



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 "4 Years Barrel Aged", Estate Argyros.

18€

Aidani – Athiri - Assyrtiko. Santorini, Greece.

Vinsanto "4 Years Barrel Aged", Κτήμα Αργυρού.

Αηδάνι – Αθήρι - Ασύρτικο. Σαντορίνη.

"Eiswein", Weingut Nigl.

19€

Grüner Veltliner. Kremstal, Austria.

CRISPY ALMOND PIE

Crispy Almond Pie | Τραγανή Αμυγδαλόπιτα
Ganache Montée Tonka | Σαντιγί Αρωματισμένη με Tonka
Peach Compote | Μαρμελάδα Ροδάκινο
Rose Ice Cream | Παγωτό Τριαντάφυλλο
14€

ΕΚΜΕΚ ΚΑΤΑΙΦΙ

Caramelized Kataifi | Καραμελωμένο Καταΐφι
Mastic Crème | Κρέμα Αρωματισμένη με Μαστίχα Χίου
Namelaka Kaimaki | Namelaka Καϊμάκι
Caramelized Pistachios | Καραμελωμένο Φιστίκι Αιγίνης
Ganache Montée Madagascan Vanilla
Σαντιγί Αρωματισμένη με Βανίλια Μαδαγασκάρης
13€

CHOCOLATE TEXTURES GF NF

Manjari Curd 64% | Κρέμα Μαύρης Σοκολάτας Manjari 64%
Namelaka Tanariva 33% | Namelaka Σοκολάτας Γάλακτος Tanariva 33%
Caramelized Cacao Nibs | Καραμελωμένοι Καρποί Κακάο
Brownies | Brownies
Red Fruit Compote | Μαρμελάδα Κόκκινων Φρούτων
Raspberry sorbet | Σορμπέ Βατόμουρο
15€

GF GLUTEN FREE NF NUT FREE

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

MASTIC CRÈME BRÛLÉE GF

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€

LOUKOUMADES

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

ICE CREAM

Flavor Selection | Επιλογή Γεύσεων
scoop | μπάλα
5€

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