



Π Ι Ν Α Κ Ο Θ Η Κ Η

Café-Εστιάτοριο Πινακοθήκη-Η γεύση της Τέχνης και η τέχνη της Γεύσης
Pinakothiki Café-Restaurant-A taste of Art and the art of Taste

/ ΚΑΦΕΔΕΣ & ΡΟΦΗΜΑΤΑ / COFFEE & DRINKS

Εσπρέσσο Espresso	1.8	Κοκτέιλς χωρίς αλκοόλ Mocktails	5
Διπλός Εσπρέσσο Double Espresso	2.2	Μίλκσεικ Milkshake	4
Ζεστός Στιγμιαίος Καφές Instant Coffee	3	Φρέσκος χυμός πορτοκάλι Fresh Orange Juice	3.8
Καπουτσίνο Cappuccino	3.5	Φρέσκος χυμός ανάμεικτος Fresh Mixed Fruit Juice	4
Καφές με γάλα Caffè Latte	3.8	Σμούθις Smoothies	3
Καφές με γάλα (γεύση καραμέλα) Caramel Latte	3	Coca-Cola	2.5
Κυπριακός Καφές Cyprus Coffee	1.8	Coca-Cola Zero	2.5
Ζεστή Σοκολάτα Hot Chocolate	3.8	Fanta Orange	2.5
Αμερικάνο Americano	3	Sprite	2.5
Φραπέ Frappé	3	Sprite Zero	2.5
Φρέντο Εσπρέσσο Freddo Espresso	3.2	San Pellegrino 25cl	2.5
Φρέντο Καπουτσίνο Freddo Cappuccino	3.5	San Pellegrino 75cl	3.5
Παγωμένος Καφές με γάλα Iced Latte	3.2	Αύρα μεταλλικό νερό 1l Avra mineral water 1l	3
Παγωμένος Καφές με γάλα (γεύση καραμέλα) Iced Caramel Latte	3.5	Κύκκος μεταλλικό νερό 500ml Kykkos mineral water 500ml	1.5
Παγωμένος Αμερικάνο Iced Americano	3.7		

/ ΤΣΑΪ / TEA

Gunpowder Bio (2-3 λεπτά) Πράσινο τσάι Κίνας βιολογικής καλλιέργειας σε σχήμα μπαλίτσας Gunpowder Bio (2-3 mins) Organically grown China green tea rolled into small pellets	3	Earl Grey Lord Byron (4-5 λεπτά) Μαύρο τσάι με δυνατό άρωμα περγαμόντου Earl Grey Lord Byron (4-5 mins) Black tea with a strong bergamot flavour	3
English Breakfast (4-5 λεπτά) Μείγμα μαύρων τσαγιών, δυνατό και αρωματικό από Σρι Λάνκα, Assam και Ινδονησία. Πίνεται και με γάλα English Breakfast (4-5 mins) A blend of strong-tasting and aromatic black teas from Sri Lanka, Assam and Indonesia, also delicious with a touch of milk	3	Τσάι μυρωδικών (4-5 λεπτά) Μαύρο τσάι με πορτοκάλι, μήλο, κανέλα, κάρδαμο, κόλιανδρο, ροζ πιπέρι και γαρίφαλο Black Fragrant Garden (4-5 mins) Black tea with orange, apple, cinnamon, cardamom, coriander, pink pepper and cloves	3

Balkan Memories (2-3 λεπτά) Πράσινο τσάι με πιπερόριζα, κάρδαμο, τσίλι και μπούκοβο Balkan Memories (2-3 mins) <i>Green tea with ginger, cardamom, chili and red pepper flakes</i>	3	Κήποι της Μπουχάρας (5-6 λεπτά) Τσάι oolong από την Ταϊβάν, αρωματισμένο με ανανά, καρύδα, κόκκινα cranberry, ρόδι, τριαντάφυλλο και βανίλια Gardens of Bouchara (5-6 mins) <i>Oolong tea from Taiwan, gently paired with pineapple, coconut, red cranberry, pomegranate, rose and vanilla</i>	3
Μαστίχα Chai (2-3 λεπτά) Πράσινο τσάι με μαστίχα Χίου, κανέλα, πιπερόριζα, γαρίφαλο, ροζ πιπέρι, μοσχοκάρυδο, κάρδαμο και μάραθο Mastic Chai (2-3 mins) <i>Green tea with Chios mastic, cinnamon, ginger, cloves, pink pepper, nutmeg, cardamom and fennel</i>	3	Roobos Αφαία (6-8 λεπτά) Παραδοσιακό ρόφημα από τη Νότιο Αφρική χωρίς καφεΐνη, με μήλο, σταφύλι, αμύγδαλο και φιστίκι Αιγίνης Roobos Aphaea (6-8 mins) <i>Traditional South African caffeine-free beverage, with apple, grapes, almond and pistachio</i>	3
Πράσινος Δράκος (2-3 λεπτά) Πράσινο τσάι με κανέλα και πορτοκάλι Green Dragon (2-3 mins) <i>Green tea with cinnamon and orange</i>	3	Κόκκινη Πλατεία (8-10 λεπτά) Ιβίσκος, cranberry και μήλο Red Square (8-10 mins) <i>Hibiscus, cranberry and apple</i>	3
Sencha Lemon (2-3 λεπτά) Αρωματισμένο πράσινο τσάι με φλούδες λεμονιού και λεμονόχορτο Sencha Lemon (2-3 mins) <i>Green tea flavoured with lemon peel and lemongrass</i>	3	Δυόσμος (8-10 λεπτά) Δροσιστικό και χωνευτικό βότανο Spearmint (8-10 mins) <i>Refreshing herbal tea that soothes digestive problems</i>	3
Jasmin Chung Hao (2-3 λεπτά) Υψηλής ποιότητας πράσινο τσάι, λεπτά αρωματισμένο με άνηθ γιασεμιού Jasmin Chung Hao (2-3 mins) <i>Premium green tea with a delightful jasmine scent</i>	3	Μέντα (8-10 λεπτά) Δροσιστικό βότανο Peppermint (8-10 mins) <i>Refreshing herbal tea</i>	3
Τσάι αντιγήρανσης Aloe Vera (2-3 λεπτά) Τσάι πράσινο με aloe vera και ανανά Aloe Vera Anti-ageing Tea (2-3 mins) <i>Green tea with aloe vera and pineapple</i>	3	Χαμομήλι (8-10 λεπτά) Χαλαρωτικό βότανο Camomile (8-10 mins) <i>Relaxing herbal tea</i>	3
		Παγωμένο τσάι Της επιλογής σας Iced Tea <i>Blend of your choice</i>	3

- Πίτα της Ημέρας**
 Ο Σεφ μας ετοιμάζει μία ξεχωριστή πίτα με διαφορετικά υλικά κάθε μέρα, που σερβίρεται με πράσινη σαλάτα
Pie of the Day
Our Chef prepares a special pie with different ingredients every day, served with a green salad
- Ομελέτα του Καλλιτέχνη**
 με μανιτάρια, μπέικον, πιπεριές και χαλούμι
The Artist's Omelette
with mushrooms, bacon, peppers and haloumi cheese
- Κλαμπ Σάντουιτς με Κοτόπουλο σε Κουλούρι**
 με μπέικον, αυγό, ντομάτα και σπιτική μαγιονέζα, σερβιρισμένο με σαλάτα
Bagel (Koulouri) Club Sandwich with Chicken
bacon, egg, tomato and home-made mayonnaise, served with salad
- Κλαμπ Σάντουιτς με Καπνιστό Σολομό σε Κουλούρι**
 κρέμα τυριού, αγγουράκι τουρσί και ντομάτα, σερβιρισμένο με σαλάτα
Bagel (Koulouri) Club Sandwich with Smoked Salmon
cream cheese, pickled cucumber and tomato, served with salad
- 5.5 Ανοιχτό Σάντουιτς με Κοτόπουλο στη Σχάρα**
 μαρμελάδα ντομάτας και κρέμα κάρυ, σερβιρισμένο με φρέσκες τηγανητές πατάτες
Open Sandwich with Grilled Chicken
with tomato marmalade and curry cream, served with fresh fried potatoes
- 7 Μπρουσκέτες (6 κομμάτια)**
 καπνιστός σολομός πάνω σε πολύσπορη μπρουσκέτα, με κρέμα αβοκάντο και μαγιονέζα ραπανάκι, και μπαγκέτα με ντομάτα, ελιά και λάδι βασιλικού
Bruschetta Platter (6 pcs)
smoked salmon on multigrain bread, avocado, wasabi mayonnaise and baguette with tomato, black olives and basil oil
- 8 Αυγά Ποσέ**
 πάνω σε παραδοσιακό ψωμί, με σπανάκι στον ατμό, γιαούρτι και τοπικά μπαχαρικά
Poached Egg
on traditional bread with spinach, yogurt and local spices
- 9**
- 10**

- Χταπόδι Σχάρας**
με φάβα αρωματισμένη με
εσπεριδοειδή και μαγιονέζα
πράσινης ελιάς
Grilled Octopus
*with fava beans flavoured with citrus
and green olive mayonnaise*
- Ριζότο με Γαρίδες**
κατσίκισιο τυρί και κρέμα
κουρκουμά
Shrimp Risotto
*with goat cheese and turmeric
cream*
- Ⓟ **Ταρτάρ Μανιταριών**
με μπισκότο παρμεζάνας και σπιτικό
μαλακό τυρί με αρωματικά βότανα
Mushroom Tartare
*with parmesan biscuit and
home-made soft cheese with
aromatic herbs*
- Ταλιατέλες με Ραγού Μοσχάρι**
λευκά μανιτάρια και αρσενικό
τυρί Νάξου
Beef Ragout Tagliatelle
*with white mushrooms and arseniko
cheese from Naxos*
- Ⓟ **Πέννες Ναπολιτάνα**
με ντοματίνια, κάπαρη και
μαύρες ελιές
Penne Napolitana
*with cherry tomatoes, capers
and black olives*
- Λινγκουίνι με Φρούτα
της Θάλασσας**
και ζωμό οστρακοειδών
Seafood Linguine
with shellfish broth
- 13.5 Ⓟ **Πιατέλα της Πινακοθήκης με Τυριά** 10-18
με αρσενικό Νάξου, μανούρι,
γραβιέρα Κρήτης, μελίχλωρο
Λήμνου και καπνιστό Μετσόβου
A. G. L. G. Cheese Platter
*with arseniko cheese from Naxos,
manouri, Cretan graviera cheese,
melichloro from Lemnos and
smoked Metsovone*
- 12 Ⓟ **Μελιτζανοσαλάτα** 7-10
με ταμπουλέ λαχανικών στη σχάρα,
ταχίνι και βινεγκρέτ πορτοκαλιού
Aubergine Salad
*with grilled vegetable tabbouleh,
tahini cream and orange vinaigrette*
- 9 Ⓟ **Σαλάτα με Κινόα** 8-12
κόκκινα φρούτα, πορτοκάλι, Ξερά
σύκα, καρύδια, φύλλα δυόσμου
και βινεγκρέτ με βαλσάμικο
Quinoa Salad
*with red fruits, orange, dried figs,
walnuts, mint leaves and balsamic
vinaigrette*
- 12 Ⓟ **Σαλάτα του Ιμπρεσιονιστή** 7-11
με ποικιλία από φρέσκα πράσινα
φύλλα, σπαράγγια, φασολάκια,
κολοκυθάκια, τυρί πεκορίνο και
βινεγκρέτ με μέλι
The Impressionists' Salad
*with fresh green leaves, asparagus,
mangetout, courgettes, pecorino
cheese and honey vinaigrette*
- 8 Ⓟ **Αναγεννησιακή Σαλάτα** 12.5
με τυρί μπουράτα, ντοματίνια,
αγγούρι, χρωματιστές πιπεριές,
ρόκα και ελαιόλαδο αρωματισμένο
με βασιλικό
Renaissance Salad
*with burrata cheese, cherry
tomatoes, cucumber, multicoloured
peppers and rocket leaves with
basil olive oil*

/ ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN DISHES

- Κόκκινος Τόνος στη Σχάρα
με αρωματικό λάδι ελιάς, άγρια
χόρτα και Λευκό ταραμά
Grilled Red Tuna
*with flavoured olive oil, wild greens
and white tarama*
- 18
- Ⓟ Χορτοφαγικό Μπέργκερ
πάνω σε *brioche*, με μανιτάρια, ψητό
κατακίσιο τυρί, τραγανό κρεμμύδι
και κόκκινη πιπεριά
Vegetarian Burger
*on brioche, with mushrooms, roasted
goat cheese, crispy onion and
red pepper*
- 14
- Κόκορας Πασπισάδα
με γραβιέρα Νάξου και σάλτσα
μπεσαμέλ
Cockerel Ragù
*with graviera cheese from Naxos
and béchamel sauce*
- 13
- Βοδινή Κόντρα Μπριζόλα
στη Σχάρα
με βούτυρο μυρωδικών και φρέσκες
τηγαντές πατάτες
Grilled Beef Striploin
*with herb butter and fresh fried
potatoes*
- 26
- A. G. L. G. Μοσχαρίσιο Μπιφτέκι 13
πάνω σε *brioche*, γραβιέρα,
καπνιστή μελιτζάνα, ντομάτα,
κόκκινο κρεμμύδι και φύλλα
κάπαρης, σερβιρισμένο με φρέσκες
τηγαντές πατάτες και σαλάτα
A. G. L. G. Beef Burger
*filled with graviera cheese, smoked
aubergine, tomato, red onion and
caper leaves, served with fresh fried
potatoes and salad*
- Κοτόπουλο Φιλέτο στη Σχάρα 13
με ντοματίνια, γκρατινέ μοτσαρέλα
και νιόκι πατάτας με άρωμα
βασιλικού
Grilled Chicken Breast
*with cherry tomatoes, grated
mozzarella and potato gnocchi
flavoured with basil*
- Μοσχαρίσια Σκαλοπίνια Γάλακτος 16
με ντοματίνια και κατίκι Δομοκού,
σερβιρισμένα με φρέσκες
τηγαντές πατάτες και σαλάτα ρόκα
με γλυκιά βινεγκρέτ
Veal Escalope
*with cherry tomatoes and katiki
Domokou cheese, served with fresh
fried potatoes and a rocket salad
with sweet vinaigrette*

/ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΠΙΑΤΑ / SIDE DISHES

- Ⓟ Πουρές Πατάτας 4
Mashed Potatoes
- Ⓟ Φρέσκες Τηγαντές Πατάτες 4
Fresh Fried Potatoes
- Ⓟ Σαλάτα Ρόκας 4
με γλυκιά βινεγκρέτ
Rocket Salad
with sweet vinaigrette
- Ⓟ Εποχιακά Ψητά Λαχανικά 5
Seasonal Grilled Vegetables

Ⓟ Πέννες με σάλτσα ντομάτας Penne <i>with tomato sauce</i>	7
Κοτόπουλο Φιλέτο στη Σχάρα με φρέσκες τηγανητές πατάτες και σαλάτα Grilled Chicken <i>with fresh fried potatoes and salad</i>	8
Μοσχαρίσιο Μπιφτέκι σερβιρισμένο με τυρί, ντομάτα, μαγιονέζα και φρέσκες τηγανητές πατάτες Beef Burger <i>served with cheese, tomato, mayonnaise and fresh fried potatoes</i>	9
Φιλέτο Μπακαλιάρου με πουρέ πατάτας Cod Fillet <i>with mashed potatoes</i>	10

Μπακλαβάς με κρέμα φιστικιού και παγωτό βανίλια Baklava <i>with peanut cream and vanilla ice cream</i>	8	Η Παλέτα του Jean-Honoré Fragonard διαφορετικές παρασκευές σοκολάτας Jean-Honoré Fragonard Palette <i>a variety of chocolate sweets</i>	9
Πορτοκαλόπιτα με παγωτό καϊμάκι Orange Pie <i>with kaimaki ice cream</i>	6	Πιατέλα με Εποχιακά Φρούτα (μικρή ή μεγάλη) Platter of Seasonal Fruits <i>(small or large platter)</i>	6.5-10
Μιλφέιγ με μαστίχα Χίου Millefeuille <i>with tears of Chios cream</i>	7	Μπάλα Παγωτό Scoop of Ice Cream	1.5

