



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Πορτοκαλόπιτα • €10.50

Παραδοσιακή πορτοκαλόπιτα/σιρόπι εσπεριδοειδών/αφράτη κρέμα λευκής σοκολάτας/Φλορεντίν αμυγδάλου/τζελ από εσπεριδοειδή.
Συνοδεύεται από σορμπέ μανταρίνι.

Soft chocolate bar • €10.50

Μους σοκολάτας με επικάλυψη σοκολάτας/σοκολατένιο παντεσπάνι βρωμιά/καραμελωμένα φουντούκια/καραμέλα γάλακτος.
Συνοδεύεται από παγωτό.

Tiramisu • €12.00

Sauvagar με σιρόπι καφέ με kahlua, βελούδινη κρέμα μασκαρπόνε / σκόνη κακάο.

Lemon tart • €11.00

Lemon curd/crumble αμυγδάλου/γαλλική μαρέγκα.
Συνοδεύεται από σορμπέ μανταρίνι.

Το γαλακτομπούρεκο μας • €11.00

Αφράτη κρέμα σιμιγδάλι/καραμελωμένο τραχανό φύλλο/σιρόπι εσπεριδοειδών/κανέλα.

(VG) Vegan (V) Vegetarian

Το μενού υπόκειται σε αλλαγές και διαθεσιμότητα. Οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ.
Για πληροφορίες σχετικά με συστατικά ή αλλεργίες, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό.
Για τις παρασκευές χρησιμοποιούνται και κατεψυγμένα προϊόντα.
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Δημήτρης Γεωργιάδης



DESSERTS

Orange Pie • €10.50

*Traditional orange pie, citrus syrup, airy white chocolate cream, almond Florentine, citrus gel.
Served with mandarin sorbet.*

Soft Chocolate Bar • €10.50

*Chocolate mousse with chocolate glaze, chocolate brownie sponge, caramelized hazelnuts, milk caramel.
Served with ice cream.*

Tiramisu • €12.00

Savoiardi biscuits soaked in coffee syrup with Kahlúa, velvety mascarpone cream, cocoa powder.

Lemon Tart • €11.00

*Lemon curd, almond crumble, French meringue.
Served with mandarin sorbet.*

Our Galaktoboureko • €11.00

Airy semolina custard, caramelized crispy phyllo pastry, citrus syrup, cinnamon.

 Vegan  Vegetarian

Products are subject to change and availability. Prices include VAT.
For information regarding ingredients or allergies, please consult a member of staff.
Frozen products are also used in food preparation.
Food Safety Officer: Dimitris Georgiadis