

t h e e x p e r i e n c e

I say we make Saturday brunch a thing. Why isn't it yet?

I mean, Saturday brunch at Lalane. These dishes are all real conversation starters. Let's order, and share, and re-order, what do you think? Let's make Saturday something like a slow art project. Let's take our time with it, it's been such a week...

Are you starting with your favorite comfort eggs?

t h e s t o r y

Ah, how I love it here...

The flavors, how every bite is like, I don't know, the essence of delight, the colors, at once so cozy and elegant... Forgive me, dear, for waxing lyrical, but... Maybe it's this artistic allure, the spirit of that dynamic duo of artists, remember them?

You know, the other day, I found out that this restaurant pays due homage to them, with a homophone that's like a new word for the pleasures of taste, true to the soul of that art couple, who sculpted surreal, striking visual pleasures. It's so fascinating, how they believed art should be part of everyday life.

Creating for the joy of life, how... gastronomic of them, you know?

**EVERY SATURDAY | 12:00 – 17:00**

t h e c h e f

It's such a pleasure to introduce you to chef Alexandros Tsiotinis; perhaps you know him already.

Right! Yes, Alexandros Tsiotinis of Michelin-awarded CTC restaurant, that's the one! So, if you've had the experience of dining at CTC, then you already know the true meaning of Alexandros' creativity. I'm telling you, that man's passion and perfectionism... Makes sense, of course, when you think of how young he stood out, working with some of the world's greatest chefs.

You'll definitely taste it here, his excitement, his love and respect for raw materials. No wonder his amazing idea works so well: Making Lalane a restaurant with comfort flavors with a French à-la-brasserie twist. He knows how to do it!

I admit it, I'm a fan, but it's because every meal I've had here was an experience. I'm so glad Lalane has found him!

## THE FICTION BREAKFAST

20

Καλάθι με: προζυμένιο ψωμί, ποικιλία από κρουασάν βουτύρου, cranberry twist με κρέμα, pain au chocolate, mini muffin, γιαούρτι με θυμαρίσιο μέλι και φρούτα εποχής.

Μαρμελάδες: φρούτα του δάσους και βερίκοκο.

Αλείμματα: βούτυρο, πραλίνα φουντούκιου,

θυμαρίσιο μέλι και ταχίνι.

Συνοδεύονται με φρέσκο χυμό πορτοκαλιού,

καφέ και τσάι της επιλογής σας.

Bread basket: sourdough bread, a variety of butter croissants, cranberry twist with cream, pain au chocolat, mini muffins, and yogurt with thyme honey and seasonal fruits.

Jams: forest fruits and apricot.

Spreads: butter, hazelnut praline, thyme honey, and tahini.  
Served with fresh orange juice, coffee, and tea of your choice.

ΤΡΑΓΑΝΟ ΤΟΣΤ ΑΒΟΚΑΝΤΟ / AVOCADO SOURDOUGH (VG) 12

Τραγανό ψωμί με προζύμι, κρέμα ώριμου αβοκάντο  
με ξύσμα εσπεριδοειδών και ημίλιαστες ντόματες  
Crispy sourdough bread topped with ripe avocado cream,  
citrus zest, and semi-sun-dried tomatoes

Προσθέστε: αυγό ποσέ / σολομό / προσούτο 3  
Add: poached egg / salmon / prosciutto

9

ΠΑΡΦΕ ΒΡΟΜΗΣ / OAT PARFAIT (VG) (GF)

Ζάχαρη καρύδας, φράουλες, μπανάνα και ζεστό γάλα  
(επιλογή από γάλα αμυγδάλου, πλήρες ή σόγιας)  
Coconut sugar, strawberries, banana, and warm milk  
(choice of almond, full fat, or soy milk)

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ / GREEK YOGURT (N) 10

Γκρανόλα, λευκή σοκολάτα, κράνα, ξηροί καρποί,  
φρούτα εποχής και σιρόπι σφενδάμου  
Granola, white chocolate, cranberries, mixed nuts,  
seasonal fruits, and maple syrup

ΑΛΜΥΡΟ ΠΡΩΙΝΟ ΣΤΟ FICTION / THE FICTION SAVORY BREAKFAST 16

Δύο αυγά σε επιλογή παρασκευής από τηγανητά ή scrambled, επιλογή από γαλοπούλα, μπέικον ή σολομό και προζυμένιο ψωμί  
Two eggs cooked to your preference (fried or scrambled), served with a choice of turkey, bacon, or salmon, and sourdough bread

17 ΛΕΥΚΗ ΦΡΙΤΑΤΑ / EGG WHITE FRITTATA (VG)

Φριτάτα με ασπράδια αυγών, ψητή γλυκοπατάτα, σπανάκι, κασικίσιο τυρί και ντοματίνια  
Egg white frittata with roasted sweet potato, spinach, goat cheese, and cherry tomatoes

ΚΡΕΜΩΔΗΣ ΟΜΕΛΕΤΑ / CREAMY OMELETTE 12

Επιλογή από: πιπεριές, ντοματίνια, σπανάκι, γαλοπούλα, μπέικον, μανιτάρια, κασικίσιο τυρί και γραβιέρα  
Choice of: peppers, cherry tomatoes, spinach, turkey, bacon, mushrooms, goat cheese, and graviera cheese

16 ΑΥΓΑ BENEDICT / EGGS BENEDICT

Φρυγανισμένο μπριός με αυγά ποσέ, σάλτσα hollandaise, σοταρισμένα μανιτάρια και προσούτο Ευρυτανίας  
Toasted brioche with poached eggs, hollandaise sauce, sautéed mushrooms, and prosciutto from Evrytania

ΚΑΓΙΑΝΑΣ / GREEK SCRAMBLED EGGS (VG) 18

Αυγά ομελέτα με φρέσκια ντομάτα, γραβιέρα Κρήτης και κολοκύθι, σερβιρισμένα σε προζυμένιο ψωμί  
Scrambled eggs with fresh tomato, fresh oregano, graviera cheese and zucchini, served on sourdough bread

17 ΑΛΜΥΡΑ ΤΣΟΥΡΟΣ / SAVORY CHURROS

Τραγανά αλμυρά τσούρος, σερβιρισμένα με σάλτσα cheddar, τραγανό μπέικον και σχοινόπρασο  
Crispy savory churros served with cheddar sauce, crispy bacon, and chives

LALANE BEEF BURGER 20

Μοσχαρίσιο μπιφτέκι με καπνιστή μαγιονέζα, καραμελωμένα κρεμμύδια, τυρί cheddar, τηγανητό αυγό και μαρούλι iceberg  
Beef burger with smoked mayonnaise, caramelized onions, cheddar cheese, fried egg, and iceberg lettuce

FRENCH TOAST (VG)

10

**Κομποτέ από κόκκινα φρούτα, κρέμα λεμονιού  
και σιρόπι σφενδάμου**  
Red berry compote, lemon cream, and maple syrup

11

ΤΡΑΓΑΝΗ ΒΑΦΛΑ / CRISPY WAFFLE (VG)

**Χτυπημένο μέλι, σιρόπι σφενδάμου και φέτες μάνγκο**  
Whipped honey, maple syrup, and mango slices

PANCAKES TIRAMISU (VG) (GF) (N)

12

**Πλούσια pancakes κακάο  
με μαύρη σοκολάτα και tiramisu espuma**  
Rich cocoa pancakes with dark chocolate and tiramisu espuma

13

ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ / SEASONAL FRUITS (N) (GF)

Ⓥⓖ VEGETARIAN Ⓤⓖ GLUTEN FREE  
Ⓥ VEGAN Ⓝ CONTAINS NUTS

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο). Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση αναλυτικών αποδείξεων μηχανής, θεωρημένων από τη Δ.Ο.Υ.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.  
Τα πιάτα που σημειώνονται με \* είναι κατεψυγμένα.  
Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι ελαιόλαδο.  
Για το τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.

Εάν γνωρίζετε ή νομίζετε πως έχετε δυσανεξία ή αλλεργία σε κάποιο προϊόν σας παρακαλούμε να απευθυνθείτε στο προσωπικό του εστιατορίου μας.

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice). The restaurant / bar is legally required to issue official receipts, certified by the relevant tax office.

The restaurant / bar is legally required to present complaint / comment forms in a special box next to the exit.  
Dishes marked with \* have been frozen.  
The oil used on salads is olive oil. Sunflower seed oil is used for frying.

In case of intolerance or allergy to some food or ingredients, please contact the staff of our restaurant.

Ο κατάλογος αλλεργιογόνων της ΕΕ είναι διαθέσιμος σε όλους τους πελάτες. / The EU Food Allergen list is available to all guests.

Όλες οι τιμές αναγράφονται σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους. / All prices are listed in euros (€) and include all applicable taxes.

Αγορανομικός και Υγειονομικός Υπεύθυνος: Παππάς Πάνος  
Food & Sanitary Responsible Officer: Panos Pappas