

~~O~~ R A

BEVERAGES

Coffee & Chocolate

Espresso	€3
Double Espresso	€4,2
Freddo Espresso	€4,2
Espresso Americano	€4,2
Espresso Macchiato	€4,2
Cappuccino	€4
Double Cappuccino	€4,5
Freddo Cappuccino	€4,5
Latte Cafe	€4,5
Greek Coffee	€3,2
Double Greek Coffee	€4
Irish Coffee	€9
Filter Coffee	€4
Instant Coffe	€4
Frape	€4
Freddoccino	€7
Chocolate, Hot or Cold	€5
Chocolate Viennois, Hot or Cold	€6
White Chocolate, Hot or Cold	€5,5

Tea

Tea: Earl Grey, Green, Red Fruits	€4,5
Louisa	€4,5
Chamomile	€4,5

Smoothies

Berry Smoothie

With strawberries, blueberries,
cranberries & milk

Με φράουλες, μύρτιλα,
μούρα & γάλα

€8

Protein Smoothie

With pineapple, pear, red apple,
honey, oat & milk

Με ανανά, αχλάδι, μήλο, μέλι, βρώμη & γάλα

€8

Milk Shakes

Chocolate (2 scoops)

€7

Vanilla (2 scoops)

€7

Juices

Fresh Orange Juice

€6

Fresh Mixed Juice

€7

Juices

€5

Ginger Lemonade

€6

Soft Drinks

Coca Cola / Light / Zero	€4
Fanta Orange / Lemonade / Sprite	€4
Soda / Tonic	€4
Red Bull	€6
3cent Pink Grapefruit soda	€5
3cent Ginger beer	€5
3cent Aegean Tonic	€5

Water

Theoni Mineral Water, 1lt	€4
San Benedetto 'Prestige' Sparkling Water, 250ml	€5
San Benedetto 'Prestige' Sparkling Water, 750ml	€7
Xino Nero Natural Sparkling Water, 250ml	€5

Beers

Draft Stella Artois, Lager 330ml	€6,5
Stella Artois Alcohol Free, Lager, 330ml	€6
Dathenes, Lager, 330ml	€7
Estrella Inedit, 750 ml	€26

Wines By The Glass

Sparkling (125 ml)

Moscato d 'Asti, Truffle Hunter Leda Wines. <i>Muscat. Piedmont, Italy</i>	€7
Prosecco 'Brut', Zardetto, Italy <i>Glera. Veneto, Italy</i>	€8
Deutz Brut 'Classic' <i>Chardonnay- Pinot Noir- Pinot Meunier. Champagne, France</i>	€24

Whites (150 ml)

Malagouzia, Markou Vineyards. <i>Malagouzia, Attica, Greece</i>	€8
Pinot Grigio 'Delle Venezia', Giuseppe Campagnola <i>Pinot Grigio. Veneto, Italy</i>	€6
Bourgogne Blanc 'Laforet', Joseph Drouhin <i>Chardonnay. Burgundy, France</i>	€15

Rose (150 ml)

Pixie, Markou Vineyards <i>Agiorgitiko- Muscat. Attica, Greece</i>	€7
Apla Rose, Oenops <i>Limniona- Mavroudi- Xinomavro. Drama, Greece</i>	€9
By OTT Rose, Domaines OTT <i>Grenache- Cinsault- Syrah- Mourverde. Provence, France</i>	€13

Reds (150 ml)

Emeis, Markou Vineyards <i>Mandilaria- Agiorgitiko. Attica, Greece</i>	€7
Malbec 'Fresh', Bodegas Krontiras <i>Malbec. Mendoza, Argentina</i>	€8
Barolo, Truffle Hunter Leda Wines <i>Nebbiolo. Piedmont</i>	€16

BRUNCH

[09:00-18:00]

S/W & Eggs

Eggs & Avocado

Βιολογικά αυγά ποσέ, προζυμένιο ψωμί, αβοκάντο
& σάλτσα Verde

Poached Bio eggs, sourdough bread, avocado & Verde sauce

€11

Green Omelette

Με ψητό μπρόκολο, σπανάκι & κατσικίσιο τυρί

With grilled broccoli, spinach & goat cheese

€10

Eggs 'Strapatsada'

Αυγά στραπατσάδα, ψητή ντομάτα, βασιλικό

& φρυγανισμένο ψωμί

Eggs Strapatsada, grilled tomato, basil & toated bread

€10

Shakshuka Eggs

Αυγά τηγανιτά, spicy σάλτσα ντομάτας, νούμπουλο

& φρυγανισμένο ψωμί

Fried eggs, spicy tomato sauce, Noumboulo & toasted bread

€12

Croque Madame

Με αυγό τηγανιτό, καπνιστό ζαμπόν, γραβιέρα & μπεσαμέλ

With fried egg, smoked ham, gruyere & bechamel

€12

Brioche

€13

Με stracciatella, μορταδέλα, πέστο φυστίκι & baby σπανάκι
With stracciatella, mortadella, peanut pesto & baby spinach

Prawn Roll

€17

Με brioche, γαρίδες, αβοκάντο, lime, πιπέρι Espelette
& χειροποίητη μαγιονέζα
With brioche, shrimps, avocado, Espelette pepper
& homemade mayonnaise

Ora Burger

€19

Με ψωμί brioche, cheddar, καπνιστό bacon,
καραμελωμένο κρεμμύδι & σάλτσα tartare
With brioche bread, Cheddar, smoked bacon,
caramelised onion & tartare sauce

LUNCH

[13:00-18:00]

Starters & Salads

- Μοσχαρίσιο Tartare – Beef Tartare** €21
Με eschalot, κάπαρη, μαγιονέζα τόνου & καβιάρι
With eschalot, capers, tuna mayonnaise & caviar
- Λαβράκι Ceviche – Sea Bass Ceviche** €22
Με τσίλι, κόλιανδρο, γάλα τίγρη με πεπόνι & σταφύλι
With chili, coriander, leche de Tigre with melon & grapes
- Χταπόδι Σαλάτα – Octopus Salad** €20
Ταραμάς, κρύα σάλτσα ντομάτας, μαύρη ελιά, κάπαρη & γλυστρίδα
Fish row, tomato sauce, black olives, capers & purslane
- Βουβαλίσια Burrata – Buffalo Burrata** €18
Με ψητά κολοκυθάκια ,αβοκάντο, chimichurri & φυστίκι Αιγίνης
With grilled zucchini, avocado, chimichurri & Aegina peanuts
- Πράσινη Σαλάτα – Green Salad** €12
Με λαχανικά εποχής, βανίλιες, αμύγδαλο & βινεγκρέτ σφένδαμου
With seasonal greens, vanilla fruit, almond & maple vinaigrette
- Σαλατα Κινόα – Quinoa Salad** €15
Με ψητό κοτόπουλο, baby μαρούλι, καλαμπόκι & βινεγκρέτ Caesar's
With grilled chicken, baby lettuce, corn & Caesar's vinaigrette

Main Κυρίως Πιάτα

Κριθαράκι – Orzo	€16
Με καλοκαιρινές ντομάτες, piment d'espelette & πέστο βασιλικού With summer tomatoes, piment d'espelette & basil pesto	
Καλαμαράτα – Calamarata	€15
Με βουβαλίσια Burrata, σάλτσα ντομάτας & ντοματίνια confit With buffalo burrata, tomato sauce & tomato confit	
Λιγκουίνι – Linguini	€19
Με Pecorino, πιπέρι Sichuan, tartare γαρίδας, lime & αυγοτάραχο With pecorino, Sichuan pepper, shrimp tartare, lime & bottarga	
Λαβράκι – Sea bass	€25
Με κρέμα απο μπρόκολο, ψημένο λεμόνι, φασολάκια & χόρτα εποχής στα κάρβουνα With broccoli cream, grilled lemon, green beans & seasonal chargrilled greens	
Μοσχαρίσια Μάγουλα – Veal Chicks	€21
Με κρέμα ψητής μελιτζάνας, chutney ντομάτας & σάλτσα παστιτσάδας With grilled aubergine cream, tomato chutney & pastitsada sauce	
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι – Beef patty	€20
Με κρύα σάλτσα από ψητές ντομάτες, πιπεριά Φλωρίνης & aioli πατάτας With tomato coulis, Florina pepper & tomato aioli	
Φιλέτο Κοτόπουλο – Chicken Fillet	€19
Μαριναρισμένο σε μουστάρδα και κους κους με φρέσκα μυρωδικά, λαχανικά & ψητό μαρούλι Marinated in mustard & couscous with fresh herbs, vegetables & grilled lettuce	
Black Angus Striploin	€37

Κοπές Κρέατος –
Prime Cuts

Sides

Συνοδευτικά

Πατάτες Τηγανητές €5
French fries

Ψητά Μπροκολίνι με Λεμόνι €7
Grilled broccolini with lemon

Ψητές Πατάτες Baby €6
Grilled baby potatoes

Ψητά Χόρτα Εποχής €5
Seasonal chargrilled greens

Sauces

Σάλτσες

Σάλτσα Βουτύρου με Ματζουράνα €4
Butter sauce with marjoram

Σάλτσα Πιπεριού Sichuan €5
Sichuan pepper sauce

Σάλτσα Chimichurri €5
Chimichurri sauce

Desserts

Επιδόρπια

Panacotta

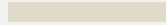
Με βανίλια Μαδαγασκάρης & compote mango-passion
With vanilla of Madagascar & mango-passion fruit compote

€10

Nemesis Cake

Με μαύρη σοκολάτα & σορμπέ βατόμουρο
With bitter chocolate & raspberry sorbet

€11



ORA

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο,
για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει
το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη-Τιμολόγιο).
Οι τιμές περιλαμβάνουν φόρους 24%.

Όλα τα πιάτα παρασκευάζονται με αγνό παρθένο ελαιόλαδο, στα τηγανητά χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.

Οι τιμές είναι σε ευρώ και μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.
Απαγορεύεται η ανατύπωση μέρους ή συνόλου του καταλόγου.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γιάννης Καρίκας

-

The store is obliged to provide complaint forms, located in special boxes next to the exit.
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (Receipt-Invoice).
Prices include service charge, Municipal Tax & VAT 24%.

All dishes are prepared with extra virgin olive oil, in fried foods we use sunflower oil.

Prices are in euros and may change without notice.
It is prohibited to reprint all or part of this list.

Managing Director: Giannis Karikas