



Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γεώργιος Παπαϊωάννου
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: Giorgos Papaioannou
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 notice of payment is not received (receipt-invoice)

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ ΟΙΝΟΙ | DESSERT WINES

GLASS 50 ML

Samos "Grand Cru", Ε.Ο.Σ. Σάμου. Μοσχάτο Σάμου. Σάμος. Samos "Grand Cru", UWC Samos. Muscat of Samos. Samos, Greece.	6,00€
Vinsanto "4 Years Barrel Aged", Κτήμα Αργυρού. Αηδάνι - Αθήρι - Ασύρτικο. Σαντορίνη. Vinsanto "4 Years Barrel Aged", Estate Argyros. Aidani - Athiri - Assyrtiko. Santorini, Greece.	13,00€
"Eiswein", Weingut Nigl. Grüner Veltliner. Kremstal, Austria.	15,00€
Sauternes, Château Doisy-Védrines "2ème Cru Classé". Sauvignon Blanc - Sémillon. Sauternes, Bordeaux, France.	16,00€
Passito di Pantelleria "Ben Ryé", Donnafugata. Zibibbo (Muscat of Alexandria). Sicily, Italy.	19,00€



ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ
ΣΟΥΦΛΕ

Τραγανό Φύλλο Κρούστας
Γαλακτομπούρεκο Σουφλέ
Παγωτό Φουντούκι – Πορτοκάλι

GALAKTOBOUREKO
SOUFFLÉ

Golden Filo Crust
Galaktobourekou Soufflé
Hazelnut - Orange Ice Cream
10,00€

NEW STYLE BAKLAVA

Κρέμα Φιστίκι
Crumble Φιστίκι
αρωματισμένο με γαρύφαλλο
Καραμελωμένο Φιστίκι
Παγωτό Καϊμάκι
Καραμελωμένο Φύλλο

NEW STYLE BAKLAVA

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

ΕΚΜΕΚ ΚΑΤΑΪΦΙ

Καραμελωμένο Καταΐφι
Κρέμα Μαστίχα
Καραμελωμένο Φιστίκι
Σαντιγί Βανίλια

ΕΚΜΕΚ ΚΑΤΑΪΦΙ

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

ΑΠΟΔΟΜΗΜΕΝΗ ΜΗΛΟΠΙΤΑ

Καραμελωμένο Μήλο
Κρέμα Αρωματισμένη με Τόνκα
Crumble κανέλα
Σάλτσα καραμέλας
Σορμπέ Γιαουρτιού

APPLE CRAMBLE

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

ΓΛΥΚΟ ΗΜΕΡΑΣ

Το μενού επιμελείται
ο Pastry Chef Γιώργος Τζανάκης

DESSERT OF THE DAY

11,00€

The menu has been curated by
Pastry Chef George Tzanakis

Παρακαλούμε ενημερώστε μας
για τυχόν αλλεργίες

Please inform us of
any food allergies

DISCOVER CHOCOLATE

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

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€

ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ

Μέλι ανθέων
Χειροποίητο παγωτό
βανίλιας Μαδαγασκάρης

LOUKOUMADES

Flower honey
Handmade ice cream
Madagascar Vanilla
7,00€

ΤΟΥΡΤΑ

της αρεσκείας σας
κατόπιν παραγγελίας

ANNIVERSARY CAKE

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

ΠΑΓΩΤΟ

Βανίλια
Φουντούκι – Πορτοκάλι
Τριαντάφυλλο
Καϊμάκι
Κανέλα - Μέλι

ICE CREAM

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

ΣΟΡΜΠΕ

Σοκολάτα
Βατόμουρο
Φράουλα
Λεμόνι
Βερίκοκο – Δενδρολίβανο
Lime - Μέντα

SORBET

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