



Αγορανομικός Υπεύθυνος: Θεοχάρης Βησαρίτης  
Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Φ.Π.Α. και όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις  
Το εστιατόριο διαθέτει έντυπο δελτίο παραπόνων σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο  
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει  
το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)  
Το εστιατόριο διαθέτει εγκεκριμένο τερματικό αποδοχής καρτών POS

Market Inspection Manager: Theoharis Visaritis  
Prices include VAT and all legal charges  
The restaurant has certified point of sales terminals for payment with cards  
Complaint sheets are available within a special box at the restaurant's exit  
The consumer is not obliged to pay, if the no tice of payment is not received (receipt-invoice)

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ ΟΙΝΟΙ | DESSERT WINES

GLASS 50 ML

<b>Samos "Grand Cru", Ε.Ο.Σ. Σάμου.</b> Μοσχάτο Σάμου. Σάμος. <b>Samos "Grand Cru", UWC Samos.</b> Muscat of Samos. Samos, Greece.	<b>6,00 €</b>
<b>Vinsanto "4 Years Barrel Aged", Κτήμα Αργυρού.</b> Αηδάνι - Αθήρι - Ασύρτικο. Σαντορίνη. <b>Vinsanto "4 Years Barrel Aged", Estate Argyros.</b> Aidani - Athiri - Assyrtiko. Santorini, Greece.	<b>13,00 €</b>
<b>"Eiswein", Weingut Nigl.</b> Grüner Veltliner. Kremstal, Austria.	<b>16,00 €</b>
<b>Sauternes, Château Petit Védrines.</b> Sauvignon Blanc - Sémillon. Sauternes, Bordeaux, France.	<b>11,00 €</b>
<b>Passito di Pantelleria "Ben Ryé", Donnafugata.</b> Zibibbo (Muscat of Alexandria). Sicily, Italy.	<b>19,00 €</b>



ΕΚΜΕΚ ΚΑΤΑΪΦΙ  
Καραμελωμένο Καταΐφι  
Κρέμα Μαστίχα  
Καραμελωμένο Φιστίκι  
Σαντιγί Βανίλια

ΑΠΟΔΟΜΗΜΕΝΗ ΜΗΛΟΠΙΤΑ  
Καραμελωμένο Μήλο  
Κρέμα Αρωματισμένη με Τόνκα  
Crumble κανέλα  
Σάλτσα καραμέλας  
Σορμπτέ Γιαουρτιού

NEW STYLE ΒΑΚΛΑΒΑ  
Κρέμα Φιστίκι  
Crumble Φιστίκι  
αρωματισμένο με γαρύφαλλο  
Καραμελωμένο Φιστίκι  
Παγωτό Καϊμάκι  
Καραμελωμένο Φύλλο

DISCOVER CHOCOLATE  
Μπισκότο Σοκολάτας  
Kalingo 65% Cremeux  
Nougat από Καρπό Κακάο  
Μαρμελάδα Μανταρίνι  
Namelaka Dulcey 32%  
Manjari 64% Ganache Καραμέλας  
Σορμπτέ Μαύρης Σοκολάτας

ΓΛΥΚΟ ΗΜΕΡΑΣ

ΕΚΜΕΚ ΚΑΤΑΪΦΙ  
Caramelised Kataifi  
Mastic Flavoured Crème  
Caramelised Pistachios  
Ganache Montée Vanilla  
10,50€

APPLE CRAMBLE  
Caramelized Apple  
Cream Flavouried with Tonka  
Crumble Cinnamon  
Caramel Sauce  
Greek Yogurt Sorbet  
11,00€

NEW STYLE ΒΑΚΛΑΒΑ  
Pistachio Mousseline  
Pistachio Crumble  
flavoured with clove  
Caramelised Pistachios  
Kaimaki Ice Cream  
Caramelised Pastry Crust  
12,00€

DISCOVER CHOCOLATE  
Cacao Pate Sable  
Kalingo 65% Cremeux  
Cacao Nibs Nougat  
Mandarin Compote  
Namelaka Dulcey 32%  
Manjari 64% Caramel Ganache  
Dark Chocolate Sorbet  
13,00€

DESSERT OF THE DAY  
11,00€

ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ  
ΣΟΥΦΛΕ  
Τραγανό Φύλλο Κρούστας  
Γαλακτομπούρεκο Σουφλέ  
Παγωτό Φουντούκι - Πορτοκάλι

ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ  
Μέλι ανθέων  
Χειροποίητο παγωτό  
βανίλιας Μαδαγασκάρης

ΤΟΥΡΤΑ  
της αρεσκείας σας  
κατόπιν παραγγελίας

ΠΑΓΩΤΟ  
Βανίλια  
Φουντούκι - Πορτοκάλι  
Τριαντάφυλλο  
Καϊμάκι  
Κανέλα - Μέλι

ΣΟΡΜΠΕ  
Σοκολάτα  
Βατόμουρο  
Φράουλα  
Λεμόνι  
Βερίκοκο - Δενδρολίβανο  
Lime - Μέντα

Το μενού επιμελείται  
ο Pastry Chef Γιώργος Τζανάκης

Παρακαλούμε ενημερώστε μας  
για τυχόν αλλεργίες

GALAKTOBOUREKO  
SOUFFLE  
Golden Filo Crust  
Galaktobourekou Soufflé  
Hazelnut - Orange Ice Cream  
11,00€

LOUKOUMADES  
Flower honey  
Handmade ice cream  
Madagascar Vanilla  
7,00€

ANNIVERSARY CAKE  
according to your taste preferences  
prior order required  
35,00€ [kg]

ICE CREAM  
Vanilla  
Hazelnut - Orange  
Rose  
Kaimaki  
Cinnamon - Honey  
3,80€ | scoop

SORBET  
Chocolate  
Raspberry  
Strawberry  
Lemon  
Apricot - Rosemary  
Lime - Mint  
3,80€ | scoop

The menu has been curated by  
Pastry Chef George Tzanakis

Please inform us of  
any food allergies