





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.**

# ΣΑΛΑΤΕΣ

<b>Πράσινη με Parmigiano Reggiano &amp; κρέμα βαλσάμικου.</b>	5,50 -
<b>Ντοματοσαλάτα με μανούρι &amp; πέστο μέντας.</b>	6,50 -
<b>Σαλάτα gorgonzola με baby ρόκα, αχλάδι, καρύδια &amp; κρέμα βαλσμαμικού.</b>	7,50 -
<b>Σαλάτα με ψητά ροδάκινα, φιλέτο κοτόπουλο, γραβιέρα &amp; πέστο βασιλικού.</b>	7,70 -
<b>Ανάμεικτα πράσινα φύλλα με πηχτόγαλο Χανίων, ντομάτα, ραπανάκι, αγγούρι, ελιές &amp; κρίθινο παξιμαδάκι.</b>	8.00 -



# ΖΥΜΑΡΙΚΑ

<b>Ταλιατέλες με φρέσκα ντοματίνια, &amp; βασιλικό.</b>	6,50 -
<b>Ταλιατέλες με Ιταλικό Guanciale, καραμελωμένα κρεμμύδια &amp; ντοματίνια.</b>	8,50 -
<b>Ταλιατέλες με σολομό &amp; ραγού λαχανικών με κρέμα.</b>	11,00 -
<b>Νιόκι με κρέμα "4 τυριά".</b>	7,50 -
<b>Αυθεντική σπαγγέτι καρμπονάρα με κρόκο αυγού, αλλαντικό Pancetta &amp; Pecorino Romano.</b>	7,50 -

# ΡΙΖΟΤΟ

<b>Ριζότο λαχανικών.</b>	6,50 -
<b>Ριζότο με ποικιλίαμανιταριών &amp; λάδι τρούφας.</b>	7,00 -
<b><i>Extra τυρί Parmigiano Reggiano ή Pecorino Romano.</i></b>	1,00 -

Οι ταλιατέλες και τα νιόκι είναι χειροποίητα και ζυμώνονται στην κουζίνα μας.  
Σε όλα τα ζυμαρικά & ριζότο χρησιμοποιούμε αυθεντικό *Parmigiano Reggiano*.  
Στο ριζότο χρησιμοποιούμε ρύζι *Arborio*.

# ΑΝΕΤΑ & ΧΑΛΑΡΑ

<b>Σούπα ημέρας.</b>	4,00 -
<b>Μυζηθροπιτάκια σε φύλλο κρούστας με μελιτζάνα, φιστίκι Αιγίνης &amp; πέστο βασιλικού.</b>	5,00 -
<b>Μπουρέκι με ratatouille λαχανικών &amp; πηχτόγαλο Χανίων.</b>	5,70 -
<b>Λαχανικά "noodles style".</b>	5,00 -
<b>Μανιτάρια Πλευρώτους σοτέ με κρέμα λεμονιού.</b>	6,30 -
<b>Μανούρι στην σχάρα με κρέμα εσπεριδοειδών &amp; μέντα.</b>	4,80 -
<b>Ωφτή πανσέτα σε πουρέ μήλου &amp; σάλτσα μουστάρδας με μέλι.</b>	6,70 -
<b>Μοσχαρίσιο συκώτι σχάρας μαριναρισμένο στο γάλα, με πικάντικη σαλάτα &amp; ελαφριά σάλτσα μουστάρδας.</b>	6,90 -
<b>Χωριάτικες τηγανιτές πατάτες.</b>	3,00 -
<b>με προσθήκη στάκας.</b>	+ 2,00 -

# ΑΝΕΤΑ & ΧΑΛΑΡΑ

<b>“Παιδάκια” κοτόπουλου BBQ, με πατάτες τηγανιτές.</b>	7,50 -
<b>Τραγανό κοτόπουλο πανέ με φρέσκιες τηγανιτές πατάτες. Συνοδεύεται με πράσινη σαλάτα &amp; vinaigrette μουστάρδας.</b>	7,50 -
<b>Φιλέτο κοτόπουλο με λαχανικά σχάρας &amp; κρέμα βαλσάμικου.</b>	9,00 -
<b>Πύργος λαχανικών σχάρας σε σάλτσα gazpacho, βραχάκια παξιμαδιού λιαστής ντομάτας &amp; φέτα.</b>	7,80 -
<b>Χοιρινή σπαλομπριζόλα σχάρας (750γρ.), με μανιτάρια σοτέ &amp; βαλσάμικο.</b>	17,50 -

# ΑΝΕΤΑ & ΧΑΛΑΡΑ

**Μοσχαρίσιο Aberdeen Angus σουβλάκι σχάρας, με jacket γεμιστή πατάτα & πράσινη σαλάτα.** 15,00 -

**Denver steak, Aberdeen Angus με baby πατατούλες & ντιπ γιαούρτι με μουστάρδα dijon.** 19,00 -

**626 Burger με μοσχαρίσιο κιμά (270 γρ), σε σπιτικό ψωμάκι, τυρί cheddar, καραμελωμένα κρεμμύδια, ντομάτα, πρασινάδα, σπιτική μαγιονέζα & σάλτσα BBQ. Συνοδεύεται με τηγανιτές πατάτες.** 9,50 -

**Φιλέτο σολομού Teriyaki με λαχανικά & ρύζι ατμού jasmine.** 15,90 -

# ΚΡΥΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ για 2 άτομα

## Τυριών

Γραβιέρα Κρήτη - Parmigiano Reggiano - Καπνιστό - Λαδοτύρι - Blue.

13,00 -

## Αλλαντικών

Sriannata - Προσούτο - Σαλάμι Λευκάδος - Καπνιστό Ζαμπόν - Καπνιστή Γαλοπούλα.

13,00 -

## Τυριών & Αλλαντικών

Γραβιέρα Κρήτης - Parmigiano Reggiano - Καπνιστό - Λαδοτύρι - Blue.

Sriannata - Προσούτο - Σαλάμι Λευκάδος - Καπνιστό Ζαμπόν - Καπνιστή Γαλοπούλα.

15,00 -

*Σερβίρονται με κριτσίνια, αποξηραμένα βερίκοκα, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο με βαλσάμικο, ελιές Βιάννου & μαρμελάδα γλυκόξινης πιπεριάς.*



# ΖΕΣΤΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

## Λουκάνικων

**Κρασάτο - Πικάντικο - Κοτόπουλου - με Δεντρολίβανο.**

10,50 -  
(400γρ)

*Σερβίρονται με πατάτες τηγανιτές, μουστάρδα, κέτσαπ με κάρυ & σπιτική BBQ.*

## Κρεατικών

**Χοιρινή Πανσέτα - Μπιφτέκι - Φιλέτο κοτόπουλο - Chuck roll Aberdeen Angus.**

15,00 -  
(½ κιλό)

*Σερβίρονται με πατάτες τηγανιτές & σπιτικές σάλτσες BBQ & μαγιονέζα.*

27,00 -  
(1 κιλό)

.

# ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

**Panna cotta** 4,00 -  
**Vanilia - φρούτα του δάσους.**

**Panna cotta** 4,00 -  
**Σοκολάτα - Μάνγκο.**

**Tiramisu** 5,00 -  
**Savoyard - εσπρέσσο - κρέμα μασκαρπόνε - κακάο.**

**Mille-feuille** 5,00 -  
**Κρέμα patisserie κανέλα, πορτοκάλι - φύλλο σφολιάτας - άχνη ζάχαρης.**

**Σουφλέ σοκολάτας** 5,50 -  
**Παγωτό βανίλια - κόκκινα φρούτα.**

**Κρέμα φυστίκι** 6,50 -  
**Φυστίκα Αιγίνης - Crumble σοκολάτας.**



Head Chef:  
Ιωάννης Γιούκας

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

