



Our History

Κοντά μας,

...δίπλα στη θάλασσα ή στη δροσερή μας αυλή, μπορείτε να ξεκινήσετε την ημέρα σας με το πρωινό που σας ετοιμάζουμε με φρέσκα - farm to table - τοπικά προϊόντα. Οι παλιές συνταγές για πίτες ζυμωμένες στο χέρι, θα σας μυήσουν στην παραδοσιακή κουζίνα της περιοχής, ενώ το μεσημέρι θα απολαύσετε τα πιάτα ημέρας μαγειρεμένα στον ξυλόφουρνο και θα αφεθείτε στο μαγικό ηλιοβασίλεμα, πίνοντας ένα ποτήρι κρασί από την κάβα μας.

Καλώς ορίσατε

We welcome you to Medikon,

...by the sea and in our cool and cosy yard where you can start your day with yummy dishes made of local products and recipes.

Later on the day, you will have a chance to discover unique tastes and flavors cooked in our wood-fired oven and explore Mani's traditional dishes or you could relax with a glass of chilled wine gazing at the sunset.

Enjoy

BREAKFAST & BRUNCH

BREAKFAST CONTINENTAL

**Καλάθι ψωμιού (ψωμάκια, κρουασάν, παραδοσιακό
κέικ και μπισκότα), Βούτυρο, Μαρμελάδες, Μέλι,
Φρεσκοστυμμένος χυμός, πορτοκαλιού, Καφές φίλτρου** **10€**

*Bread Basket (bread buns, croissants, traditional cake and cookies),
Butter, Marmalades, Honey, Freshly Squeezed Orange Juice, Filter Coffee*

(σερβίρεται μέχρι τις 12.30 μ.μ. / served until 12.30pm)

CLASSIC BENEDICT (2 eggs plate)

**Αυγά ποσέ σε ψωμάκι με παστό Μάνης και σως
ολλαντέζ** **11€**

*Poached eggs on toasted home made bread, Mani's dried ham and
sauce hollandaise*

(σερβίρεται μέχρι τις 12.30 μ.μ. / served until 12.30pm)

ΑΥΓΑ - EGGS (3 eggs plate)

Ποσέ ή Καγιαννά ή Ομελέτα ή Ομελέτα με 3 ασπράδια και 1 αυγό **7€**

Poached or Kayanna or Omellete or Omellete with 3 eggs whites and 1 egg

extras

**Μπέικον, ζαμπόν Μάνης - παστό, κατσικίσιο τυρί σφέλα,
γραβιέρα, ντομάτες, πιπεριές, μανιτάρια** **2,5€**

*Back bacon, Mani dry ham - pasto, sfela goat cheese,
gruyere, tomatoes, bell peppers, mushrooms*

(σερβίρεται μέχρι τις 12.30 μ.μ. / served until 12.30pm)

ΑΥΓΟΦΕΤΕΣ - FRENCH TOAST

Αυγοφέτες από τσουρέκι με κρέμα τυριού και σάλτσα κόκκινων φρούτων

6€

French toast topped with cream cheese and berries sauce

(σερβίρεται μέχρι τις 12.30 μ.μ. / served until 12.30pm)

PAN CAKES

Μπανάνα, σοκολάτα, σιρόπι σφένδαμου, μέλι (Επιλογή 2 υλικών)

7€

Banana, chocolate, maple syrup, honey (Choice of 2 ingredients)

(σερβίρεται μέχρι τις 12.30 μ.μ. / served until 12.30pm)

ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ - CEREALS

Γάλα με δημητριακά βρώμης και νιφάδες σοκολάτας

5€

(Milk - Cereals with oats and chocolate flakes)

Γάλα με δημητριακά καλαμποκιού (Milk - Corn flakes)

5€

(σερβίρεται μέχρι τις 12.30 μ.μ. / served until 12.30pm)

ΜΠΑΡΕΣ - BARS

Χειροποίητη μπάρα δημητριακών (βρώμη, ξηροί καρποί, αποξηραμένα φρούτα)

4€

Handmade cereal bar (oats, nuts, dried fruits)

Χειροποίητη μπάρα σοκολάτας (βρώμη, ξηροί καρποί, νιφάδες σοκολάτας)

4€

Handmade chocolate bar (oats, nuts, chocolate flakes)

(σερβίρεται μέχρι τις 12.30 μ.μ. / served until 12.30pm)

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΠΙΤΕΣ

TRADITIONAL PIES

Τραβηχτή με σφέλα 6€

"Travichti" traditional Mani pie made of local flour dough, sfela goat cheese and extra virgin olive oil cooked in cast iron pan

Τραβηχτή με ανθότυρο, μέλι και κανέλλα 6€

Travichti" traditional Mani pie made of local flour dough, unsalted fresh goat cheese, Taygetos mountain honey, cinnamon and extra virgin olive oil cooked in cast iron pan

Χωριάτικη Σπανακοτυρόπιτα 7€

Country style pie with feta cheese, spinach and local herbs

Γαλατόπιτα 5€

Country style sweet pie with goat milk

TOAST

Ζαμπόν ή γαλοπούλα και τυρί 4,5€

Ham or turkey and cheese

PLATTER

Πλατώ με παστό και γραβιέρα Μάνης 12€

Pasto - Mani's dry ham and local gruyere platter

ΦΡΟΥΤΑ - FRUITS

Φρουτοσαλάτα με φρούτα εποχής 7€

Fruit salad with seasonal fruits

Φρούτα εποχής με γιαούρτι και μέλι 8,5€

Seasonal fruits with yogurt and honey

COFFEE CORNER

Greek coffee	2,5€
Greek coffee double	3€
Espresso (stretto, lungo, macchiato)	2,5€
Espresso double	3€
Espresso freddo	3,5€
Affogato	5€
Cappuccino	3,5€
Cappuccino double	4€
Cappuccino latte	4€
Cappuccino viennois	4,5€
Cappuccino freddo	4€
Frappe-Nescafé (+ice cream 2.00€)	3€
Filter coffee	3€
Irish coffee	7€

CHOCOLATE CORNER

Chocolate hot/cold	4€
White Chocolate hot/cold	4,5€
Chocolate viennois	5€

TEA CORNER

Earl Gray, Green, Red berries	hot/cold	3,5€
Black tea, Jasmine, Chamomile	hot/cold	3,5€

REFRESHMENTS

Milk shake	6€
<i>(Vanilla, Chocolate, Wild Berry, Oreo)</i>	
Sorbet	6€
<i>(Lemon, Wild Strawberry)</i>	

XYMOI - JUICES

Freshly squeezed orange juice	4€
Mix seasonal fruits	5€
Homemade lemonade	5€
<i>(fresh lemon juice, Honey, Ginger ale)</i>	
<i>(fresh lemon juice, Blood Orange juice, Pink Grapefruit soda)</i>	
Χυμοί Amita:	3€
Λεμόνι/Lemon, Πορτοκάλι/Orange, Κράνμπερι/Cranberry,	
Ανανάς/Pineapple, Ανάμεικτος/Mixed	

SOFT DRINKS

Coca-Cola (regular, zero, light) - 250 ml	3,5€
Fanta (orange, blue, lemon) - 250 ml	3,5€
Sprite - 250ml	3,5€
3Cents Pink Grapefruit Soda - 250 ml	5€
3Cents Ginger Beer - 250 ml	5€
3Cents Pineapple Soda - 250 ml	5€
3Cents Dry Tonic - 250 ml	5€
3Cents Aegean Tonic - 250 ml	5€

MINERAL & SPARKLING WATERS

Aqua Carpatica 750ml - Φυσικό μεταλλικό νερό / <i>Still natural mineral water</i>	4€
Aqua Carpatica 500ml - Φυσικό μεταλλικό νερό / <i>Still natural mineral water</i>	1€
Aqua Carpatica 750ml - Φυσικώς ανθρακούχο / <i>Natural sparkling mineral water</i>	6€
Aqua Carpatica 330ml - Φυσικώς ανθρακούχο / <i>Natural sparkling mineral water</i>	3,5€
San Pellegrino 750ml	6€
San Pellegrino 330ml	3,5€

BEERS

Fischer draft - 400ml	5€
Heineken - 330ml	5€
Nymfi lager - 330ml	5€
Nema - 330ml	5€
Sol - 330ml	6€
Mc Farland Red - 330ml	6€
Mamos lager - 330ml	5€
Moretti lager - 330ml	6€
Heineken 0% - 330ml	5€
Erdinger - 330ml	6€

**Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν
αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε.
Στα πιάτα μας χρησιμοποιούμε αποκλειστικά extra παρθένο ελαιόλαδο.
Το μενού μας είναι πιθανό να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες,
οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία.**

*Please inform our staff about any allergies or intolerances you may have.
We use exclusively extra virgin olive oil.
Our menu may contain traces of allergenic substances, which may cause
you allergies or intolerances.*

Executive Chef: Σίμος Αβράμπος
Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Δημοτικός φόρος & Φ.Π.Α.
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Σταυρούλα Γιατράκου
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ
ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

Executive Chef: Simos Avrabos
The prices include Municipal Tax & VAT | Person in charge in case of market
Inspection: Stavroula Giatrakou
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT
BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)

**Το κατάστημα υποχρεούται να έχει σε εμφανή χώρο,
κουτί παραπόνων για τους πελάτες**

*The store is required to keep in conspicuous place,
a complaint box*



"MEDIKON" - AGIOS NIKOLAOS, WEST MANI
T: +30 27210 79119, www.medikon.com, email: restaurant@medikon.gr

ODYSSA PROPERTIES & INVESTMENTS
6 Messinias str., Kifisia 14564, Athens, Greece, email: info@odyssa.gr