

BREAKFAST BUFFET MENU

Homemade jam with seasonal fruits (agave, etc).
Σπιτικές μαρμελάδες με φρούτα εποχής (αγαύη κλπ).

Variety of different kinds of bread, gluten free.
Διάφορες ποικιλίες ψωμιού, και χωρίς γλουτένη.

Variety of cakes and gluten free.
Ποικιλία κέικ και χωρίς γλουτένη.

Homemade granola, whole oats, cornflakes.
Χειροποίητη granola, βρώμη ολικής, cornflakes.

Different kinds of cereal bars without sugar.
Διάφορες μπάρες χωρίς ζάχαρη.

Seasonal fruits and vegetables.
Φρούτα και λαχανικά εποχής.

Stuffed Croissants with jam or chocolate.
Κρουασάν γεμιστά με μαρμελάδα, ή σοκολάτα.

Savoury pastry.
Σφολιατοειδή αλμυρά.

Yogurt, yogurt with granola and seasonal fruits.
Γιαούρτι, γιαούρτι με granola και φρούτα εποχής.

Chia pudding.
Πουτίγκα με σπόρους chia.

Chia jelly with dry seeds and nuts.
Ζελέ με σπόρους chia και ξηρούς καρπούς.

Acai bowl.

Different kinds of pizza.
Πιτσάκια διάφορα.

Savoury tarts, raw tarts, gluten free.
Τάρτες αλμυρές, ωμοφαγικές, χωρίς γλουτένη.

Cheese plateau, cold cuts plateau.
Πλατό τυριών πλατό αλλαντικών.

Toasted bread.
Φρυγανισμένο ψωμί του τοστ.

Savoury tortilla.
Τορτίγιες αλμυρές.

Soya milk, almond milk, oat milk.
Ροφήματα, σόγιας, αμυγδάλου, βρώμης.

Orange juice, watermelon juice.



KOUKOUMI
HOTEL MYKONOS