



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>8,00€</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>15,00€</b>
<b>"Eiswein", Weingut Nigl.</b> Grüner Veltliner. Kremstal, Austria.	<b>17,00€</b>
<b>Sauternes, Château Doisy-Védrines "2ème Cru Classé".</b> Sauvignon Blanc - Sémillon. Sauternes, Bordeaux, France.	<b>20,00€</b>
<b>Passito di Pantelleria "Ben Ryé", Donnafugata.</b> Zibibbo (Muscat of Alexandria). Sicily, Italy.	<b>22,00€</b>



ΕΚΜΕΚ ΚΑΤΑΪΦΙ  
Καραμελωμένο Καταΐφι  
Κρέμα Μαστίχα  
Καραμελωμένο Φιστίκι  
Σαντιγί Βανίλιας

DISCOVER CHOCOLATE  
Μπισκότο Σοκολάτας  
Kalingo 65% Cremeux  
Μαρμελάδα Μανταρίνι  
Namelaka Dulcey 32%  
Σορμπέ Σοκολάτας 70%

PAVLOVA  
Ελβετική Μαρέγκα  
Σαντιγί Βανίλια-Ροδόνηρο  
Μαρμελάδα Κόκκινα Φρούτα  
Σως Φράουλας

CHERRY POP  
Τραγανό Σου  
Κρέμα Σοκολάτας Gianduja  
Μαρμελάδα Αγριοκέρασο  
Παγωτό Τσουρέκι  
Σαντιγί Βανίλια Μαδαγασκάρης

ΓΛΥΚΟ ΗΜΕΡΑΣ

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

DISCOVER CHOCOLATE  
Cacao Pate Sable  
Kalingo 65% Cremeux  
Mandarin Compote  
Namelaka Dulcey 32%  
Sorbet chocolate 70%  
13,00€

PAVLOVA (GF,NF)  
Swiss Meringue  
Vanilla-Rosewater Ganache Monte  
Red Fruit Compote  
Strawberry Sauce  
12,00€

CHERRY POP  
Crunchy choux  
Gianduja Cremeux  
Cherry Compote  
Tsourekí ice cream  
Ganache Monte Vanilla  
12,00€

DESSERT OF THE DAY  
11,00€

ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ  
Μέλι ανθέων  
Χειροποίητο παγωτό  
βανίλιας Μαδαγασκάρης

ΤΟΥΡΤΑ  
της αρεσκείας σας  
κατόπιν παραγγελίας

ΠΑΓΩΤΟ  
Βανίλια  
Φουντούκι - Πορτοκάλι  
Τριαντάφυλλο  
Καϊμάκι  
Τσουρέκι  
Σοκολάτα  
Φυστίκι-Κανέλλα

ΣΟΡΜΠΕ  
Σοκολάτα  
Βατόμουρο  
Φράουλα  
Λεμόνι  
Βερίκοκο - Δενδρολίβανο  
Lime - Μέντα  
Μπανάνα - passion Fruit

Το μενού επιμελείται  
ο Pastry Chef Γιώργος Τζανάκης

Παρακαλούμε ενημερώστε μας  
για τυχόν αλλεργίες

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  
Tsourekí  
Chocolate  
Pistachio-Cinnamon  
3,80€ | scoop

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

The menu has been curated by  
Pastry Chef George Tzanakis

Please inform us of  
any food allergies

GF: GLUTEN FREE NF: NUTS FREE