



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

<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>



## ΕΚΜΕΚ ΚΑΤΑΪΦΙ

Καραμελωμένο Καταΐφι  
Κρέμα Μαστίχα  
Παγωτό Καϊμάκι  
Ganache Montée Βανίλια  
Καραμελωμένο Φιστίκι

## ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ

Βανίλια και Λεμονόχορτο  
Ganache Montée

Κομπόστα Πορτοκάλι  
Καραμελωμένο Φουντούκι  
Παγωτό Βανίλια

## DISCOVER CHOCOLATE

Cacao Pate Sable  
Kalingo 65% Cremeux  
Nougat Από Ακατέργαστο Κακάο  
Κομπόστα Μανταρίνι  
Namelaka Dulcey 32%  
Manjari 64% Ganache Καραμέλας  
Σορμπέ Μαύρης Σοκολάτας

## LEMON-PIE

Pâte Sablée  
Lemon Cremeux  
Κομπόστα Βατόμουρου  
Κομπόστα Λεμόνι-Θυμάρι  
Ιταλική Μαρέγκα

## ΤΟΥΡΤΑ

της αρεσκείας σας  
κατόπιν παραγγελίας

## ΕΚΜΕΚ ΚΑΤΑΪΦΙ

Caramelized Kataifi  
Mastic Cream  
Kaimaki Ice-Cream  
Vanilla Ganache Montée  
Caramelized Pistachio  
9,50€

## ORANGE PIE

Vanilla-LemonGrass  
Ganache Montée

Orange Compote  
Caramelized Hazelnuts  
Vanilla Ice-Cream  
10,00€

## DISCOVER CHOCOLATE

Cacao Pate Sable  
Kalingo 65% Cremeux  
Cacao Nibs Nougat  
Mandarin Compote  
Namelaka Dulcey 32%  
Manjari 64% Caramel Ganache  
Dark Chocolate Sorbet  
12,00€

## LEMON-PIE

Pâte Sablée  
Lemon Cremeux  
Blueberry Compote  
Lemon-Thyme Compote  
Italian Meringue  
9,50€

## ANNIVERSARY CAKE

according to your taste preferences  
prior order required  
20,00€ [kg]

## ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ

### ΣΟΥΦΛΕ

Τραγανό Φύλλο Κρούστας  
Γαλακτομπούρεκο Σουφλέ  
Παγωτό Φουντούκι - Πορτοκάλι

## ΓΛΥΚΟ ΗΜΕΡΑΣ

### ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ

Μέλι ανθέων  
Χειροποίητο παγωτό  
βανίλιας Μαδαγασκάρης

## ΠΑΓΩΤΟ

Βανίλια  
Φουντούκι - Πορτοκάλι  
Τριαντάφυλλο  
Καϊμάκι  
Κανέλλα-μέλι

## ΣΟΡΜΠΕ

Μαύρη Σοκολάτα  
Φράουλα  
Λεμόνι  
Βερίκοκο - Δενδρολίβανο  
Λάϊμ-Μέντα

Το μενού επιμελείται  
ο Pastry Chef Γιώργος Τζανάκης

Παρακαλούμε ενημερώστε μας  
για τυχόν αλλεργίες

## GALAKTOBOUREKO

### SOUFFLÉ

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

## DESSERT OF THE DAY

7,50€

## LOUKOUMADES

Flower honey  
Handmade ice cream  
Madagascar Vanilla  
6,00€

## ICE CREAM

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

## SORBET

Dark Chocolate  
Strawberry  
Lemon  
Apricot - Rosemary  
Lime-mint  
3,50€ scoop | μπάλα

The menu has been curated by  
Pastry Chef George Tzanakis

Please inform us of  
any food allergies