

**OPEN OMELETTE** 🌿 12.90

Omelette with free range eggs, kefalotyri, with lightly sauteed zucchini, aubergine, peppers and spinach enriched with cherry tomatoes and chives.

**GRANOLA** 🌿 11.90

Greek yogurt with crunchy granola, seasonal fruits with Cypriot honey **or** maple syrup.

**VEGGIE DELIGHT** 🌿 13.80

Multigrain toasted bread with guacamole and sauteed vegetables, infused with herbs from Aelia's gardens. Served with a baby leaves ,cherry tomatoes and extra virgin oil.

**BEETROOT SALAD** 🌿 15.50

Fresh vegetable salad with baked beetroot, grilled manouri, crushed walnuts and citrus vinaigrette.

**BRUNCH DRINKS**

- MIMOSA 8.00
- APEROL SPRITZ 9.00
- HUGO 9.00
- PROSECCO 20cl 9.00
- PROSECCO 75cl 25.00

🌿 = vegan 🌿 = vegetarian

**BRUNCH**

**MENU**

**EGGS BENEDICT** 13.90

Poached eggs with refreshing guacamole, prosciutto and Aelia's benedict sauce on toasted multigrain bread. Served with green salad and citrus vinaigrette.

**SCRAMBLED EGGS** 13.90

Scrambled eggs with crispy bacon on toasted multigrain bread. Served with a fresh vegetable salad with cherry tomatoes, chives and balsamic vinaigrette.

**APPLE & BANANA PANCAKES** 🌿 13.80

Sweet pancakes with sauteed apple and banana, raisins, cinnamon, crushed walnuts, cashews and vanilla ice cream.

**NUTELLA & FRUITS PANCAKES** 🌿 12.80

Fluffy pancakes with Nutella, fresh seasonal fruits, rich white chocolate, cookie crumble and vanilla ice cream.

**NUTELLA FRENCH TOAST** 🌿 12.80

French toast filled with Nutella, infused with Madagascar vanilla. Served with a fresh seasonal fruit salad and crushed walnuts.

**FULL MONTY** 14.90

Rich platter with fried eggs, Mikonos sausage,grilled halloumi, bacon, freshly cut potato wedges, arugula salad and cherry tomatoes lightly splashed with extra virgin oil.

**STEAK SANDWICH** 15.50

Toasted baguette with grilled beef slices, gouda cheese, caramelized onion, mustard mayonnaise sauce, arugula and balsamic vinaigrette. Served with freshly cut potato wedges.

**HOMEMADE MINCED MEAT PIE** 11.80

Homemade minced meat pie served with peach chutney and sour cream.

**AELIA'S BURGER** 14.40

Brioche bun, homemade grilled burger, cheddar cheese, caramelized onion, fried egg, tomato and crunchy salad leaves. Served with freshly cut potato wedges and ketchup.

**BEYOND MEAT BURGER** 🌿 15.80

Excellent quality vegan burger in freshly baked bun with caramelized onion, lettuce and tomato. Served with sweet potato, tahini and gherkin chutney.

**TASTE OF CYPRUS** 14.80

Toasted bagel lightly spread with mustard mayonnaise sauce, grilled halloumi and lountza, tomatoes, poached egg and bearnaise sauce. Served with green salad, cherry tomatoes and citrus vinaigrette.

## ΑΝΟΙΧΤΗ ΟΜΕΛΕΤΑ 12.90

Ομελέτα με αυγά ελευθέρας βοσκής, κεφαλοτύρι Μακεδονίας, νοτισμένη με ελαφρά σοταρισμένα κολοκύθια, μελιτζάνες, πιπεριές και σπανάκι. Εμπλουτισμένη με ντοματίνια και σχινόπρασο.

## GRANOLA 11.90

Στραγγιστό γιαούρτι με τραγανή γκρανόλα, εποχιακά φρούτα και Κυπριακό ανθόμελο ή σιρόπι σφενδάμου.

## ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΗ ΑΠΟΛΑΥΣΗ 13.80

Πολύσπορο φρυγανισμένο ψωμί με γουακαμόλε και σοτέ λαχανικά αρωματισμένα με φρέσκα βότανα από τους κήπους του Aelia. Συνοδεύεται με σαλάτα μικρόφυλλων λαχανικών, ντοματίνια και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

## ΣΑΛΑΤΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙΟΥ 15.50

Φρέσκια σαλάτα λαχανικών με φουρνιστό παντζάρι, μανούρι στη σχάρα, θρυμματισμένα καρύδια και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών.

## BRUNCH DRINKS

MIMOSA	8.00
APEROL SPRITZ	9.00
HUGO	9.00
PROSECCO 20 cl	9.00
PROSECCO 75 cl	25.00

 = vegan  = vegetarian

# BRUNCH

## MENU

## ΑΥΓΑ ΜΠΕΝΕΝΤΙΚΤ 13.90

Αυγά ποσέ με δροσερό γουακαμόλε, προσούτο με σος μπενεντικτ, πάνω σε φρυγανισμένο πολύσπορο ψωμί. Συνοδεύεται με σαλάτα λαχανικών και σάλτσα εσπεριδοειδών.

## ΑΥΓΑ ΑΝΑΚΑΤΕΜΕΝΑ 13.90

Βελούδινα αυγά με τραγανό μπέικον πάνω σε φρυγανισμένο πολύσπορο ψωμί. Συνοδεύεται με σαλάτα φρέσκων λαχανικών, με ντοματίνια, σχινόπρασο και βινεγκρέτ βαλσάμικου ξυδιού.

## ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΜΕ ΜΗΛΑ & ΜΠΑΝΑΝΕΣ 13.80

Γλυκές τηγανίτες στο τηγάνι, μήλα και μπανάνες, νοτισμένα με σταφίδες και κανέλα, με παγωτό βανίλια, θρυμματισμένα καρύδια και κάσιους.

## ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΜΕ ΝΟΥΤΕΛΑ & ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ 12.80

Αφράτες τηγανίτες με Nutella, φρέσκα φρούτα εποχής εμποτισμένες με παχύρρευστη λευκή σοκολάτα, θρυμματισμένο μπισκότο και παγωτό βανίλια.

## ΑΥΓΟΦΕΤΕΣ ΜΕ ΓΕΜΙΣΗ ΝΟΥΤΕΛΑ 12.80

Αυγοφέτες με γέμιση από Nutella, αρωματισμένες με βανίλια Μαδαγασκάρης, συνοδευμένες με φρουτοσαλάτα εποχής και θρυμματισμένα καρύδια.

## FULL MONTY 14.90

Πλουσιοπάροχη πιατέλα με αυγά μάτια, μυκονιάτικο λουκάνικο, χαλούμι σχάρας, μπέικον, φρεσκοκομμένες wedges πατάτες με φύλλα ρόκας και ντοματίνια, περιχυμένα από έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

## ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΕ ΒΟΔΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ 15.50

Φρεσκοψημένη μπακέτα με βοδινά φιλετάκια σχάρας, τυρί γκούντα, καραμελωμένο κρεμμύδι, μουστάρδα με μαγιονέζα, και ρόκα, αγγιγμένα με βινεγκρέτ βαλσάμικου ξυδιού. Συνοδεύεται με φρεσκοκομμένες πατάτες wedges.

## ΜΑΜΑΔΙΣΤΙΚΗ ΚΙΜΑΔΟΠΙΤΑ 11.90

Χειροποίητη μαμαδίστικη κιμαδόπιτα. Συνοδεύεται με peach chutney και sour cream.

## ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΑΕΛΙΑ 14.40

Ψωμάκι brioche με χειροποίητο μπιφτέκι σχάρας, τυρί τσένταρ, καραμελωμένο κρεμμύδι, αυγό μάτι, ντομάτα και τραγανά φυλλώδη σαλατικά. Συνοδεύεται με φρεσκοκομμένες πατάτες wedges και κέτσαπ.

## BEYOND MEAT ΜΠΕΡΓΚΕΡ 15.80

Εξαιρετικά ποιοτικό χορτοφαγικό μπέργκερ σε φρεσκοψημένο ψωμάκι με καραμελωμένο κρεμμύδι, μαρούλι και ντομάτα. Συνοδεύεται με γλυκοπατάτες, ταχίνι και μαρμελάδα από αγγουράκι τουρσί.

## ΓΕΥΣΗ ΚΥΠΡΟΥ 14.80

Φρυγανισμένο ψωμάκι bagel με ελαφριά σάλτσα μουστάρδας και μαγιονέζας, χαλούμι και λούντζα ψημένα στη σχάρα, ντομάτα, αυγό ποσέ και σος μπεαρνεζ. Συνοδεύεται με φρέσκια σαλάτα, ντοματίνια και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών.