





Στα τέλη της δεκαετίας του '80 με αρχές '90 στο Ηράκλειο, υπήρξε ένα από τα πρώτα συγκροτήματα Hip-Hop της πόλης μας, το **Face2Face**. Όπως όλα τα Hip-Hop συγκροτήματα, εκτός από τα μέλη του group είχε και μια ομάδα graffiti. Τα μέλη του συγκροτήματος και οι groupies της εποχής σύχναζαν στο «πάρκο» της Ιδομενέως (πρώην γήπεδο basket), όπου τα παιδιά της ομάδας graffiti έφτιαξαν στο νότιο τοίχο του πάρκου ένα μεγάλο graffiti με τον αριθμό 626. Σημειολογικά ο αριθμός 626 αντιστοιχούσε στο όνομα του συγκροτήματος (το αρχικό F της λέξης «Face» είναι το 6ο γράμμα του Αγγλικού αλφάβητου). Έτσι, σιγά-σιγά, *το «626» έμεινε σαν στοιχείο αναφοράς του ίδιου του «πάρκου».*

20+ χρόνια μετά, αυτός ο αστικός μύθος αποτέλεσε την έμπνευση για το όνομα του **626 ALL DAY Lounge & City Garden**. Ένας όμορφος χώρος που λειτουργεί από νωρίς το πρωί έως αργά το βράδυ, με εξαιρετικό καφέ & ροφήματα, μεγάλη ποικιλία επιλογών πρωινού & σνακ, θαυμάσιο φαγητό με πιάτα που μας ταξιδεύουν από τις κοσμοπολίτες κουζίνες έως το παραδοσιακό κρητικό τραπέζι, απίθανα cocktails & εκλεκτό αλκοόλ.

Καλώς ορίσατε!

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Σούπα ημέρας	4,00 -
Φρυγανισμένες φέτες προζυμένιου ψωμιού με sriapata, καπνιστό τυρί, ντομάτα, baby ρόκα & εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο	4,50 -
Μανιτάρια γεμισμένα με τσιγαριαστά χόρτα εποχής, λιαστά ντοματίνια & πράσο τηγανισμένο σε παρθένο ελαιόλαδο	6,50 -
Τυλιχτή τορτίγια με φιλετίνια πικάντικου κοτόπουλου, ντομάτα, φρέσκο κρεμμυδάκι & σάλτσα απαλής μουστάρδας	6,40 -
Μini σουβλάκια λαχανικών με βαλσάμικο & soya sauce, με σπιτική μαρμελάδα ντομάτας	5,80 -
Μπουρεκάκια γεμισμένα με γλυκιά μυζήθρα Ανωγείων αρωματισμένη με ξύσμα λεμονιού & πέστο βασιλικού	6,00 -
Τηγανιτές μπάλες τυριών με μυρωδικά, παναρισμένες με cornflakes (σερβίρονται με γιαούρτι αρωματισμένο με δυόσμο)	4,50 -
Χωριάτικες τηγανιτές πατάτες με φλοίδες γραβιέρας, φρέσκια ρίγανη & χοντρό αλάτι	3,50 -
Ανοιχτά πιτάκια με ψιλοκομμένο χοιρινό φιλέτο, απαλή σάλτσα γιαούρτι με Κρητικά βότανα & με σπιτικά stick πατάτας	6,70 -
Τορτίγια με φέτες καπνιστού σολομού, φύλλα πιπεράτης ρόκας & κρέμα τυριού	9,70 -
Spring rolls γαρίδας με λαχανικά & σπιτική σάλτσα chili	8,00 -
Ceviche λαυράκι με μυρωδικά & αβοκάντο, συνοδευόμενο με κομμάτια φρυγανισμένου ψωμιού	11,00 -

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ανάμεικτα φύλλα σαλάτας με φιλετάκια κοτόπουλου, μαριναρισμένα σύκα, καρύδια, ξινή μυζήθρα & dressing βαλσάμικο 8,00 -

Ελληνική σαλάτα με Σελλιανό τυρί, κρίθινο παξιμάδι & εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 7,50 -

Σαλάτα λευκής κινόας με γαρίδες σχάρας, μπρινουάζ λαχανικών & dressing λεμονιού 9,80 -

Πράσινα φύλλα σαλάτας με ντοματίνια, φλοίδες παρμεζάνας, αρωματικά κρουτόν & dressing λαδολέμονο 7,50 -

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

Σπαγγέτι με καραμελωμένα ντοματίνια, πέστο βασιλικού & buffalo μοτσαρέλα	9,00 -
Σπαγγέτι καρμπονάρα με κρόκο αυγού, αλλαντικό pancetta & flakes παρμεζάνας	8,50 -
Λιγκουίνι με φιλετάκια μόσχου, gorgonzola & ανθό μπρόκολου	12,00 -
Ριζότο μανιταριών με ξύγαλο Κρήτης & φρέσκο θυμάρι	9,00 -
Ριζότο με φρέσκο σπανάκι, κρόκο Κοζάνης & λιαστά ντοματίνια	7,50 -
Κριθαρότο με γαρίδες, ζωμό οστρακοειδών & Σελλιανό τυρί	11,00 -

ΚΥΡΙΩΣ

ΠΙΑΤΑ

Κοτόπουλο φιλέτο στη σχάρα, με λαχανικά σχάρας & μίνι πιτούλες	8,50 -
Κοτόπουλο φιλέτο πανέ με τρίμμα παρμεζάνας, χωριάτικες πατάτες τηγανιτές & σαλάτα coleslaw	9,00 -
“626” Burger με μοσχарίσιο κιμά (250γρ) σε χειροποίητο ψωμάκι brioche, με καραμελωμένο κρεμμύδι, τυρί cheddar & μαρούλι iceberg (σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές & cheddar sauce)	9,50 -
Burger λαχανικών με φρέσκια σάλτσα chili & τηγανιτές πατάτες	8,50 -
Μοσχарίσια σπαλομπριζόλα (450γρ) με φρέσκια σαλάτα σπανάκι & ρόκα, πατάτα σχάρας και παστέλι πιπεράτο	18,00 -
Spare Ribs με γλάσσο “sweet cola”, καλαμπόκι σχάρας & πράσινη σαλάτα με dressing μελιού	11,00 -
Σουβλάκι από χοιρινό ψαρονέφρι με λαχανικά, τηγανιτές χωριάτικες πατάτες & γιαούρτι αρωματισμένο με δυόσμο	9,50 -
Καλοψημένο μπούτι κοτόπουλου με παραδοσιακό κριθαράκι, ανθότυρο και άγρια βότανα της Κρητικής γης	8,50 -
Φιλέτο μόσχου σχάρας με πουρέ καπνιστής πατάτας & σωτέ sticks λαχανικών	22,00 -
Σιγοψημένο αρνίσιο κότσι 12 ωρών με κριθαρότο & τρίμα καβουρδισμένου ανθότυρου	16,00 -
Σολομός σχάρας με τσιγαριαστά χόρτα εποχής & βραστό κολοκυθάκι ανθού με dressing πιπερόριζας	14,00 -
Φιλέτο λαυράκι σωτέ, με φάβα, φινόκιο σχάρας & γαλάκτωμα λαδολέμονου	13,00 -

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Σερβίρονται με κριτσίνια, αποξηραμένα βερούκοκα, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο με βαλσαμικό, ελιές Βιάννου & μαρμελάδα γλυκόξινης πιπεριάς.

Ποικιλία ορεκτικών με τηγανιτές μπάλες τυριών με μυρωδικά, μπρουσκέτα προζυμένιου ψωμιού, μπουρεκάκι με γλυκιά μυζήθρα, πιτάκι χοιρινό, τортίγια κοτόπουλου, spring rolls (για 2 άτομα) 18,00 -

Τυριών 12,00 -
Γραβιέρα Κρήτης, παρμεζάνα, καπνιστό τυρί, λαδοτύρι, blue cheese

Αλλαντικών 12,00 -
Sriannata, prosciutto, σαλάμι Λευκάδος, καπνιστό ζαμπόν, καπνιστή γαλοπούλα

Τυριών & Αλλαντικών 16,00 -
Γραβιέρα Κρήτης, παρμεζάνα, καπνιστό τυρί, λαδοτύρι, blue cheese, Sriannata, prosciutto, σαλάμι Λευκάδος, καπνιστό ζαμπόν, καπνιστή γαλοπούλα

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Προφιτερόλ με φρέσκια κρέμα patisserie, λιωμένη σοκολάτα υγείας & βουτυράτη καραμέλα γάλακτος	5,50 -
Κρέμα λεμόνι με crumble αμυγδάλου & φρέσκια ρίγανη	4,50 -
Ζεστή σοκολατόπιτα με μους λευκής σοκολάτας και φρούτα του δάσους	5,00 -
Σουφλέ σοκολάτας με φρέσκο παγωτό βανίλια	5,50 -
Μπάλα παγωτό σε διάφορες γεύσεις	1,50 -
Μοντέρνο Κρητικό "cheesecake" με βάση από κρίθινο παξιμάδι, ξύγαλο & compote αχλάδι	6,00 -
Φρουτοσαλάτα εποχής	6,00 -



Chef
Στέφανος Γκόγκολος

Εάν έχετε ιδιαίτερες διατροφικές ανάγκες ή αλλεργίες και επιθυμείτε να γνωρίζετε όλα τα υλικά που χρησιμοποιούνται, παρακαλώ ενημερώστε τον υπεύθυνο καταστήματος.

Οι τιμές είναι σε ευρώ €.
Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ΦΠΑ και δημοτικός φόρος.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γιάννης Αντωνακάκης

