





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 έφτιαζαν 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.**

In the late 1980s and early 1990s, "Face2Face" was one of the first hip-hop bands in our city. Like all Hip-Hop bands, in addition to group members, it had a graffiti sub-group. The Band members and other "groupies" of the time were frequent in the "Park" at Idomeneos street, where the graffiti group had created a large graffiti of the number 626 on the south wall of the park. Semiologically 626 corresponded to the group's name (the original F of the word "Face" is the 6th letter of the English alphabet). *Over time, "626" became the nick name of the park.*

20+ years later, this urban legend was the inspiration for the name of the 626 ALL DAY Lounge & City Garden. A beautiful space from early morning until late in the evening, with excellent coffee & beverages, a wide variety of breakfast & snack options, delicious dishes that travel you from cosmopolitan cuisine to the traditional Cretan table, incredible cocktails & fine alcohol.

### **Welcome.**

# ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

**Πράσινη με Parmigiano Reggiano & κρέμα βαλσάμικου.** 5,50 -

Green salad with Parmigiano Reggiano & balsamic cream.

**Ντοματοσαλάτα με μανούρι & πέστο μέντας.** 6,50 -

Tomato salad with "manouri" cheese & mint pesto.

**Σαλάτα gorgonzola με baby ρόκα, αχλάδι, καρύδια & κρέμα βαλσμαμικού.** 7,50 -

Gorgozola salad with baby rocket, pear, walnuts & balsamic cream.

**Σαλάτα με ψητά ροδάκινα, φιλέτο κοτόπουλο, γραβιέρα & πέστο βασιλικού.** 7,70 -

Salad with roast peaches, chicken breast, "graviera" cheese & basil pesto.

**Ανάμεικτα πράσινα φύλλα με πηχτόγαλο Χανίων, ντομάτα, ραπανάκι, αγγούρι, ελιές & κρίθινο παξιμαδάκι.** 8.00 -

Mixed salad with "pichtogalo" cheese from Chania region, tomato, radish, cucumber, olives & mini burley rusks.

## ZYMARIKA PASTA

- Ταλιατέλες με φρέσκα ντοματίνια, & βασιλικό.** 6,50 -  
Tagliatelle with fresh cherry tomatoes & basil.
- Ταλιατέλες με Ιταλικό Guanciale, καραμελωμένα κρεμμύδια & ντοματίνια.** 8,50 -  
Tagliatelle with Italian Guanciale, caramelized onions & cherry tomatoes.
- Ταλιατέλες με σολομό & ραγού λαχανικών με κρέμα.** 11,00 -  
Tagliatelle with salmon & vegetable ragout with cream.
- Νιόκι με κρέμα "4 τυριά".** 7,50 -  
Gnocchi with "4 cheeses" cream.
- Αυθεντική σπαγγέτι καρμπονάρα με κρόκο αυγού, αλλαντικό Pancetta & Pecorino Romano.** 7,50 -  
Authentic spaghetti carbonara with egg yolk, Pancetta & Pecorino Romano.

## PIZOTO RISOTTO

- Ριζότο λαχανικών.** 6,50 -  
Vegetable risotto.
- Ριζότο με ποικιλία μανιταριών & λάδι τρούφας.** 7,00 -  
Risotto with mushrooms & truffle oil.
- Extra τυρί Parmigiano Reggiano ή Pecorino Romano.** 1,00 -  
*Extra cheese Parmigiano Reggiano or Pecorino Romano.*

*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.*

*Tagliatelle and Gnocchi are handmade and kneaded in our kitchen.  
We use authentic Parmigiano Reggiano for all pasta and risottos.  
We use Arborio rice for our risottos.*

# ΑΝΕΤΑ & ΧΑΛΑΡΑ

## COMFORT FOOD

<b>Σούπα ημέρας.</b> Soup of the day.	4,00 -
<b>Μυζηθοπιτάκια σε φύλλο κρούστας με μελιτζάνα, φιστίκι Αιγίνης &amp; πέστο βασιλικού.</b> Phyllo pastry triangles with "myzithra" cheese, eggplant, pistachio & basil pesto.	5,00 -
<b>Μπουρέκι με ratatouille λαχανικών &amp; πηχτόγαλο Χανίων.</b> "Boureki" stuffed with vegetable ratatouille. Served with "pichtogalo" cheese from Chania region.	5,70 -
<b>Λαχανικά "noodles style".</b> Vegetables "noodles style".	5,00 -
<b>Μανιτάρια Πλευρώτους σοτέ με κρέμα λεμονιού.</b> Sautéed oyster mushrooms with lemon cream.	6,30 -
<b>Μανούρι στην σχάρα με κρέμα εσπεριδοειδών &amp; μέντα.</b> Grilled "Manouri" cheese with citrus cream & mint.	4,80 -
<b>Ωπτή πανσέτα σε πουρέ μήλου &amp; σάλτσα μουστάρδας με μέλι.</b> Roasted pork belly with apple puree & mustard sauce with honey.	6,70 -
<b>Μοσχαρίσιο συκώτι σχάρας μαριναρισμένο στο γάλα, με πικάντικη σαλάτα &amp; ελαφριά σάλτσα μουστάρδας.</b> Grilled beef liver marinated in milk, with spicy salad & light mustard sauce.	6,90 -
<b>Χωριάτικες τηγανιτές πατάτες.</b> "Country style" fried potatoes.	3,00 -
<b>με προσθήκη στάκας.</b> with the addition of "staka" creamycheese.	+ 2,00 -

# ΑΝΕΤΑ & ΧΑΛΑΡΑ

## COMFORT FOOD

**“Παιδάκια” κοτόπουλου BBQ, με πατάτες τηγανιτές.** 7,50 -

“Chicken BBQ” (legs & wings) with French fries.

**Τραγανό κοτόπουλο πανέ με φρέσκιες τηγανιτές πατάτες. Συνοδεύεται με πράσινη σαλάτα & vinaigrette μουστάρδας.** 7,50 -

Crispy breaded chicken with fresh fried potatoes.  
*Served with green salad & mustard vinaigrette.*

**Φιλέτο κοτόπουλο με λαχανικά σχάρας & κρέμα βαλσάμικου.** 9,00 -

Chicken breast with grilled vegetable & balsamic cream.

**Πύργος λαχανικών σχάρας σε σάλτσα gazpacho, βραχάκια παξιμαδιού λιαστής ντομάτας & φέτα.** 7,80 -

Grilled vegetables tower on gazpacho sauce, sun dried tomato rusks & feta cheese.

**Χοιρινή σπαλομπριζόλα σχάρας (750γρ.), με μανιτάρια σοτέ & βαλσάμικο.** 17,50 -

Grilled pork steak (750gr), with sautéed mushrooms & balsamic vinegar.

# ΑΝΕΤΑ & ΧΑΛΑΡΑ

## COMFORT FOOD

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

Aberdeen Angus beef "souvlaki" with stuffed jacket potato & green salad.

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

Denver steak Aberdeen Angus with baby potatoes & yogurt dip sauce with Dijon mustard.

**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 -

626 Burger with minced beef (270gr), in homemade bun, cheddar, caramelized onions, tomato, greens, homemade mayonnaise & BBQ. Served with French fries.

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

Salmon fillet Teriyaki with vegetables & steamed jasmine rice.

# ΚΡΥΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

για 2 άτομα

## COLD PLATTERS

for 2 persons

### Τυριών

13,00 -

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

Cheese

Cretan Graviera - Parmigiano Reggiano - Smoked - "Ladotyri" - Blue.

### Αλλαντικών

13,00 -

**Spiannata - Προσούτο - Σαλάμι Λευκάδος - Καπνιστό Ζαμπόν - Καπνιστή Γαλοπούλα.**

Cold cuts

Spiannata - Prosciutto - "Lefkados" Salami - Smoked Ham - Smoked Turkey.

### Τυριών & Αλλαντικών

15,00 -

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

**Spiannata - Προσούτο - Σαλάμι Λευκάδος - Καπνιστό Ζαμπόν - Καπνιστή Γαλοπούλα.**

Cheeses & cold cuts

Cretan Graviera - Parmigiano Reggiano - Smoked - "Ladotyri" - Blue.  
Spiannata - Prosciutto - "Lefkados" Salami - Smoked Ham - Smoked Turkey.

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

*All cheese & cold cuts platters are served with breadsticks, dried apricots, olives, extra virgin olive oil with balsamic vinegar, & mild pepper jam.*



# ΖΕΣΤΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

## HOT PLATTERS

### Λουκάνικων

10,50 -  
(400γρ/gr)

### Κρασάτο - Πικάντικο - Κοτόπουλου - με Δεντρολίβανο.

Sausages

Wine flavored - Spicy - Chicken - Rosemary.

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

*Served with French fries, mustard, curry ketchup & homemade BBQ.*

### Κρεατικών

15,00 - 27,00 -  
(½ κιλό/kg) (1 κιλό/kg)

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

Pork belly - Burger - Chicken breast - Chuck roll Aberdeen Angus.

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

Served with French fries & homemade BBQ & mayonnaise sauces.

# ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ DESSERTS

<b>Panna cotta</b> <b>Vanilia - φρούτα του δάσους.</b> Panna cotta Vanilla - forest fruits.	<b>4,00 -</b>
<b>Panna cotta</b> <b>Σοκολάτα - Μάνγκο.</b> Panna cotta Chocolate - mango.	<b>4,00 -</b>
<b>Tiramisu</b> <b>Savoyard - εσπρέσσο - κρέμα μασκαρπόνε - κακάο.</b> Tiramisu Savoyard - espresso - mascarpone cream - cacao.	<b>5,00 -</b>
<b>Mille-feuille</b> <b>Κρέμα patisserie κανέλα, πορτοκάλι - φύλλο σφολιάτας - άχνη ζάχαρης.</b> Mille-feuille Crème patisserie cinnamon, orange - phyllo pastry - iced sugar.	<b>5,00 -</b>
<b>Σουφλέ σοκολάτας</b> <b>Παγωτό βανίλια - κόκκινα φρούτα.</b> Chocolate soufflé Vanilla ice cream - red fruits.	<b>5,50 -</b>
<b>Κρέμα φυστίκι</b> <b>Φυστίκια Αιγίνης - Crumble σοκολάτας.</b> Pistachio cream Pistachios - chocolate crumble.	<b>6,50 -</b>



Head Chef:  
Ιωάννης Γιούκας / Ioannis Gioukas

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.

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to learn about food ingredients used, please ask for the manager

All prices are in euro.  
Prices include VAT and City Tax.



Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γιάννης Αντωνακάκης  
Liable towards Health Authorities: Giannis Antonakakis

