

Breakfast & brunch feed your brain



GLYFADA

BREAKFAST | BRUNCH | COFFEE

Στα πιάτα μας χρησιμοποιούμε μόνο παρθένο ελαιόλαδο και τα λαχανικά εποχής είναι παραγωγής από τη φάρμα του Soleto

In our dishes we use only extra virgin organic olive oil acidity 0.16 & many season vegetables were biologically produced by the farm of Soleto

Το μενού μας περιέχει αλλεργιογόνα. Εάν έχετε τροφικές αλλεργίες ή δυσανεξία, παρακαλούμε ενημερώστε ένα μέλος της ομάδας του εστιατορίου κατά την παραγγελία σας

Our menu contains allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member of the restaurant team know upon placing your order

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο)

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

Οι παραπάνω τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. | The above mentioned prices include all taxes.

Το κατάστημα διαθέτει έντυπα σε ειδική θήκη για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

The shop is obliged to have printed documents in a special case beside the exit for setting out any complaints.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Νικόλαος Χριστόπουλος Καλλισιώτης

Soleto Bar & Italian - Asian Restaurant | Λαοδικής 33-35, 16674 Γλυφάδα | Τηλ. 210 9680460 | Fax. 210 9680461 | info@soleto.gr | www.soleto.gr

CAFE

Espresso (& decaf)

Espresso doppio (& decaf)

Espresso freddo (& decaf)

Espresso freddo doppio (& decaf)

Cappuccino (& decaf)

Cappuccino doppio (& decaf)

Cappuccino freddo (& decaf)

Espresso macchiato (& decaf)

Latte macchiato (& decaf)

Espresso corretto (& decaf)

Καφές φίλτρου, *Filter cafe*

Στιγμιαίος καφές, *Instant cafe*

Irish café

Ελληνικός καφές στη κόβολη
Greek cafe (sole)

Ελληνικός καφές στη κόβολη
Greek cafe (double)

Σπιτική σοκολάτα
*Homemade chocolate
(hot, cold)*

TEA

English breakfast

Μυρωμένος θάμνος
Fragrant bush

Πράσινος άνεμος
Green wind

Early grey lord Byron

Τσάι λιποδιαλυτικό
Fitness tea

Χαμομήλι, τσάι μέντας,
φασκόμπλο | €3,90
Chamomile, mint tea, sage

SUCCHI DI FRUTTA FRESCA

Φρέσκος χυμός ροδιού | *Fresh pomegranate juice*

Πορτοκάλι | *Orange*

Γκρέιπφρουτ | *Grapefruit*

Γκρέιπφρουτ, λάιμ, ανανάς & τζίντζερ | *Grapefruit, lime, pineapple and ginger*
Ανάμεικτος χυμός με φρέσκα φρούτα εποχής | *Mixed fresh juice with season fruits*

Health juice, καρότο, τζίντζερ, σέλινο, πορτοκάλι, μήλο
Health juice with carrot, ginger, celery, orange, apple

Πορτοκάλι, αβοκάντο, μπανάνα, μέλι & καρύδια pecan | *Orange, avocado, banana, honey & pecan nuts*

SMOOTHIES

Γάλα αμυγδάλου, αβοκάντο, μπανάνα, καρύδια pecan & μέλι
Almond milk, avocado, banana, pecan nuts and honey

Φυστικοβούτυρο, μπανάνα, γάλα αμυγδάλου & κακάο
Peanut butter, banana, almond milk and cocoa

Γιαούρτι 2%, φράουλα, μπανάνα, ακτινίδιο, λιναρόσπορος & σιρόπι σφενδάμου
Yogurt 2%, strawberry, banana, kiwi, linseed and maple syrup

Nuts smoothie με φυστικοβούτυρο, κάσιους, μπανάνα, βρώμη,
λιναρόσπορο, χουρμάδες, κανέλα & γάλα αμυγδάλου
Nuts smoothie with peanut butter, cassius, banana, oats, linseed, dates, cinnamon and almond milk

Mango matcha smoothie με μάνγκο, matcha, αβοκάντο, μπανάνα, γάλα καρύδας & ακτινίδιο
Mango matcha smoothie with mango, matcha, avocado, banana, coconut milk and kiwi

PANCAKES

Γλυκά pancakes με πραλίνα σοκολάτας, μπανάνα & τριμμένο μπισκότο Oreo ή σιρόπι σφενδάμου
Sweet pancakes with chocolate praline, banana and crushed Oreo cookies or maple syrup

Florentine pancakes, αλμυρά pancakes με αυγά ποσέ, σάλτσα Hollandaise,
ζαμπόν, baby σπανάκι και σχοινόπρασο
Florentine pancakes with poached eggs, sauce Hollandaise, ham, baby spinach and chives

Αλμυρά pancakes με σπιτικό μαριναρισμένο σολομό, baby σπανάκι και sour cream
Pancakes with homemade marinated salmon, baby spinach and sour cream

Αλμυρά pancakes με αυγό τηγανιτό, σπαράγγια, παρμεζάνα και λάδι λευκής τρούφας
Pancakes with fried egg, asparagus, parmesan and white truffle oil

DESSERTS

Ο Chef Ευστράτιος Καλαθάκης προτείνει
Our chef Efstathiou Kalathakis suggests

American cheesecake του φούρνου με σπιτική μαρμελάδα, φράουλες & παγωτό βανίλια
American cheesecake with homemade marmalade, strawberries and vanilla ice-cream

Διπλή mousse με μαύρη και λευκή σοκολάτα
Mousse chocolate with white and bitter chocolate

Moelleux σοκολάτας με πραλίνα, φρούτα του δάσους,
καραμελωμένα φουντούκια και παγωτό βανίλια
Chocolate moelleux with praline, forest fruits, caramelized walnuts and vanilla ice cream

Ρανίονα με φρέσκες φράουλες και σπιτική μαρμελάδα φράουλα
Pavlova with fresh strawberries and homemade strawberry marmalade

Cheesecake με σπιτική μαρμελάδα από φρέσκες φράουλες
Cheesecake with homemade marmalade from fresh strawberries

Τιραμισού a la minute | *Tiramisu a la minute*

Τάρτα μήλου με παγωτό | *Tart with apple and ice cream*

Σουφλέ ελβετικής σοκολάτας, σερβιρισμένο με παγωτό βανίλια και σάλτσα καραμέλας
(χρόνος προετοιμασίας 15')
*Swiss chocolate soufflé, served with vanilla ice cream and caramel sauce
(preparation time 15')*

Σοκολατίνα χωρίς ζάχαρη για όσους προσέχουν τη διατροφή τους
Chocolate without sugar



PANINI

Ποικιλία από ψωμάκια mini brioche (4τμχ) με
αβοκάντο και σολομό μαρινέ, μοτσαρέλλα και
προσούτο, τυρί γκούντα γαλοπούλα και ντομάτα
και τυρί γκούντα και σαλάμι Μιλάνο
*Mini brioche variety (4 pcs) with marinated
salmon and avocado, mozzarella and prosciutto,
gouda cheese, turkey and tomato and gouda
cheese and salami Milano*

Mini Burgers Black Angus USA συνοδεύονται
από μαγιονέζα τρούφας, γλυκές πίκλες
και πατάτες τηγανίτες
*Mini Burgers Black Angus USA served with
truffle mayonnaise, sweet pickles and french fries*

Πολύσπορο με προσούτο San Daniele,
κατσικίσιο τυρί και ρόκα, συνοδεύεται
από φρέσκα σπιτικά τσιπς πατάτας
*Multigrain with prosciutto San Daniele,
goat cheese and rocket, served with fresh
homemade potato chips*

Λευκή μπαγκέτα με μοτσαρέλλα, προσούτο
San Daniele, ντομάτα, pesto βασιλικού
και ελαιόλαδο, συνοδεύεται από φρέσκα
σπιτικά τσιπς πατάτας
*White baguette with mozzarella, prosciutto
San Daniele, tomato, basil pesto and olive oil,
served with fresh homemade potato chips*

Λευκή μπαγκέτα ή πολύσπορη με γαλοπούλα,
τυρί, ντομάτα, σαλάτα και μαγιονέζα,
συνοδεύεται από φρέσκα σπιτικά
τσιπς πατάτας
*White baguette or multigrain with turkey, cheese,
tomato salad and mayonnaise, served with fresh
homemade potato chips*

Φρέσκο σπιτικό ψωμί ολικής άλεσης
με προζύμι, δημητριακά & ξηρούς καρπούς,
σπιτικά μαριναρισμένο σολομό
κι αβοκάντο
*Fresh homemade wholegrain bread, cereals, nuts,
homemade marinated salmon and avocado*

Αραβική πίτα (wrap) με σπιτικά μαριναρισμένο
σολομό, κρέμα τυριού, αβοκάντο, κάπαρη,
αγγούρι και πράσινη σαλάτα μαριναρισμένη
με βινεγκρέτ εσπεριδοειδών
*Arabic pie with homemade marinated salmon,
cream cheese, avocado, capers, cucumber and
marinated salad with citrus dressing*

Giant τoστ με ψητή γαλοπούλα και τυρί,
συνοδεύεται από φρέσκα σπιτικά
τσιπς πατάτας
*Giant toast with turkey and cheese, served
with fresh homemade potato chips*

Club sandwich με κοτόπουλο, μπέικον, τυρί,
ψητή γαλοπούλα, βραστό αυγό, ντομάτα,
μαρούλι, μαγιονέζα, συνοδεύεται
με σπιτικές πατάτες τηγανίτες
*Club sandwich with chicken, bacon, turkey, cheese,
boiled egg, tomato, lettuce, mayonnaise, served
with homemade french fries*

COLAZIONE

Τα αυγά είναι βιολογικής παραγωγής
από τη φάρμα του Soletto.
The eggs are biologically produced by the farm of Soletto

Αυγά μάτια με τηγανιτές πατάτες
Fried eggs with french fries

Ομελέτα με ασπράδια, μανιτάρια
& προσούτο cotto
*Omelette with egg whites,
mushrooms and prosciutto cotto*

Ομελέτα με μανιτάρια, ντοματίνια
& γλυκές πιπεριές με τηγανιτές πατάτες
*Omelette with mushrooms, cherry tomatoes
and sweet peppers, with french fries*

Scrambled eggs με ψημένες φέτες ψωμιού σίτου
και μικρή σαλάτα
*Scrambled eggs with toasted wheat bread slices
and mini salad*

Royal scrambled eggs με σπιτικά
μαριναρισμένο σολομό,
ψημένες φέτες ψωμιού ολικής άλεσης
& μικρή σαλάτα
*Royal scrambled eggs
with homemade marinated salmon,
toasted whole bread slices and mini salad*

Eggs royal, αυγά ποσέ σε ψημένες φέτες
ψωμιού σίτου, σπιτικά μαριναρισμένο σολομό,
γκρατιναρισμένα με σάλτσα Hollandaise
*Poached eggs on toasted wheat bread slices,
homemade marinated salmon,
gratinated with Hollandaise sauce*

Eggs benedict, αυγά ποσέ πάνω σε ψημένες φέτες
ψωμιού σίτου με ζαμπόν, γκρατιναρισμένα
με σάλτσα Hollandaise
*Poached eggs on toasted wheat bread slices
with ham gratinated with Hollandaise sauce*

Poached eggs με αβοκάντο, αρωματισμένο με λάιμ
& ποσέ αυγό πάνω σε ψωμί ολικής άλεσης
με χοντροκομμένα φιστίκια Αιγίνης
*Poached eggs with avocado flavored with lime
and poached egg on whole grain bread
with chopped pistachios*

ΓΙΑΟΥΡΤΙ
(επιλογή από πλήρες ή χαμηλών λιπαρών)
με φρέσκα φρούτα & μέλι
Yogurt (full fat or 2%) with fresh fruits and honey

ΓΙΑΟΥΡΤΙ
(επιλογή από πλήρες ή χαμηλών λιπαρών)
με σπιτική granola, μέλι
και καρύδια ή κουάκερ
*Yogurt (full fat or 2%) with homemade granola,
honey and nuts or quaker*

ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ
Fruit salad with seasonal fruits