



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>15,00€</b>
<b>Sauternes, Château Doisy-Védrines "2ème Cru Classé".</b> Sauvignon Blanc - Sémillon. Sauternes, Bordeaux, France.	<b>16,00€</b>
<b>Passito di Pantelleria "Ben Ryé", Donnafugata.</b> Zibibbo (Muscat of Alexandria). Sicily, Italy.	<b>19,00€</b>



## ΤΡΑΓΑΝΗ ΑΜΥΓΔΑΛΟΠΙΤΑ

Αμυγδαλόπιτα σε Τραγανό  
Καραμελωμένο Φύλλο Βηρυτού  
Σαντιγί Βανίλια - Ροδόνηρο  
Μαρμελάδα Ροδάκινο  
Αμύγδαλο Μπισκότο  
Παγωτό Τριαντάφυλλο

## ΕΚΜΕΚ ΚΑΤΑΪΦΙ

Καραμελωμένο Καταΐφι  
Κρέμα Μαστίχα  
Παγωτό Καϊμάκι  
Σαντιγί Βανίλια  
Καραμελωμένα Φιστίκια

## ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ

Σαντιγί Βανίλια & Λεμονόχορτο  
Μαρμελάδα Πορτοκαλιού  
Καραμελωμένο Φουντούκι  
Παγωτό Βανίλια

## ΓΛΥΚΟ ΗΜΕΡΑΣ

Το μενού επιμελείται  
ο Pastry Chef Γιώργος Τζανάκης

Παρακαλούμε ενημερώστε μας  
για τυχόν αλλεργίες

## CRISPY ALMOND PIE

Almond Pie  
covered with Crispy Filo Pastry  
Vanilla - Rose Water Ganache Montée  
Peach Compote  
Almond Crumble  
Rose Ice Cream  
10,00€

## ΕΚΜΕΚ ΚΑΤΑΪΦΙ

Caramelized Kataifi  
Mastic Flavored Crème  
Kaimaki Ice Cream  
Vanilla Ganache Montée  
Caramelized Pistachios  
9,50€

## ORANGE PIE

Ganache Montée Vanilla & Lemongrass  
Orange Compote  
Caramelised Hazelnuts  
Vanilla Ice Cream  
10,00€

## DESSERT OF THE DAY

10,00€

The menu has been curated by  
Pastry Chef George Tzanakis

Please inform us of any  
food allergies

## DISCOVER CHOCOLATE

Κρέμα Manjari 64%  
Crèmeux Tanariva 33%  
Σαντιγί Opalys 33%  
Namelaka Καραμελωμένης  
Λευκής Σοκολάτας 32%  
Τραγανό Βαφλάκι  
Brownies  
Σορμπέ Σοκολάτας 65%

## ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ

Μέλι ανθέων  
Χειροποίητο παγωτό  
βανίλιας Μαδαγασκάρης

## ΠΑΓΩΤΟ

Βανίλια  
Φουντούκι - Πορτοκάλι  
Τριαντάφυλλο  
Καϊμάκι

## ΣΟΡΜΠΕ

Σοκολάτα  
Βατόμουρο  
Φράουλα  
Λεμόνι  
Βερίκοκο - Δενδρολίβανο

## DISCOVER CHOCOLATE

Manjari Curd 64%  
Crèmeux Tanariva 33%  
Ganache Montée Opalys 33%  
Namelaka Dulcey 32%

Crunchy Feuilletine  
Brownies  
Chocolate Sorbet 65%  
12,00€

## LOUKOUMADES

Flower honey  
Handmade ice cream  
Madagascar Vanilla  
6,00€

## ICE CREAM

Vanilla  
Hazelnut - Orange  
Rose  
Kaimaki  
3,50€ | scoop

## SORBET

Chocolate  
Raspberry  
Strawberry  
Lemon  
Apricot - Rosemary  
3,50€ | scoop