



Cookoo

## Πρωινό *Breakfast*

### Δυναμικό πρωινό

Επιλογή απο ροφήματα:

Τσάι σε διάφορες γεύσεις, καφές ζεστός ή κρύος, φρεσκοστυμμένος χυμός φρούτων  
Παρουσίαση απο αρτοποιήματα, μίνι κρουασάν βουτύρου  
Μαρμελάδα φρούτων, Μέλι Κερκίνης, Ποικιλία βουτύρων (αγελάδος, μαργαρίνη, Ω3)  
Αυγά τηγανητά σε ελαιόλαδο, τραγανό μπεϊκον, πατάτες κάντρι  
Τηγανίτες με σιρόπι σφενδάμου  
Φρέσκα φρούτα εποχής σε μπόλ

### *Power breakfast*

*Drinks selection: tea in different flavors, warm or cold coffee, fresh fruit juice*  
*Bakeries servings, mini butter croissant*  
*Fruit marmalade, original honey from Kerkini, butter variety (from cow milk, margarine, Ω3)*  
*Fried eggs in olive oil, crunchy bacon, country potatoes*  
*Pancakes with maple syrup*  
*Season's fresh fruits in a bowl*

20,00 €

### "Καλημέρα" πρωινό

Επιλογή απο ροφήματα:

Τσάι σε διάφορες γεύσεις, καφές ζεστός ή κρύος, φρεσκοστυμμένος χυμός φρούτων  
Παρουσίαση απο αρτοποιήματα, μίνι κρουασάν βουτύρου  
Μαρμελάδα φρούτων, Μέλι Κερκίνης, Ποικιλία βουτύρων (αγελάδος, μαργαρίνη, Ω3)  
Ομελέτα με φρεσκοκομμένα λαχανικά και εκλεκτά τυριά, χωριάτικα λουκάνικα με θυμάρι  
Γιαούρτι με φρούτα  
Δημητριακά  
Μηλόπιτα με κανέλα Κεϋλάνης και καβουρδισμένο καρύδι

### *"Kalimera" breakfast*

*Drinks selection: tea in different flavors, warm or cold coffee, fresh fruit juice*  
*Bakeries servings, mini butter croissant*  
*Fruit marmalade, original honey from Kerkini, butter variety (from cow milk, margarine, Ω3)*  
*Omelet with fresh vegetable cuts and fine cheeses, village sausages with thyme*  
*Yogurt with fruits*  
*Cereal*  
*Apple-pie with Ceylon cinnamon and roasted walnut*

20,00 €

## Πρωινό Θεσσαλονίκης

Επιλογή απο ροφήματα:

Τσάι σε διάφορες γεύσεις, καφές ζεστός ή κρύος, φρεσκοστυμένος χυμός φρούτων

Παρουσίαση απο αρτοποιήματα, Τραγανό κουλούρι Θεσσαλονίκης

Κρέμα τυριών, Ελληνικό βούτυρο, πραλίνα σοκολάτας

Παραδοσιακή μπουγάτσα με κρέμα

Σοκολατούχο γάλα

Στραπατσάδα με πιπεριές και μανούρι Χαλκιδικής

Χωριάτικα λουκάνικα κρασάτα

Κομπόστα Εδέσσης

Φρέσκα φρούτα εποχής σε μπόλ

Δροσερό ρυζόγαλο με κανέλα

### **Thessaloniki Breakfast**

*Drinks selection: tea in different flavors, warm or cold coffee, fresh fruit juice*

*Bakeries servings, crunchy Thessaloniki's bagel*

*Cream cheese, Greek butter, Chocolate praline*

*Traditional "Bougatsa" with cream, chocolate milk*

*Scrambled eggs with peppers and "manouri" cheese from Chalkidiki*

*Village wine sausages*

*Compote from Edessa*

*Seasons fresh fruits in a bowl*

*Cold rice milk cream with cinnamon*

20,00 €

## Μεσογειακό πρωινό

Επιλογή απο ροφήματα:

Τσάι σε διάφορες γεύσεις, καφές ζεστός ή κρύος, φρεσκοστυμένος χυμός φρούτων

Παρουσίαση απο αρτοποιήματα, μινι κρουασάν βουτύρου, Δανέζικο με σταφίδα

Μαρμελάδες φρούτων, Μέλι Κερκίνης, Ποικιλία βουτύρων (αγελάδος, μαργαρίνη, Ω3)

Ισπανική ομελέτα με φρεσκοκομμένες πατάτες και ελαιόλαδο

Ποικιλία αλλαντικών και τυριών με ξηρούς καρπούς

Κρεμ Μπρουλέ

Φρουτοσαλάτα εποχής

### **Mediterranean breakfast**

*Drinks selection: tea in different flavors, warm or cold coffee, fresh fruit juice*

*Bakeries servings, mini butter croissant, Danish with raisins*

*Fruit marmalade, honey from Kerkini, butter variety (from cow milk, margarine, Ω3)*

*Spanish omelet with fresh potatoes fried in olive oil*

*Varieties of cheese and cold cuts with dried nuts*

*Crème Brule*

*Season's fruit salad*

20,00 €

## Πρωινό Υγείας

Επιλογή απο ροφήματα:

Τσάι σε διάφορες γεύσεις, καφές ζεστός ή κρύος, φρεσκοστυμμένος χυμός φρούτων  
Παρουσίαση απο αρτοποιήματα υψηλά σε φυτικές ίνες (ψωμί ολικής άλεσης, πολύσπορο, φρυγανιές και κριτσίνια σικάλεως)

Βούτυρο Ω3

Τραγανή μπάρα δημητριακών

Γιαούρτι με χαμηλά λιπαρά

Μαρμελάδα φουκτόζης

Φυστικοβούτυρο

Τυρί cottage

Αυγά ποσέ με μινι σαλάτα

Φρεσκοκομμένα φρούτα εποχής

Δροσερή κρέμα με chia

### **Healthy and light breakfast**

*Drinks selection: tea in different flavors, warm or cold coffee, fresh fruit juice*

*High fiber bakeries servings (whole meal and multigrain bread, toasted bread and breadsticks)*

*Butter with Ω3*

*Cereal bar, Low fat yogurt,*

*Fructose marmalade, peanut butter, cottage cheese*

*Poached eggs served with mini salad*

*Season's fresh fruits*

*Cold crème with chia*

20,00 €

## Νηστίσιμο

Επιλογή απο ροφήματα:

Τσάι σε διάφορες γεύσεις, καφές ζεστός ή κρύος, φρεσκοστυμμένος χυμός φρούτων  
Παρουσίαση απο αρτοποιήματα υψηλά σε φυτικές ίνες (ψωμί ολικής άλεσης, πολύσπορο, φρυγανιές και κριτσίνια σικάλεως)

Μακεδονικός χαλβάς

Μαργαρίνη ,Φυστικοβούτυρο

Μαρμελάδα φρούτων, Μέλι Κερκίνης

Τραγανή φρεσκοψημένη σπανακόπιτα

Brownies με ταχίνι

Φρεσκοκομμένα φρούτα εποχής

### **Fasting breakfast**

*Drinks selection: tea in different flavors, warm or cold coffee, fresh fruit juice  
High fiber bakeries servings (whole meal and multigrain bread, toasted bread and breadsticks)*

*Macedonian halva*

*Butter variety (margarine, peanut butter)*

*Cereal bar, Low fat yogurt,*

*Fruit marmalade, honey from Kerkini*

*Fresh baked spinach pie*

*Brownies with tachini*

*Season's fresh fruits*

20,00 €

### **Let's brunch**

*Αυγά ποσέ σε αφράτα μπριοςάκια με γέμιση τυρί φέτα, σπανάκι, μανιτάρια, μπέικον και σάλτσα "Ολλανδέζ", συνοδεύεται με τσιπς φρέσκιας πατάτας και πράσινη σαλάτα (4)*

*Poached eggs, bacon, feta cheese, mushrooms, spinach on fluffy brioche and Hollandaise sauce, with crispy fresh potato chips and green salad*

8,00€

*Δημιουργήστε την ομελέτα σας (8)*

*Build your own omelet*

7,00€

*Στραπατσάδα (41)*

*Scramble eggs with tomato, feta cheese, onion and fresh oregano*

6,00€

Κουλούρι Θεσσαλονίκης με αυγά τηγανιτά, ξεροψημένο μπέικον και τοματίνια (42)  
*Thessaloniki's Koulouri (ring shaped bread covered with sesame seeds) with fried eggs,  
crispy bacon and cherry tomatoes*

7,00€

### **After Office**

#### ***Business No 1 (Healthy)***

Νεαρά φύλλα λαχανικών με ψητό κοτόπουλο, συκομαίδα, ανθότυρο,  
καραμελωμένα φουντούκια και σιρόπι δυόσμου

Παγωτό γιαούρτι με κόκκινα φρούτα και μαρέγκες  
Granduca "Κτήμα Πόρτο Καρράς"  
Syrah, Cinsault, Mourverde

18,00€

#### ***Business No 2 (Power)***

Ταλιάτα από μοσχάρακι ελληνικής ξανθόχρωμης ράτσας 200 γρ. με σαλάτα από καρδιές  
μαρουλιών, ντοματίνια Σαντορίνης και παρμεζάνα.

Σουφλέ σοκολάτας και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

Rossiu di Munte Γινιέτς  
"Κτήμα Αβέρωφ" Cabernet Sauvignon

25,00€

***Business No 3 (Relax)***

Ποντιακό φύλλο Περέκ με εκλεκτά ελληνικά τυριά και δροσερή σαλάτα με πράσινα φυλλώδη λαχανικά και σάλτσα κόκκινης πιπεριάς

Torta Pistocchi με γκανάζ μπίτερ σοκολάτας και παγωτό σύκο.

Thema Pavlidis "Κτήμα Παυλίδης"  
Sauvignon Blanc, Ασύρτικο

18,00€

***Business No 4 (Pasta lover)***

Φρέσκες ταλιατέλες με νιφάδες μόσχου, ημίλιαστη ντομάτα ,καραμελωμένα κρεμμύδια και κρέμα γραβιέρας

New York cheese cake με λευκή σοκολάτα και φρούτα του δάσους

Καλή Ρίζα "Κυρ-Γιάννη"  
Ξινόμαυρο "ΠΟΠ Αμύνταιον"

20,00€

***Business No 5 (Sea view)***

Φιλέτο από λαυράκι με καπνιστά χόρτα εποχής , οσπριάδα και ελαφριά σάλτσα μοσχολέμονου

Τάρτα λεμόνι με ψημένη μαρέγκα και σάλτσα φράουλας

Όβηλος "Κτήμα Βιβλία Χώρα" Ασύρτικο, Semillon

25,00€

**Κρύα ορεκτικά**  
**Cold appetizers**

Μπλέ καβούρι Αιγαίου με κινόα, αβοκάντο, λεμονάτο γιαούρτι και χαβιάρι σολομού (9)  
*Blue crab from the Aegean sea with quinoa, avocado, creamy lemon yogurt and salmon roe*

14,00€

Μπριαμάκι λαχανικών σε τραγανή μπάρα με τοματίνια και γαλοτύρι (10)  
*Crispy ratatouille bar with cherry tomatoes and galotyri (traditional Greek creamy cheese)*

8,00€

**Ζεστά ορεκτικά**  
**Hot appetizers**

Μπρουσκέτα με σύγκλινο Μάνης, καπνιστό τυρί Μετσόβου και θυμάρι, συνοδεύεται με τσιπς φρέσκιας πατάτας και πράσινη σαλάτα (7)  
*Mani's Syglino (salted smoked pork), smoked cheese from Metsovo bruschetta, with crispy fresh potato chips and green salad*

6,50€

Μιλφέιγ λαχανικών με απάκι, μοτσαρέλα, ντομάτα και λάδι βασιλικού (11)  
*Vegetable's millefeuille with Cretan apaki, tomato, mozzarella and olive oil infused with basil*

8,00€

Τηγανιτό φρέσκο ραβιόλι με γέμιση χοιρινό καβουρμά, τσένταρ, φασκόμηλο και μαρμελάδα δαμάσκηνο (12)  
*Fried handmade ravioli stuffed with pork kavourma (Greek traditional cured meat), cheddar & sage with handmade plum marmalade*

9,00€

Μπιφτεκάκια στη σχάρα με βουβαλίσιο κιμά από τη φάρμα Κερκίνης, γεμιστά με γραβιέρα και σάλτσα καπνιστής πάπρικας, συνοδεύεται με τσιπς φρέσκιας πατάτας, πράσινη σαλάτα (6)  
*Grilled meat balls of Greek buffalo minced meat from Kerkini's farm stuffed with gruyere, smoked paprika sauce, with crispy fresh potato chips and green salad*

12,00€

Τραγανές πικάντικες φτερούγες κοτόπουλου με σάλτσα καπνιστής πιπεριάς και χειροποίητα νάτσος (5)  
*Spicy crispy chicken wings with smoked red pepper sauce and handmade nachos*

8,50€



**Ζυμαρικά**  
**Pasta**

Σπαγγέτι καρμπονάρα (13) <i>Spaghetti carbonara</i>	10,00€
Λιγκουίνι aglio olio a pepperoncino (14) <i>Linguine aglio olio a pepperoncino</i>	9,00€
Στριφτούδια με ντοματίνια και πέστο βασιλικού (15) <i>Striftoudi (homemade Cretan pasta) with cherry tomatoes and basil</i>	9,00€
Νιόκι με ντομάτα, μελιτζάνα, μοτσαρέλα και φρέσκια ρίγανη (16) <i>Gnocchi with tomato, eggplant, mozzarella and fresh oregano</i>	9,00€
Φρέσκα πανζερότι με ποικιλία μανιταριών, μοσχαρίσια μάγουλα μπρεζέ και Αρσενικό Νάξου (17) <i>Panzerotti with variety of mushrooms, braised veal cheeks and "Arseniko" (spicy hard cheese from Naxos)</i>	12,00€

**Ριζότο**  
**Risotto**

Ριζότο άγριων μανιταριών με λάδι τρούφας και παρμεζάνα (18) <i>Wild mushrooms risotto with truffle oil and parmesan</i>	11,00€
--	--------

**Σούπες**  
**Soups**

Τραχανάς με χωριάτικο λουκάνικο και μους φέτας (19) <i>Sour frumenty soup (Trahana) with Greek traditional spicy sausage and feta cheese mousse</i>	7,50€
Σούπα λαχανικών με βερμισέλι ρυζιού (20) <i>Vegetable's soup with rice vermicelli</i>	6,50€
Βελουτέ καρότου με τυρί κρέμα, τζίντζερ και τσιπς προσούτο (21) <i>Carrot cream soup with ginger, cream cheese and prosciutto chips</i>	6,50€

**Σαλάτες**  
**Salads**

Σαλάτα με μαρούλι ρομάνα, iceberg, τραγανό μπέικον, φλούδες παρμεζάνας, κουλούρι Θεσσαλονίκης και πικάντικο ντρέσινγκ μουστάρδας (22)  
*Lettuce romaine and iceberg salad with bacon, parmesan flakes, Thessaloniki's koulouri (ring shaped bread covered with sesame seeds) and mustard dressing*

9,00€

Δροσερά φύλλα σαλάτας με ψητό μανούρι, αλμυρό παστέλι καρυδιού, αποξηραμένα σύκα και βινεγκρέτ μπαλσάμικου (23)  
*Salad leaves with roasted manouri cheese, dried figs, roasted spicy nuts and balsamic vinaigrette*

9,00€

Καρδιά Γαλλικής σαλάτας με κινόα, φρέσκο κατσικίσιο τυρί, πίκλα φράουλας και φυστίκι Αιγίνης (24)  
*Butterhead lettuce leaves with quinoa, goat cheese, pickled strawberries and pistachios*

10,00€

Ελληνική σαλάτα με κρίταμο και τυρί φέτα μαριναρισμένη σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο με φρέσκα βότανα (25)  
*Greek salad with samphire and feta cheese marinated in olive oil and fresh herbs*

9,00€

## **Κυρίως πιάτα**

### **Main dishes**

Μπέργκερ (180 γρ) από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά Ελληνικής ξανθόχρωμης ράτσας \*\* ,  
καραμελωμένο κρεμμύδι, τσένταρ, Μπέικον και σάλτσα μπάρμπεκιου (26)  
*Veal burger (180gr) of Greek blonde breed\*\* in brioche bun with caramelized onion,  
cheddar, crispy bacon and BBQ sauce*

13,00€

Φιλέτο μόσχου (250 γρ) Ελληνικής ξανθόχρωμης ράτσας\*\* με πασινάκι, φρέσκα  
σπαράγγια, ψητά τοματίνια και σάλτσα από ξινόμαυρο κρασί Νάουσας (27)  
*Veal fillet (250gr) of Greek blonde breed with parsnip, fresh asparagus, roasted cherry  
tomatoes and xinomavro wine sauce*

30,00€

Χοιρινή μπριζόλα ορεινής χαλκιδικής (300 γρ) στη σχάρα με υφές  
& πουρέ ξινόμηλου και χαλβά παρμεζάνας (28)  
*Grilled pork chop from Chalkidiki (300 gr) with crabapple puree,  
polenta with parmesan and saffron*

14,00€

Ταλιάτα από μοσχαράκι (300 γρ.) Ελληνικής ξανθόχρωμης ράτσας \*\* με φρέσκες πατάτες  
και ψητά λαχανικά (29)  
*Grilled veal tagliata (300 gr) of Greek blonde breed with fresh baby potatoes and roasted  
vegetables*

25,00€

Μπουτάκια κοτόπουλο φιλέτο στη σχάρα με μπέικον, ψητή ντομάτα,  
baby καλαμπόκι και πατάτα ρόστι (32)  
*Grilled chicken thighs marinated with lemon, crispy bacon,  
grilled tomato, baby corn and rosti potato*

12,00€

**\*\* Το μοσχαρίσιο κρέας προέρχεται από μοσχαράκια Ελληνικής ξανθόχρωμης ράτσας ,  
μεγαλωμένα σε οικογενειακή φάρμα της Ορεινής Χαλκιδικής χωρίς αντιβιοτικά και  
ορμόνες.**

**\*\* The veal meat comes from Greek blonde breed, raised on a family farm in Mountainous  
Chalkidiki without antibiotics and hormones.**

## **Θαλασσινά**

### **Sea food**

Σολομός ψητός με καραμελωμένο αβοκάντο, σπαράγγια, πανακότα πολιτικής σαλάτας και σάλτσα από σμέουρα (30)  
*Grilled salmon fillet with caramelized avocado, asparagus, and raspberry sauce*

18,00€

Λαβράκι φιλέτο με μουσελίν πατζαριού και άγρια χόρτα με λεμόνι (31)  
*Roasted sea bass fillet with beetroot mousseline and steamed greens with lemon*

25,00€

### **Επιδόρπια** **Desserts**

Τάρτα λεμόνι με ψημένη μαρέγκα και σάλτσα φράουλας (33)  
*Lemon meringue pie with strawberry sauce*

7,00€

Σουφλέ σοκολάτας και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης (34)  
*Chocolate soufflé with Madagascar vanilla ice cream*

7,00€

New York cheesecake με λευκή σοκολάτα και φρούτα του δάσους (35)  
*New York cheesecake with white chocolate and red berries*

8,00€

### **Τυριά** **Cheeses**

Ποικιλία τυριών (36)  
*Variety of cheeses*

11,00€

Ποικιλία αλλαντικών & τυριών (38)  
*Variety of cold cuts & cheeses*

13,00€

---

Χρέωση άρτου κατ' άτομο  
*Bread charge per person*

2,00€

Προϊόντα & ουσίες που προκαλούν αλλεργίες  
**Allergenic products**

Δημητριακά & γλουτένη

*Cereals & gluten*

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 20, 22, 25, 26, 33, 34, 35, 37, 39, 40, 42)

Καρκινοειδή (π.χ. γαρίδες - καραβίδες)

*Crustaceans (shrimp - scampi)*

(9)

Αυγά & προϊόντα αυγού

*Egg & egg products*

(2, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 16, 17, 19, 22, 23, 26, 28, 32, 33, 34, 35, 41, 42)

Ψάρια

*Fishes*

(3, 9, 22, 30, 31)

Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) *Peanuts*

(2, 4, 11, 13)

Σόγια & προϊόντα σόγιας

*Soy products*

(1, 2, 4, 5, 6, 7, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 19, 22, 26, 29, 32, 33, 34, 35, 37, 39, 40, 42)

Γάλα & προϊόντα γάλακτος

*Milk & milk products*

(1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 21, 22, 23, 26, 27, 28, 29, 30, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 39, 40, 41)

Ξηροί καρποί με κέλυφος

*Hard-walled nuts*

(2, 4, 9, 10, 11, 13, 19, 22, 24, 32, 33, 34, 35)

Σέλινο

*Celery*

(2, 5, 10, 11, 13, 17, 19, 20, 22, 26, 29, 30, 32)

Σινάπι

*Mustard seeds*

(2, 6, 11, 13, 19, 22, 26, 32)

Σησάμι

*Sesame seeds*

(1, 4, 5, 7, 9, 11, 42)

Διοξειδίο του θείου

*Sulphur dioxide*

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 16, 17, 18, 19, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 37, 39, 40, 42)

Σπόροι λούπινου

*Lupin seeds*

Μαλάκια

*Molluscs*

- Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους / All taxes are included in the above prices
- Τα είδη με αστερίσκο (\*) είναι κατεψυγμένα / The items with an asterisk (\*) are frozen