



**COAST**  
— BRASSERIE —  
**MENU**



## APPETIZERS

|  |   |
|--|---|
| <b>Bread Basket Butter</b> 3.5<br>Freshly baked bread served with butter.<br>Φρεσκοψημένο ψωμί με βούτυρο.   | <b>Fried Calamari</b> 8<br>Fried calamari rings with lemon.<br>Τηγανιτά Καλαμαράκια, με λεμόνι.   |
| <b>Triple Cooked Fries</b> 6.5<br>Hand-cut chunky fries with parmesan and sea salt.<br>Φρέσκες τηγανητές πατάτες με παρμεζάνα.   | <b>Garlic Tiger Prawns</b> 8.5<br>Tiger prawns with garlic, white wine, chilli peppers.<br>Γαρίδες τίγρης με σκόρδο, κρασί και τσίλι.     |
| <b>Steak Tartare</b> 9<br>Raw Beef with capers, shallots, parsley, cornichons, anchovies, Dijon mustard, salt and pepper.<br>Ωμό μοσχάρι με κάπαρη, κρεμμύδι, μαϊντανό, cornichons, αντζούγιες, μουστάρδα Dijon, αλάτι και πιπέρι. | <b>Caramelised Halloumi</b> 8<br>Grilled halloumi cheese with honey glaze.<br>Χαλούμι στη σάρα με γλάσο μελιού.                           |
|  | <b>Chicken Liver Pate</b> 8<br>Chicken liver pate, butter, cognac, with toast points.<br>Πατέ κοτόπουλου, βούτυρο, κονιάκ, με φέτες ψωμί. |

## SHARING

|  |   |
|--|---|
| <b>Charcuterie Board</b> 22<br>An assortment of cured meats, cheeses, olives, and artisan bread.<br>Μια ποικιλία από αλλαντικά, τυριά, ελιές και χειροποίητο ψωμί. | <b>Moules Frites</b> 20<br>Steamed mussels in a white wine broth with fries.<br>Μύδια στον ατμό σε ζωμό λευκού κρασιού, με τηγανητές πατάτες. |
| <b>Chateaubriand</b> 38<br>500 gr of center-cut tenderloin, served with Bearnaise sauce.<br>500 γρ. τρυφερό φιλέτο μοσχαριού, με σάλτσα Bearnaise.                 | <b>Oysters x6/x12</b> 24/44<br>Fresh oysters with mignonette sauce.<br>Φρέσκα στρείδια με σάλτσα mignonette.                                  |

## SALADS

|   |
|---|
| <b>Chicken Caesar Cardini</b> 14<br>Classic Caesar salad with grilled chicken breast, Parmesan, and croutons.<br>Κλασική σαλάτα Caesar με στήθος κοτόπουλου, παρμεζάνα και κρουτόν.                     |
| <b>Superfood Salad</b> 13.5<br>A mix of kale, quinoa, avocados, berries, and nuts with a vinaigrette dressing.<br>Ένα μείγμα από λάχανο, κινόα, αβοκάντο, μούρα και ξηρούς καρπούς με βινεγκρέτ.        |
| <b>Strawberry Burrata Prosecco</b> 14<br>Fresh strawberries, creamy burrata, and arugula dressed with a prosecco vinaigrette.<br>Φρέσκες φράουλες, κρεμώδης μπουράτα και ρόκα με βινεγκρέτ με prosecco. |
| <b>Greek Salad</b> 12.5<br>Tomato, cucumber, onion, pepper, feta cheese, olives, oregano and olive oil.<br>Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, φέτα, ελιές, ρίγανη και ελαιόλαδο.                      |

## SANDWICHES

|   |
|---|
| <b>Caprese Baguette</b> 8.5<br>Baguette with tomatoes, mozzarella, basil, and balsamic glaze.<br>Μπαγκέτα με ντομάτα, μοτσαρέλα, βασιλικό και γλάσο βαλσάμικου.   |
| <b>Roast Beef Baguette</b> 8.5<br>Baguette with roast beef, caramelized onions, arugula, mustard, pickles, and horseradish sauce.<br>Μπαγκέτα με ψητό μοσχάρι, καραμελωμένα κρεμμύδια, ρόκα, μουστάρδα, πίκλες και σάλτσα χρένου. |
| <b>Gyros Baguette</b> 8.5<br>Baguette with grilled chicken, yogurt sauce, fresh veggies, and sumac.<br>Μπαγκέτα με γύρο απο ψητό κοτόπουλο, σάλτσα γιαουρτιού, φρέσκα λαχανικά και λίγο σουμάκ.                                   |
| <b>BLT Baguette</b> 8.5<br>Baguette with bacon, lettuce, tomato, and mayonaise sauce.<br>Σάντουιτς με μπέικον, μαρούλι, ντομάτα και μαγιονέζα.  |

## MAIN COURSE

|  |  |
|--|--|
| <b>Black Cod Honey Papilotte</b> 19.5<br>Black cod baked in parchment paper with honey, soy sauce, and ginger.<br>Μαύρος μπακαλιάρος ψημένος σε λαδόκολλα με μέλι, σάλτσα σόγιας και τζίντζερ. | <b>Octopus with Santorini Fava</b> 18<br>Grilled octopus with Santorini fava puree.<br>Χταπόδι σχάρας με φάβα Σαντορίνης.  |
| <b>Poulet Chardonnay</b> 19<br>Chicken breast cooked in a Chardonnay cream sauce with mushrooms.<br>Στήθος κοτόπουλου μαγειρεμένο σε σάλτσα κρέμας Chardonnay μεμανιτάρια.                     | <b>Classic Beef Burger</b> 14<br>Single grill beef patty with lettuce, cheddar cheese, with tomato, onion rings, gherkins & sauce.<br>Μοσχαρίσιο μπιφτέκι με μαρούλι, τυρί τσένταρ, ντομάτα, κρεμμύδι, κρεμμύδι, αγγουράκι τουρσί και σος. |
| <b>Truffle Mushroom Risotto</b> 16.5<br>Risotto with mushrooms and truffle slices.<br>Ριζότο μεμανιτάρια και τρούφα.   | <b>Rib Eye Steak</b> 25<br>300gr rib eye steak served with french fries.<br>300 γρ. Rib Eye Steak με πατάτες τηγανιτές.  |

## KIDS

|   |  |
|---|--|
| <b>Chicken Nuggets</b> 6.5<br>Chicken nuggets with crispy french fries.<br>Κοτομπουκιές κοτόπουλου με τραγανές πατάτες τηγανιτές. | <b>Spaghetti Napolitana</b> 7.5<br>Spaghetti with traditional italian tomato sauce.<br>Μακαρόνια με παραδοσιακή ιταλική σάλτσα ντομάτας. |
| <b>Fish Sticks</b> 6.5<br>Fish Sticks with crispy french fries.<br>Στικς ψαριών με τραγανές πατάτες τηγανιτές.                    |  |

## DESSERTS

|  |  |
|--|--|
| <b>Moelleux au chocolat</b> 8<br>Lava Cake with vanilla ice cream.<br>Lava κεικ με παγωτό βανίλια.   | <b>Tiramisu</b> 8<br>Ladyfingers with espresso syrop, marsala and mascarpone zabaione, topped with cocoa.<br>Ladyfingers σε σιρόπι εσπρέσο, μαρσάλα και μασκαρπόνε κρέμα ζαμπαγιόνε. |
| <b>Profiterole</b> 8<br>Crunchy choux pastry filled with vanilla ice cream and chocolate sauce.<br>Τραγανή ζύμη choux γεμάτη με παγωτό βανίλια και σάλτσα σοκολάτας.               | <b>Mixed Berries Cheesecake</b> 8<br>Cheesecake, topped with berries and glazed with mixed berries coulee.<br>Cheesecake, με επικάλυψη από μούρα και γλάσο απο ανάμεικτα μούρα.      |
| <b>Traditional Greek Baklavas</b> 8<br>Layers of thin film pastry with chopped pistachio and syrop.<br>Στρώσεις από λεπτό φύλλο ζαχαροπλαστικής με φιλοκομμένο φιστίκι και σιρόπι. | <b>Gelato</b> per scoop 2.5<br>Chocolate, Vanilla, Masticha, Strawberry<br>Σοκολάτα, Βανίλια, Μαστίχα, Φράουλα.  |

## BREAKFAST & BRUNCH

served from 9am until 1pm

### Classic French Omelette

9.5

Soft omelette with fine herbs, cheese, and optional fillings like mushrooms or ham, served with artisan bread and a light salad.

Μαλακή ομελέτα με μυρωδικά, τυρί και προαιρετική γέμιση όπως μανιτάρια ή ζαμπόν. Σερβίρεται με ψωμί και σαλάτα.

### English Breakfast

14

A refined version with a fried or poached egg, grilled tomatoes, a slice of bacon, sausage, baked beans and hashed potatoes.

Μια εκδοχή του Αγγλικού πρωινού με ένα τηγανητό αυγό ή αυγό ποσέ, ψητές ντομάτες, μια φέτα μπέικον, λουκάνικο, συνοδευόμενο από ψητά φασόλια και πατάτες.

### Eggs Benedict

12

Toasted English muffin with ham or bacon, a poached egg, and Hollandaise sauce, garnished with chives or paprika.

Φρυγανισμένο αγγλικό μάφιν με ζαμπόν ή μπέικον, ένα αυγό ποσέ και σάλτσα Hollandaise, γαρνιρισμένο με σχοινόπρασο ή πάπρικα.

### Eggs Florentine

12

Toasted English muffin halves topped with sautéed spinach, poached eggs, and Hollandaise sauce, garnished with a sprinkle of paprika.

Φρυγανισμένα muffin με σοταρισμένο σπανάκι, αυγά ποσέ και σάλτσα Hollandaise, γαρνιρισμένα με πάπρικα.

### Eggs Royale

12

A twist on Eggs Benedict, featuring toasted English muffin halves topped with smoked salmon, poached eggs, and Hollandaise sauce, garnished with fresh dill.

Μια εκδοχή των Eggs Benedict, με φρυγανισμένα μισά αγγλικά muffin με καπνιστό σολομό, αυγά ποσέ και σάλτσα Hollandaise, γαρνιρισμένα με φρέσκο άνηθο.

Prices are in euro and include all legal charges.

Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

### ALLERGENS



For allergens please scan or ask your waiter.

Για αλλεργιογόνα, σαρώστε ή ρωτήστε το σερβιτόρο σας.

LEGAL DISCLAIMER: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition. People with certain diseases (such as diabetes, liver disease, weakened immune systems, and cancer) should consult with a physician before eating raw seafood because their diseases or the medicine they take may put them at risk for serious illness. Eat raw seafood at your own risk.

NΟΜΙΚΗ ΑΠΟΠΟΙΗΣΗ: Η κατανάλωση ωμών ή ατελώς μαγειρεμένων κρεάτων, πουλερικών, θαλασσινών, οστρακοειδών ή αυγών μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο τροφιμογενών ασθενειών, ιδίως αν έχετε κάποια πάθηση. Τα άτομα με ορισμένες ασθένειες (όπως διαβήτη, ηπατική νόσο, εξασθενημένο ανοσοποιητικό σύστημα και καρκίνο) θα πρέπει να συμβουλευούνται τον γιατρό τους πριν καταναλώσουν ωμά θαλασσινά, επειδή οι ασθένειές τους ή τα φάρμακα που λαμβάνουν μπορεί να τους θέσουν σε κίνδυνο σοβαρής ασθένειας. Τρώτε ωμά θαλασσινά με δική σας ευθύνη.



**COAST**  
BRASSERIE

85 Ambelone Pissouri Bay, 4607  
Pissouri Beach  
website: [www.coastbrasserie.com](http://www.coastbrasserie.com)

