



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>



#### NEW STYLE BAKLAVA

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

#### ΕΚΜΕΚ ΚΑΤΑΪΦΙ

Καραμελωμένο Καταΐφι  
Κρέμα Μαστίχα  
Καραμελωμένο Φιστίκι  
Σαντιγι Βανίλια

#### DISCOVER CHOCOLATE

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

#### ΑΠΟΔΟΜΗΜΕΝΗ ΜΗΛΟΠΙΤΑ

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

#### ΓΛΥΚΟ ΗΜΕΡΑΣ

#### NEW STYLE BAKLAVA

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

#### ΕΚΜΕΚ ΚΑΤΑΪΦΙ

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

#### 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€

#### APPLE CRAMBLE

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

#### 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  
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

#### LOUKOUMADES

Flower honey  
Handmade ice cream  
Madagaskar 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