



MoMixTM +
ALL DAY

MENU

Καφές — Coffee		extra dose +0,50€
Hot		
Greek coffee (Single / Double)	2.50€ / 3.50€	
Espresso (Single / Double)	2.80€ / 3.00€	
Espresso Macchiato	3.20€ / 3.80€	
Cappuccino (Single / Double)	3.50€ / 4.00€	
Latte	4.20€	
Americano (Single / Double)	3.00€ / 3.80€	
Pistachio Latte	5.00€	
Cold		
Freddo Espresso	4.20€	
Freddo Cappuccino	4.80€	
Frappe	3.50€	
Pistachio Freddo	5.50€	
Salted Caramel Freddo	5.20€	

Χυμοί — Juices		Χωρίς συντηρητικά / No preservatives.
Ανάμεικτος χυμός Mixed juice	5.50€	
Χυμός Πορτοκάλι Orange juice	5.50€	
Χυμός Βύσσινο Sour Cherry juice	5.50€	
Σπιτική Λεμονάδα Homemade Lemonade	6.50€	

Αναψυκτικά — Soft Drinks	
Coca Cola (Regular, Zero) (250ml)	3.50€
Soda (250ml)	3.50€
Tonic (250ml)	3.50€
Sprite (250ml)	3.50€
Fanta (Lemon, Orange) (250ml)	3.50€
Three Cents (200ml)	5.90€
(Pink Grapefruit Soda, Aegean Tonic, Ginger Beer, Fig Leaf Soda)	
Still Water (1l)	2.50€
Perrier (500ml)	4.50€

Ροφήματα — Beverages	
Ζεστή Σοκολάτα Hot Chocolate	4.50€
Κρύα Σοκολάτα Iced Chocolate	5.50€

Shakes	
Berry Shake Μήλο, Ανάμεικτα μούρα, Μπανάνα Apple, Mixed Berries, Banana	7.50€
Green Shake Μήλο, Χόρτα εποχής, Ανανάς Apple, Seasonal Greens, Pineapple	7.50€
Protein Shake Γάλα Βρώμης, Πρωτεΐνη Vegan, Μπανάνα, Φυστικοβούτυρο Oat milk, Vegan Protein, Banana, Peanut Butter	7.50€
Breakfast Shake Γάλα Αμυγδάλου, Βρώμη, Μέλι, Μπανάνα Almond milk, gf oats, honey, banana	7.50€

Τσάι — Tea	
Matcha Latte	4.50€
Χαμομήλι Chamomile	3.50€
Black	3.50€
Green	3.50€
Rooibos	3.50€
Yamas Iced Black Tea	5.50€
Yamas Iced Green Tea	5.50€

DAY DRINKS

Granola   Στραγγιστό γιαούρτι, Γκρανόλα χωρίς γλουτένη, Φρούτα, Μέλι Greek Yoghurt, GF Granola, Seasonal fruits, Honey	9.00€	Avocado Smash  Αβοκάντο με πάστα μίσο, Ντοματίνια, Προζυμένιο ψωμί Cherry tomatoes, Miso paste, Avocado on sourdough Προσθέστε Αυγό / Add Egge +1.50€	12.00€
Banana bread    Τσουρέκι, Ganache μπανάνας και λευκής σοκολάτας French toast, Banana & white chocolate Ganache	8.50€	Tamari mushrooms   & Cashew cream Τριλογίαμανιταριών, Σως σόγιας, Κρέμα κάσιους, Προζυμένιο ψωμί Mushroom trilogy, Soya sauce, Homemade cashew cream on sourdough with seasonal salad Προσθέστε Αυγό / Add Egge +1.50€	11.50€
Three Cheese Toast   Ένταμ, Τσένταρ, Μοτσαρέλα Edam, Cheddar, Mozzarella	6.50€	Croque madam    Μπριός, Τυρί τσένταρ, Ζαμπόν, Μπεσαμέλ, Τηγανητό αυγό Brioche, Cheddar, Bechamel, Ham, Fried Egg	13.00€
Sweet Pancakes     Πραλίνα Σοκολάτα, Μπισκότο, Φουντούκια Chocolate praline, Crushed biscuit, Hazelnut ή/or Μέλι, Καρύδια, Μπανάνα Honey, Walnuts, Banana	10.50€	Savoury Croissant    Αυγά σκραμπλ, Κρέμα τυριού, Αβοκάντο, Μπέικον Scrambled eggs, Cream cheese, Avocado, bacon	12.00€
Savoury Pancakes    Μπέικον, Τυρί Ένταμ, Τηγανητό Αυγό, Μαγιονέζα τρούφας, Μυρωδικά Bacon, Edam cheese, Fried egg, Truffle mayo, Chives	11.50€	Breakfast Platter (for 1 or 2)     Γραβιέρα, Μορταδέλα, Σαλάμι, Λουκάνικο, Αυγά σκραμπλ, Κρουτόν, Φρούτα, Πατέ ελιάς, Ντοματίνια, Σαλάτα εποχής Gruyiere Cheese, Mortadella, Salami, Greek sausage, Scrambled eggs, Crouton, Saesonal fruits, olive pate, Cherry tomatoes, Salad leaves	13.00€ 21.00€
Kagianas    Αυγά σε σάλτσα Νάπολι, Μυζήθρα, Ντοματίνια, Προζυμένιο ψωμί Eggs in Napoli sauce, Myzithra cheese, Cherry Tomatoes on sourdough Προσθέστε Λουκάνικο / Add Greek sausage +2.50€	11.50€		



Περιέχει γαλακτοκομικά
Contains milk



Περιέχει γλουτένη
Contains gluten



Περιέχει αυγό
Contains egg



Περιέχει ξηρούς καρπούς
Contains nuts

Σερβίρεται / Service time 09:00-17:00

BRUNCH

Κροκέτες πατάτας με μαγιονέζα τρούφας Potato Croquettes with truffle mayo 🌱🌿	6.00€	Μπέργκερ Σολωμου / salmon burger 🌱 15.00€ Ψωμί Brioche, Μπιφτέκι καπνιστού σολωμού, Φρέσκα κρεμμύδια, Κάπαρη, Σχοινόπρασο, Μαγιονέζα Ντιζόν Brioche Bun, Smoked salmon patty, Fresh onions, Capers, Chives, Dijon Mayo sauce
Τσιπς Κολοκυθιού με σως γιαουρτιού 🌱🌿 7.00€ Courgette chips with yogurt sauce		Πίνσα μαργαρίτα / pinsa margarita 11.00€ Σάλτσα ντομάτας, Μοτσαρέλα, Βασιλικός Tomato sauce, Mozzarella, Basil 🌱🌿
Σαγανάκι ταλαγάνι με κανταΐφι, μέλι & σουσάμι 🌱🌿 8.50€ Talagani saganaki with kantaifi honey		Πίνσα Βαλσάμικο / pinsa balsamic 🌱🌿 12.50€ Σάλτσα ντομάτας, Κατσικίσιο τυρί, Καραμελωμένα κρεμμύδια, Βαλσαμικο Tomato sauce, Goat cheese, Caramelized onions, Balsamic
Τριλογία μανιταριών με κρέμα κάσιους 🌱🌿🥜 7.50€ Tamari mushroom trilogy & cashew cream		Ποικιλία τυριών / Cheese platter 🌱🌿🥜 16.00€ Γραβιέρα, Καπνιστό Μετσόβου, Βραχάκια παρμεζάνας, Κρασοτυρι, Αποξηραμένα σύκα, Ελιές, Φρούτα εποχής, Τσατνει ντομάτας και Χειροποίητα κρουτον. Gruyere, Smoked Metsovo, Parmesan Crunchy, Wine Cheese, Dried Figs, Olives, Seasonal Fruit, Tomato Chutney and Handmade Croutons.
Μπουκιές κοτόπουλου με μαγιονέζα τρούφας 8.00€ Golden chicken bites & truffle mayo 🌱🌿		Ποικιλία Ανάμεικτη / Mix platter 🌱🌿🥜 20.00€ Γραβιέρα, Καπνιστό Μετσόβου, Βραχάκια παρμεζάνας, Κρασοτύρι, Λουκάνικο, Σαλάμι αέρος, Προσούτο, Ζαμπόν φουαντρέ, Αποξηραμένα σύκα, Πατέ ελιάς, Φρούτα εποχής, Τσάτνει ντομάτας και Χειροποίητα κρουτόν. Gruyere, Smoked Metsovo, Parmesan Bricks, Wine Cheese, Sausage, Salami, Prosciutto, Ham, Dried Figs, Olive Pate, Seasonal Fruit, Tomato Sauce and Handmade Croutons.
Χοιρινό μεθυσμένο 9.00€ Pork drunk in wine		
Κοτόπουλο α λα Metaxa με μανιτάρια 🌱🌿 9.50€ Chicken a la Metaxa with mushrooms		
Μπουκιές μουσακά με μπεσαμέλ μελιτζάνας 8.50€ Mousaka bites with eggplant bechamel 🌱🌿		
Πανσέτα με σκορδόμελο & σάλτσα πιπεριάς 9.50€ Pork Belly with garlic honey & red pepper salsa		
Bar Sandwich 🌱🌿🥚 12.00€ Φιλέτο κοτόπουλο, Τομάτα, Γαλοπούλα, Τυρί ένταμ, Αυγό, Σως μουστάρδας & Nachos Chicken fillet, Tomato, Turkey, Edam cheese, Egg, Mustard sauce & Nachos		
Μοσχαρίσιο μπέργκερ / Beef burger 14.00€ Ψωμί Brioche, 100% Μοσχαρίσιο Μπιφτέκι, Μπέικον, Καραμελωμένα κρεμμύδια, Τσένταρ, BBQ σως Brioche Bun, 100% Beef patty, Bacon, Caramelised onions, Cheddar, BBQ sauce		
		Χειροποίητα Γλυκά — Homemade Desserts
		Tiramisu Balls & Mascarpone Cream 🌱🌿🥚 7.00€ Greek Custrad, Filo pastry & Honey 🌱🌿🥚 8.00€

Σερβίρεται / Service time 14:00-00:00

FOOD

Μπύρες — Beer	
Μπύρα Ποτήρι / Drought Beer Alfa Draft Beer (400ml)	6.00€
Μπύρα Εμφιαλωμένη / Bottle Beer	
Mamos (500ml)	6.00€
Estrella (330ml)	6.50€
Sol (330ml)	6.50€
Heineken 0.0 (330ml)	5.00€
Amstel Raddler 2% (330ml)	5.50€

Ποτά — Spirits	
Απλό / Simple	8.00€
Special	9.00€ - 11.00€
Premium	12.00€ +

Κρασιά — Wines	ΠΟΤΗΡΙ GLASS	ΦΙΑΛΗ BOTTLE
Λευκά Κρασιά — White Wines		
Μπλε Τρακτέρ, Κυρ - Γιάννη (Ασύρτικο, Chardonnay, Viogner)	6.00€	25.00€
69 Βήματα (Μαλαγουζια - κτημα Μπαραφακα)	6.50€	27.00€
Νυχτέρι, Santo Wines (Ασύρτικο, Αηδάνι, Αθήρι)		42.00€
Divin 0.0 (without alcohol) (Sauvignon Blanc, Loire Valley)	5.50€	22.00€
Ροζέ Κρασιά — Rose Wines		
Αγκαθωτό, Κυρ - Γιάννη (Ξινόμαυρο)	6.50€	27.00€
Κόκκινα Κρασιά — Red Wines		
Μπλε Τρακτέρ, Κυρ - Γιάννη (Cabernet, Sauvignon, Merlot, Syrah)	6.00€	25.00€
Μαυροτράγανο, Santo Wines (Oak Matured for 12 months)		48.00€

ALCOHOL

Signature Cocktails	
Agapi Gin, Campari, Grape, Champagne Acid	11.00€
Penelope Vodka, Berries, Citrus, Grapefruit Soda	11.00€
Apollo Vodka, Passion fruit, Vanilla, Milk - washed essence	11.00€
Homer Rum, Coconut, Pineapple, Salted Caramel	11.00€
Aphrodite Hibiscus, Guava, Orgeat, Gin, Lime foam	11.00€
Theo Bourbon, Butter, Spiced bitters	11.00€
Alexander Metaxa, Papaya, Pineapple, Meringue	11.00€
Aesop Tequila, Mezcal, Chili Mango	11.00€
Premium Cocktails	
Plato Metaxa Reserve, Samos sweet wine, Black tea, Cacao	12.50€
Erotas Stoli Elit, Arugula, Smoky vermouth, Olive, Tomato chili oil	12.50€

Spritz	
Draco Metaxa, Pineapple, Papaya, Fig leaf soda	10.50€
Athena Gin, Thyme, Honey, Elderflower, Cherry soda	10.50€
Leon Rum, Aromatic Aperitivo, Plum, Gentlemens' Soda	10.50€

Mocktails	
Zoe Grape, Lime, Elderflower, Lime foam	9.50€
Melissa Hibiscus, Rose, Grapefruit soda	9.50€
Xenia Cucumber, Elderflower, Lime	9.50€

*In the heart of Athens, where myth and marble breathe,
MoMix invites you to taste poetry reborn into liquid art!*

COCKTAILS

Molecular Mixology Experiences

Δημιούργησε το δικό σου Molecular Mixology menu.
Συνδύασε γεύσεις και τεχνικές απολαμβάνοντας μια μοναδική εμπειρία!
Create your custom Molecular Mixology menu. Combine tastes and techniques enjoying a unique experience.

MEDIUM

2 Cocktails
2 A-Bubbles,
2 Tubes.

40€ 2 people

LARGE

2 Cocktails
2 A-Bubbles
2 Tube
*Saganaki in a pan or Punch Sorbet

50€ 2 people

Save 4-12€

EXTRA
LARGE

2 Cocktails
4 A-Bubbles
4 Tubes
*Saganaki in a pan or Punch Sorbet

70€ 2 people

Save 3-14€

TIPS

* Private presentation by the bartenders, enjoy the creation of the cocktails in front of your eyes. Buying a menu, you get 2 for 10€ from the finger food menu (apart from the delicatessen platters).

EXPERIENCES



**Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ
(ΑΠΟΔΕΙΞΗ/ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)**

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ο Φ.Π.Α.

Το ελαιόλαδο που χρησιμοποιείται σε όλες τις παρασκευές είναι εξαιρετικό παρθένο.

Άτομα που εμφανίζουν αλλεργίες που σχετίζονται με την κατανάλωση συγκεκριμένων τροφών
(γάλα, αυγό, γλουτένη, ξηρούς καρπούς, σινάπι, ψάρια, μαλάκια, σέλινο, σόγια, κρασί, θειώδη, λούπινο) να ενημερώσουν
άμεσα το προσωπικό για την κατάλληλη επιλογή του γεύματος καθώς
ενδέχεται να υπάρχουν ίχνη από τα παραπάνω στις παρασκευές του μενού.

*Πιάτα στα οποία εμπεριέχονται κατεψυγμένα προϊόντα

CONSUMES ARE NOT OBLIGED TO PAY IF NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECIEVED (RECEIPT/INVOICE).

Vat is included.

The olive oil used in all dishes is extra virgin.

Persons with allergies to specific food (dairy, egg, gluten, nuts etc.)

Please inform the staff to help you choose the right meal,
since there is a possibility to find traces of abovementioned substances in the menu dishes.

*Dishes that contains frozen products