

Η έννοια της γειτονιάς,
η εγγύτητα και η επικοινωνία
που ανθίζει στο κέντρο της Αθήνας
μαζί με τις νεραντζιές,
οι αναμνήσεις των γεύσεων
και η σύγχρονη αναμέτρηση με αυτές,
αποτέλεσαν την αφετηρία για τη δημιουργία
του THE ZILLERS PASTRY BAR
με την υπογραφή
του Chef George Platinos.

The concept of the neighbourhood,
the proximity and the communication
that flourishes in the centre of Athens
along with the bitter orange trees;
the memories of the flavours
and the modern confrontation with them;
were the starting point for the creation
of THE ZILLERS PASTRY BAR
with the signature
of Chef George Platinos.

<i>C o f f e e Κ α φ έ ς</i>					
Espresso	2.90				
Espresso double	3.50				
Filter	3.80				
Macchiato	3.50				
Macchiato double	3.90				
Cappuccino	3.90				
Cappuccino double	4.20				
Flat White	4.00				
Cafe Latte	4.20				
Iced Latte	4.20				
Freddo espresso	3.90				
Freddo cappuccino	4.20				
Ibrik Coffee	2.50				
Ibrik Coffee double	3.00				
<i>C h o c o l a t e Σ ο κ ο λ ά τ α</i>					
Chocolate Σοκολάτα γάλακτος	6.00				
Bitter Chocolate 70% Πικρή σοκολάτα 70%	6.00				
<i>T e a Τ σ ά ι</i>					
English Breakfast Μαύρο Τσάι	3.50				
Earl grey Περγαμόντο	3.50				
Green tea Πράσινο Τσάι	3.50				
Jasmine Green tea Πράσινο Τσάι με Γιασεμί	3.50				
Red Fruit Blend Κόκκινα Φρούτα	3.50				
Mountain Tea Τσάι του Βουνού	3.50				
Chamomile Χαμομήλι	3.50				
Lemon Verbena Λουίζα	3.50				
Relief Πέψης	3.50				
			<i>S m o o t h i e s</i>		
			Apple, banana, orange, pineapple, mango	6.00	
			Μήλο, μπανάνα, πορτοκάλι, ανανάς, μάνγκο		
			Strawberry, raspberry, apple, banana	6.00	
			Φράουλα, ράσμπερι, μήλο, μπανάνα		
			Spinach, pineapple, apple, pear, banana, kiwi	6.00	
			Σπανάκι, ανανάς, μήλο, αχλάδι, μπανάνα, ακτινίδιο		
			<i>S o f t d r i n k s & B e v e r a g e s Ρ ο φ ή μ α τ α</i>		
			THREE CENTS	4.00	
			Cherry Mandarin & pergamot Pinnapple		
			Κεράσι Μανταρίνι & περγαμόντο Ανανάς		
			CORPHES	5.00	
			Botanical mountain tea, lemon verbena, mint, Rosa cabins		
			Τσάι του βουνού, λουίζα, μέντα, άγριο τριαντάφυλλο		
			Botanical mountain tea, thyme, sage mallow		
			Τσάι του βουνού, θυμάρι, φασκόμηλο, μολόχα		
			Vitamin lemon Λεμόνι		
			Juice pomegranate, blueberry Ρόδι, βατόμουρο		
			Νερό Αύρα llt	3.50	
			Lurisia 750ml	5.00	
			Lurisia sparkling 750ml	6.00	
			Ξυνό νερό 250ml	3.50	
			Ξυνό νερό 750ml	5.00	

Vienniserie

CROISSANT

2.50

PAIN AU CHOCOLAT

3.20

CROISSANT

AMANDE | ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

3.20

FLAN PARISIEN

Puff pastry, vanilla cream (One piece)

Τάρτα τραγανής σφολιάτας

και κρέμα βανίλια (Ατομικό κομμάτι)

7.50

KOUGELHOF

Brioche with raisins cooked in rum and almonds

Με σταφίδες μαριναρισμένες σε ρούμι

και αμύγδαλο φιλέ

3.50

BRIOCHE

3.00

BRIOCHE CREAM

3.50

BRIOCHE APPLE

3.50

CANELÉ

2.00

Savory

CHEESE PIE | ΤΥΡΟΠΙΤΑ

With feta cheese, mizithra cheese

and kefalotyri cheese

Με φέτα, μυζήθρα και κεφαλοτύρι

2.50

CROISSANT

SPINACH | ΣΠΑΝΑΚΙ

Spinach, feta cheese, baby spinach

Σπανάκι, φέτα, φρέσκο baby σπανάκι

3.80

CROISSANT BECHAMEL

Bechamel, bacon, caramelized onion, arugula

Μπεσαμέλ, μπέικον, καραμελωμένο κρεμμύδι, ρόκα

3.80

CROISSANT

RED PEPPERS | ΠΙΠΕΡΙΕΣ

Florina peppers, goat cheese, hazelnut

Πιπεριές Φλωρίνης, κατσικίσιο τυρί, φουντούκι

3.80

FOCACCIA PESTO

Basil Pesto, tomato cherries

Πέστο Βασιλικού, τοματίνια

2.50

FOCACCIA OLIVES

Olives, fleur de sel

Ελιές, ανθός αλατιού

2.50



la vitrine

8:00 - 18:00 service

G a t e a u x

BABA AU RUM

Baba in a cocktail with rum, lime, lemongrass, ginger

Βουτηγμένος σε ένα αρωματικό κοκτέιλ με ρούμι,

λέμονγκρας, λάιμ και τζίντερ

7.50

MONT BLANC

Chestnut, meringue, whipped cream, red currant

Κάστανο, σαντιγί, μαρέγκα, φραγκοστάφυλο

6.50

DOME VANILLE

Chocolate mousse, crème brulee, feuilletine, crostillant, almond dacquoise

Mousse σοκολάτα, crème brulee, πραλίνα με φεγεντίνη,

crostillant, dacquoise με αμύγδαλο

8.50

DOME EXOTIQUE

Lemon Cremeux, mousse lime- mango- passion fruit,

coconut dacquoise, passion fruit gel

Cremeux λεμόνι, mousse lime-mango-passion fruit,

dacquoise με καρύδα, ζελέ passion fruit

8.50

DOME FRUIT ROUGE

Pistachio dacquoise, red fruits mousse,

white chocolate mousse, framboise, cassis

Dacquoise φιστίκι Αιγίνης, mousse κόκκινων φρούτων,

mousse λευκής σοκολάτας, ζελέ από framboise και ολόκληρα κασίς

8.50

MILLE-FEUILLE

Vanilla cream, caramel

Κρέμα βανίλιας, καραμέλα

9.50

OPERA

Almond biscuit, coffee cream, chocolate cream, coffee syrup

Biscuit αμύγδαλο, κρέμα καφέ, κρέμα σοκολάτα, σιρόπι καφέ

8.50

TARTE CITRON

TAPTA ΛΕΜΟΝΙ

Almond cream, lemon cream, meringue

Κρέμα αμυγδάλου, κρέμα λεμονιού και μαρέγκα

7.80

CHOCOLATE TART

TAPTA ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Chocolate, dried plums

Σοκολάτα, δαμάσκηνα

8.00

TART EXOTIC

TAPTA ΕΞΟΤΙΚΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ

Almond cream, banana- passion fruit cream,

mango confit, coconut

Κρέμα αμυγδάλου, κρέμα μπανάνα-πάσσιον φρούιτ,

μάνγκο κονφί, καρύδα

7.50

YOGURT | ΓΙΑΟΥΡΤΙ

Raspberry jelly, granola

Μους πρόβειου γιαουρτιού,

τζελ από φραγκοστάφυλλο και γκρανόλα

6.50

RELIGIEUSE

Chocolate, grue de cacao

Σοκολάτα, καρπός κακάο

7.50

RELIGIEUSE CARAMEL

Caramel, orange, tea

Καραμέλα, πορτοκάλι, τσάι

6.50



la vitrine

8:00 - 18:00 service

CREME BRULEE

Vanilla, chocolate, orange ice cream

10.00

PROFITEROLES

Choux, chocolate, vanilla ice cream

9.00

RIZ AU LAIT

Apple, spiced ice cream, almond-hazelnut meringue

10.00

PARFAIT FERRERO ROCHE

Hazelnut, caramel

11.00

CREME BRULEE

Βανίλια, σοκολάτα, παγωτό πορτοκάλι

10.00

PROFITEROLES

Choux, σοκολάτα, παγωτό βανίλια

9.00

ΡΥΖΟΓΑΛΟ

Μήλο, μαρέγκα αμύγδαλο-φουντούκι,
παγωτό μπαχαρικών

10.00

PARFAIT FERRERO ROCHE

Πραλίνα φουντουκιού, καραμέλα

11.00



le midi

12:00 - 18:00 service

MILLE FEUILLE

Vanilla, caramel

16.00

BABA

Passion fruit, mango, pineapple

15.00

CAFÉ

Chocolate, brioche, hazelnut

16.00

CHESTNUT

Pear, pecan, red currant

16.00

THE BAG

Tonka, chocolate, peanut

19.00

MILLE FEUILLE

Βανίλια, καραμέλα

16.00

BABA

Passion fruit, μάνγκο, ανανάς

15.00

CAFÉ

Brioche, σοκολάτα, φουντούκι

16.00

ΚΑΣΤΑΝΟ

Αχλάδι, πεκάν, φραγκοστάφυλο

16.00

THE BAG

Tonka, σοκολάτα, φυστίκι (peanut)

19.00



à la carte

18:00 - 21:30 service

THE
ZILLERS
PASTRY BAR

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει
το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο)
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment
has not been received (receipt - invoice)

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους
Prices are in euros € and include all applicable taxes

Διατίθεται έντυπο παραπόνων κατόπιν ζήτησης
Complaint forms are available upon request

Αγορανομικός υπεύθυνος: Βλαχογιάννης Γιάννης
Person responsible for market inspection: Vlachogiannis Giannis