



Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γιώργος Παπαϊωάννου  
Οι τιμές περιλαμβάνουν Φ.Π.Α. και όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις  
Το εστιατόριο διαθέτει εγκεκριμένο τερματικό αποδοχής καρτών POS  
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει  
εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)  
Το εστιατόριο διαθέτει έντυπο δελτίο παραπόνων σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο

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)

## DESSERT WINES

BY THE GLASS 50ML

- Samos "Grand Cru", UWC Samos.** **7€**  
Muscat of Samos. Samos, Greece.  
**Samos "Grand Cru", Ε.Ο.Σ. Σάμου.**  
Μοσχάτο Σάμου. Σάμος.
- Vinsanto "First Release", Estate Argyros.** **18€**  
Aidani – Athiri - Assyrtiko. Santorini, Greece.  
**Vinsanto "First Release", Κτήμα Αργυρού.**  
Αηδάνι – Αθήρι - Ασύρτικο. Σαντορίνη.
- "Eiswein", Weingut Nigl.** **20€**  
Grüner Veltliner. Kremstal, Austria.

## GOLDEN SPHERE <sup>GF</sup>

Italian Meringue | Ιταλική μαρέγκα  
Namelaka Dulcey 35% | Namelaka καραμελωμένης σοκολάτας 35%  
Hazelnut praline | Χειροποίητη πραλίνα φουντουκιού  
Passion fruit compote | Μαρμελάδα από φρούτα του πάθους  
**17€**

## ΕΚΜΕΚ ΚΑΤΑΙΦΙ

Caramelized Kataifi | Καραμελωμένο καταΐφι  
Mastic Crème | Κρέμα αρωματισμένη με Μαστίχα Χίου  
Namelaka Kaimaki | Namelaka κΚαϊμάκι  
Caramelized Pistachios | Καραμελωμένο Φιστίκι Αιγίνης  
Ganache Montée Madagascan Vanilla  
Σαντιγί αρωματισμένη με βανίλια Μαδαγασκάρης  
**12€**

## ORANGE PIE

Vanilia-Lemon-grass Ganache monte | Σαντιγί λευκής σοκολάτας  
αρωματισμένη με λεμονόχορτο και βανίλια Μαδαγασκάρης  
Orange compote | Μαρμελάδα πορτοκάλι  
Caramelized hazelnuts | Καραμελωμένα φουντούκια  
Vanilla Ice-Cream | Παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης  
**14€**

## MASTIC CRÈME BRÛLÉE <sup>GF</sup>

Mastic Crème Brûlée | Crème Brûlée Μαστίχας  
Pistachio Crémeux | Crémeux Φιστίκι Αιγίνης  
Orange Compote | Μαρμελάδα Πορτοκάλι  
Caramelized Pistachios | Καραμελωμένο Φιστίκι Αιγίνης  
Greek Yogurt Ice Cream | Παγωτό Γιαούρτι  
**14€**

## ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ

Crispy Dough Balls | Λουκουμάδες  
Honey | Μέλι  
Cinnamon | Κανέλα  
Kaimaki Ice Cream | Παγωτό Καϊμάκι  
**12€**

## ICE CREAM

Flavor Selection | Επιλογή Γεύσεων  
scoop | μπάλα  
**5€**

<sup>GF</sup> GLUTEN FREE

Please inform us of any food allergies  
Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες

The menu has been curated by Pastry Chef George Tzanakis  
Το μενού επιμελείται ο Pastry Chef Γιώργος Τζανάκης