



CURLY WOLF
EAT · DRINK · LEAD



Food Menu



BRUNCH

from 09:30 till 13:30

Eggs Atlantic over English muffin with cheese cream, sautéed spinach, smoked salmon and hollandaise sauce served with a green side salad 14.50 EUR

Αυγά Atlantic πάνω σε αγγλικό muffin με κρέμα τυριού, σοταρισμένο σπανάκι, καπνιστό σολομό και σάλτσα Ολλαντέζ. Σερβίρεται με πράσινη συνοδευτική σαλάτα



Eggs benedict over English muffin with guacamole, crispy bacon and hollandaise sauce served with green side salad 13.00 EUR

Ποσέ αυγά benedict πάνω σε αγγλικό muffin με γουακαμόλε, μπέικον και σως ολλαντέζ. Σερβίρονται με πράσινη σαλάτα



3 eggs omelet with 5 combinations of your choice: zucchinis, 12.50 EUR

peppers, mushrooms, smoked bacon, cheese, tomato, onion, black olives, spinach and smoked turkey served with a green side salad

Ομελέτα από 3 αυγά με 5 συνδυασμούς της επιλογής σας: κολοκυθάκια, πιπεριές, μανιτάρια, καπνιστό μπέικον, τυρί, ντομάτα, κρεμμύδι, μαύρες ελιές, σπανάκι και καπνιστή γαλοπούλα. Σερβίρεται με πράσινη συνοδευτική σαλάτα



Scrambled eggs bagel with smoked turkey, zucchini, arugula, tomato, and cheese served with a green side salad 13.50 EUR

Bagel με χτυπητά αυγά, καπνιστή γαλοπούλα, κολοκυθάκια, ρόκα, ντομάτα και τυρί. Σερβίρεται με πράσινη συνοδευτική σαλάτα



Roached eggs with guacamole on batard multigrain bread served with mixed side salad 11.50 EUR






Ποσέ αυγά με γουακαμόλε σε πολύσπορο ψωμί. Σερβίρονται με συνοδευτική σαλάτα



Monte Cristo sandwich with emmental cheese and smoked Virginia ham with cheese crust served with green side salad 14.50 EUR

Σάντουιτς Monte Cristo με τυρί έμμενταλ, χαμ βιρτζίνια και κρούστα τυριού. Σερβίρεται με συνοδευτική πράσινη σαλάτα



<p>Sunny side-up eggs Cyprus Style, smoked lountza, halloumi, tomato, arugula and cheese cream on focaccia bread served with side salad</p> <p>Αυγά τηγανητά με καπνιστή λούντζα, χαλούμι, ντομάτα, ρόκα και κρέμα τυριού με ψωμί focaccia. Σερβίρονται με συνοδευτική σαλατά</p> <p> </p>	14.50 EUR
<p>Yogurt granola served with seasonal fruits, poppy seeds, and honey</p> <p>Γιαούρτι granola σερβίρεται με φρούτα εποχής, παπαρουνόσπορο και μέλι</p> <p></p>	12.50 EUR
<p>Organic açai bowl with forest berries, granola with dry fruits, coconut flakes, cacao nibs, peanut butter</p> <p>Βιολογικό açai bowl από μούρα, γκρανόλα με αποξηραμένα φρούτα, νιφάδες καρύδας, κόκκους κακάο και φυστικοβούτυρο</p> <p></p>	15.50 EUR
<p>Salted caramel pancakes with mango, banana, passion fruit, and crumbled lotus biscuit</p> <p>Pancakes με αλατισμένη καραμέλα, μάνγκο, μπανάνα, passion fruit και θρυμματισμένο μπισκότο lotus</p> <p> </p>	14.50 EUR
<p>Nutella and Bueno pancakes with hazelnuts, strawberries and vanilla ice cream</p> <p>Pancakes με Nutella, σοκολάτα Bueno, φουντούκια, φράουλες και παγωτό βανίλια</p> <p> </p>	15.00 EUR

EAT · DRINK · LEAD

STARTERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Portobello mushrooms stuffed with mascarpone cheese, leeks and smoked bacon 15.00 EUR

Μανιτάρια πορτομπέλο γεμιστά με τυρί μασκαρπόνε, πράσα και καπνιστό μπέικον



Greek feta cheese wrapped in white and black sesame served with honey and pistachios 14.00 EUR

Ελληνική φέτα τυλιγμένη σε λευκό και μαύρο σουσάμι σερβιρισμένη με μέλι και φιστίκια



Baked camembert cheese over bastard multigrain garlic bread with blueberries and hazelnuts 15.00 EUR

Ψημένο τυρί καμαμπέρ πάνω σε πολύσπορο σκορδόψωμο bastard με βατόμουρα και φουντούκια



BAR SHARING

Curly wolf chicken skewers with fresh brunoise cut salad and cocktail pitta bread 13.00 EUR
















Σουβλάκια κοτόπουλου Curly Wolf με φρέσκια σαλάτα brunoise και πίτα



American black angus beef cheeseburger with bacon, tomato, lettuce, pickled cucumbers, caramelized onion and Curly Wolf sauce 15.00 EUR

American black angus βοδινό cheeseburger με μπέικον, ντομάτα, μαρούλι, αγγούρι τουρσί, καραμελωμένο κρεμμύδι και σάλτσα Curly Wolf



<p>Chicken club sandwich</p> <p>Mediterranean focaccia bread with chicken, bacon, egg, cheese, lettuce, tomato and mayo sauce</p> <p>Club sandwich κοτόπουλο</p> <p>Μεσογειακό ψωμί focaccia με κοτόπουλο, μπέικον, αυγό, τυρί, μαρούλι, ντομάτα και σάλτσα μαγιονέζας</p> <p> </p>	14.00 EUR
<p>Open beef steak sandwich in ciabatta bread with caramelized onion, fresh mustard, tomato and cheese</p> <p>Ανοιχτό σάντουιτς με βοδινό στέικ σε ψωμί ciabatta με καραμελωμένο κρεμμύδι, φρέσκια μουστάρδα, ντομάτα και τυρί</p> <p>  </p>	15.00 EUR
<p>Pastrami sandwich in sourdough bread with tomato, cheddar cheese, pickled cucumber and mayonnaise</p> <p>Σάντουιτς παστράμι σε ψωμί από προζύμι με ντομάτα, τυρί τσένταρ, αγγούρι τουρσί και μαγιονέζα</p> <p> </p>	12.00 EUR
<p>Mini beef cheeseburgers with onions, ketchup and pickles</p> <p>Μίνι μοσχαρίσια τσίζμπεργκερ με κρεμμύδι, κέτσαπ και πίκλες</p> <p> </p>	12.00 EUR
<p>Pizza margherita with tomato sauce and mozzarella</p> <p>Πίτσα μαργαρίτα με σάλτσα ντομάτας και μοτσαρέλα</p> <p> </p>	16.00 EUR
<p>Truffle prosciutto pizza with pecorino cheese and baby rocket</p> <p>Πίτσα με προσούτο, τρούφα, τυρί πεκορίνο και baby ρόκα</p> <p> </p>	20.00 EUR
<p>Mexican chicken soft shell tacos with guacamole and citrus cheese cream</p> <p>Μεξικάνικα τάκος κοτόπουλο με μαλακό κέλυφος, γκουακαμόλε και κρέμα τυριού εσπεριδοειδών</p> <p> </p>	16.00 EUR

Crispy duck bao buns with crunchy julienned vegetables 17.00 EUR
Τραγανά ψωμάκια bao με πάπια και τραγανά λαχανικά ζουλιέν



Panko tempura prawns with arugula mango salad, sweet chili dressing and chili mayonnaise 16.00 EUR
Γαρίδες tempura panko με σαλάτα ρόκα μάνγκο, σάλτσα γλυκού τσίλι και μαγιονέζα τσίλι



Baked mozzarella and cheddar nachos with black olives, tomato, jalapenos and coriander leaves 10.00 EUR
Nachos με ψητή μοτσαρέλα και τσένταρ με μαύρες ελιές, ντομάτα, jalapenos και φύλλα κόλιανδρου



SELECTION OF DIPS | Salsa - Guacamole - Sour Cream 2.50 EUR
ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ ΝΤΙΠ | Σάλσα - Γκουακαμόλε - Ξηνή Κρέμα each / το καθένα



PLATTERS / ΠΙΑΤΕΛΕΣ

Seasonal fruit

Πιατέλα με φρούτα εποχής

Small | Μικρή 16.00 EUR

Big | Μεγάλη 22.00 EUR

Cheese and charcuterie

Πιατέλα τυριών και αλλαντικών

Small | Μικρή 23.00 EUR

Big | Μεγάλη 35.00 EUR

Cheese and fruit

Πιατέλα τυριών και φρούτων εποχής

Small | Μικρή 22.00 EUR

Big | Μεγάλη 32.00 EUR

SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

Baby spinach salad with mozzarella balls, cherry tomatoes, strawberries and roasted cashew nuts served with sweet mustard dressing

Φύλα baby σπανάκι με μπαλίτσες μοτσαρέλας, ντοματίνια, φράουλες και καβουρδισμένα κάσιους σερβιρισμένη με γλυκό ντρέσινγκ μουστάρδας



17.00 EUR

Burrata di bufala, confit colored cherry tomatoes with apple vinaigrette

Burrata di bufala, ντοματίνια confit με βινεγκρέτ μήλου



18.00 EUR

Chicken Caesar little gem salad with cherry tomatoes, prosciutto, and sliced croutons

Σαλάτα του Καίσαρα με κοτόπουλου, ντοματίνια, προσούτο και φέτες κρουτόν



18.00 EUR

Cocktail shrimp avocado salad with cherry tomatoes, red onion, mixed green, and cocktail sauce

Σαλάτα κοκτέιλ με γαρίδες, αβοκάντο, ντοματίνια, κόκκινο κρεμμύδι, ανάμεικτα χόρτα και σάλτσα κοκτέιλ



16.00 EUR

MAIN DISHES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Stuffed chicken filet with mint, gruyère cheese, sun-dried tomatoes and pesto cream sauce served with fresh mashed potatoes, mushrooms ragout and pesto basil cream sauce on the side 22.50 EUR

Γεμιστό φιλέτο κοτόπουλου με δυόσμο, τυρί γραβιέρα, λιαστές ντομάτες και σάλτσα κρέμας πέστο σερβιρισμένο με φρέσκο πουρέ πατάτας, ραγού μανιταριών και σάλτσα κρέμας βασιλικού πέστο στο πλάι



Duck filet with parsnip purée, red cabbage confit and caramelized pears in blackberry rum sauce 24.00 EUR

Φιλέτο πάπιας με πουρέ παστινάκι, κονφί κόκκινου λάχανου και καραμελωμένα αχλάδια σε σάλτσα από ρούμι και μούρα



Iberico Pork chop served with pomme pavé, leeks espuma, and lemon-oregano butter sauce (300-320 grams) 32.00 EUR

Χοιρινή μπριζόλα Ιμπέρικο σερβιρισμένη με πατάτες ρανέ, αφρό πράσων και σάλτσα βουτύρου με λεμόνι και ρίγανη (300-320 γρ.)



Sea bass filet served with celeriac purée, sauteed spinach, cherry tomatoes, kalamata olives and citrus dressing 22.00 EUR

Φιλέτο λαβράκι σερβιρισμένο με πουρέ σελινόριζας, σοταρισμένο σπανάκι, ντοματίνια, ελιές Καλαμάτας και ντρέσινγκ εσπεριδοειδών



Salmon Filet-Mango sage, baby potatoes, saute and vegetables 27.00 EUR

Φιλέτο σολομού με μάνγκο, φασκόμηλο, πατάτες baby και σοταρισμένα λαχανικά



Mushroom risotto with truffle flakes, asparagus, and king oyster mushrooms 22.00 EUR

Ριζότο μανιταριών με φλούδες τρούφας, σπαράγγια και βασιλομανίταρα



Garganelli pasta with Burrata al forno, cherry tomatoes and pesto sauce 19.00 EUR

Ζυμαρικά γκαργκανέλι με Burrata al forno, ντοματίνια και σάλτσα πέστο



Crab and lobster ravioli in champagne sauce 24.00 EUR
Ραβιόλια καβουριού και αστακού με σάλτσα σαμπάνιας



Beef bolognese pappardelle with tomato sauce 21.00 EUR
Παπαρδέλες μπολονέζ με σάλτσα ντομάτας



Gnocchi carbonara with smoked pancetta, mushrooms, egg yolk and parmesan 17.00 EUR
Καρμπονάρα από νιόκι με καπνιστό πανσέτα, μανιτάρια, κρόκο αυγού και παρμεζάνα



Australian Beef Tenderloin (250gr) served with mashed potatoes, caramelized shallots and grape jus sauce 45.00 EUR
Μοσχαρίσιο φιλέτο Αυστραλίας (250gr.) σερβιρισμένο με πουρέ πατάτας, καραμελωμένα κρεμμύδια και σάλτσα σταφυλιού



Uruguayan Ribeye steak (300gr) with bone marrow and king oyster mushrooms served with quinoa salad 42.00 EUR
Μοσχαρίσιο Ribeye Ουρουγουάης (300gr.) με μελό των οστών και βασιλομανίταρα σερβίρεται με σαλάτα κινόα



SAUCE CHOICE FOR STEAKS | ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ ΣΩΣ ΓΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ 1.50 EUR

Béarnaise sauce | Σάλτσα Béarnaise
Grape jus sauce | Σάλτσα σταφυλιού
Truffle jus sauce | Σάλτσα τρούφας

SIDE DISHES / ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Curly fries

Τηγανητές πατάτες curly

+ Cheese | Τυρί 0.50 EUR

4.50 EUR



Creamed spinach (*nutmeg, garlic*)

Σπανάκι με κρέμα (*μοσχοκάρυδο, σκόρδο*)

6.00 EUR



Potato purée

Πουρές πατάτας

+ Truffle Oil | Λάδι Τρούφας 0.50 EUR

4.50 EUR



Sautéed mushrooms (*garlic, onion*)

Στολισμένα μανιτάρια (*σκόρδο, κρεμμύδια*)

7.00 EUR



Sautéed vegetables

Στολισμένα λαχανικά

6.00 EUR



Sautéed asparagus with parmesan

Στολισμένα σπαράγγια με παρμεζάνα

9.00 EUR



Sautéed baby potatoes

Στολισμένες πατάτες baby

5.00 EUR



Bone-marrow

Μυελός των οστών

9.00 EUR

Brunoise salad

Σαλάτα μπρουνοιάζ

9.00 EUR

KIDS MENU / ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Kids' pasta with tomato sauce (*options: penne, or spaghetti*)

9.00 EUR

Παιδικά ζυμαρικά με σάλτσα ντομάτας (*επιλογές: πέννες ή σπαγγέτι*)



Chicken filet nuggets with curly fries

9.00 EUR

Φιλετάκια κοτόπουλου με τηγανητές πατάτες curly



DESSERT / ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Vanilla cream with soft red fruit sponge and forest fruit gel,
served with fresh red fruit marinade 9.50 EUR

Κρέμα βανίλιας με αφράτο παντεσπάνι από κόκκινα φρούτα και ζελέ από φρούτα του δάσους. Σερβίρεται με γλυκιά σάλτσα από φρέσκα κόκκινα φρούτα



Chocolate cake with chocolate cream caramel and ganache sauce 9.50 EUR

Κέικ σοκολάτας με σως σοκολάτας, καραμέλας και γκανάζ



Tiramisu with light mascarpone cream, chocolate cream 13.50 EUR

and soft vanilla sponge served with espresso shot (*option for two*)

Τιραμισού με ανάλαφρη κρέμα από μασκαρπόνε, σοκολάτα και αφράτο παντεσπάνι από βανίλια. Σερβίρεται με μια δόση καφέ espresso (*επιλογή για δύο*)



ICE CREAM / ΠΑΓΩΤΑ

Chocolate / Σοκολάτα 2.50 EU

Vanilla / Βανίλια per scoop / ανά κουταλιά

Salted caramel / Αλατισμένη καραμέλα

Strawberry sorbet / Σορμπέ φράουλας

Lemon sorbet / Σορμπέ λεμόνι

Mango sorbet / Σορμπέ μάνγκο



MILK



NUTS



SESAME



CELERY



MUSTARD



GLUTEN



SOYA



FISH



EGG



SHELL FISH

