα Ηπείρου (Π.Ο.Π.) και μανιτάρια 8€
Fried eggs with Mykonos grilled sausage, Epirus feta cheese (D.O.P.) and mushroom

Ομελέτα με ντοματίνια, baby σπανάκι, μανιτάρια και φέτα Ηπείρου (Π.Ο.Π.) 8.5€
Omelette with cherry tomato, baby spinach, mushroom and Epirus feta cheese (D.O.P.)

Ομελέτα με γκούντα, μανιτάρια και πιπεριές 7.5€
Omelette with gouda cheese, mushroom and bell pepper

Ομελέτα με τυρί γκούντα και ζαμπόν ή γαλοπούλα 7€
Omelette with gouda cheese and ham or turkey

Ομελέτα με ντοματίνια και φέτα Ηπείρου (Π.Ο.Π.) 7€
Omelette with cherry tomato and Epirus feta cheese (D.O.P.)

Ομελέτα με baby σπανάκι 6€
Omelette with baby spinach

Καλή σας όρεξη! *Η ομάδα του Muse Bistro*

Το μενού μας είναι εμπνευσμένο από γαστρονομικό πάθος φτιαγμένο από το μηδέν αποκλειστικά βασισμένο στη φρέσκια τοπική και εποχιακή παραγωγή προϊόντων και άρτια εκτελεσμένο από τον chef Θέμη Μίντζηρα και την ομάδα του.

Όλα μας τα συστατικά που παρασκευάζονται, έχουν επιλεγεί με υψηλά πρότυπα ελέγχου έτσι ώστε να γνωρίζουμε την ιχνηλασιμότητα από το αγρόκτημα έως το εστιατόριό μας σύμφωνα με τις διαδικασίες του H.A.C.C.P. μειώνοντας ταυτόχρονα το οικολογικό μας αποτύπωμα.

Ελπίζουμε να απολαύσετε το γεύμα μας όσο απολαμβάνουμε εμείς την προετοιμασία του για εσάς.

Bon appétit! *The team at Muse Bistro*

A menu inspired by culinary passion, made from scratch, solely based on fresh, local and seasonal produce, and artfully executed by our Head Chef Themis Mintziras and his team.

All of our ingredients are chosen to be produced and sourced as close as possible to us, in order to increase our control on the farm to fork HACCP process and to reduce our ecological footprint.

We hope you enjoy your meal as much as we did when preparing it for you.