

## DESSERTS

### Κλασικό μιλφέιγ

*χειροποίητα φύλλα σφολιάτας, κρέμα ζαχαροπλαστικής βανίλια & παγωτό βανίλια*

#### Classic millefeuille

*handmade feuilletage, vanilla pastry cream & vanilla ice cream*

€10



Samos Grand Cru, PDO Samos

### Τροπική Πανακότα

*πανακότα καρύδας, χαβιάρι από passion fruit, μάνγκο confit & μαρέγκα*

#### Tropical Panna Cotta

*coconut panna cotta, passion fruit caviar, mango confit & meringue*

€10



Monemvasia Malvasia, PDO Monemvasia Malvasia

### Τάρτα σοκολάτας

*fudge brownie, ganache πικρής σοκολάτας «Valrhona Caraibe 66% και καραμέλας, αφρατεμένη ganache βανίλιας & σορμπέ κόκκινων φρούτων*

#### Chocolate tart

*fudge brownie, bitter chocolate caramel ganache "Valrhona Caraibe 66%", vanilla whipped ganache & red fruits sorbet*

€12



Mavrodaphne Reserve, PDO Patras

### Goat cheesecake

*σαμπλέ φουντουκιού, κρεμέ φράουλας, gel βασιλικού και σορμπέ παντζαριού*  
*hazelnut sable, strawberry cremeux, basil fluid gel & beetroot sorbet*

€11



Vinsanto, PDO Santorini

### Πλατό με φρούτα εποχής

#### Seasonal fruit platter

€9



Moscato D'Asti DOCG

### Ποικιλία παγωτών & σορμπέ

*ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για τις επιλογές*

#### Selection of ice cream & sorbet

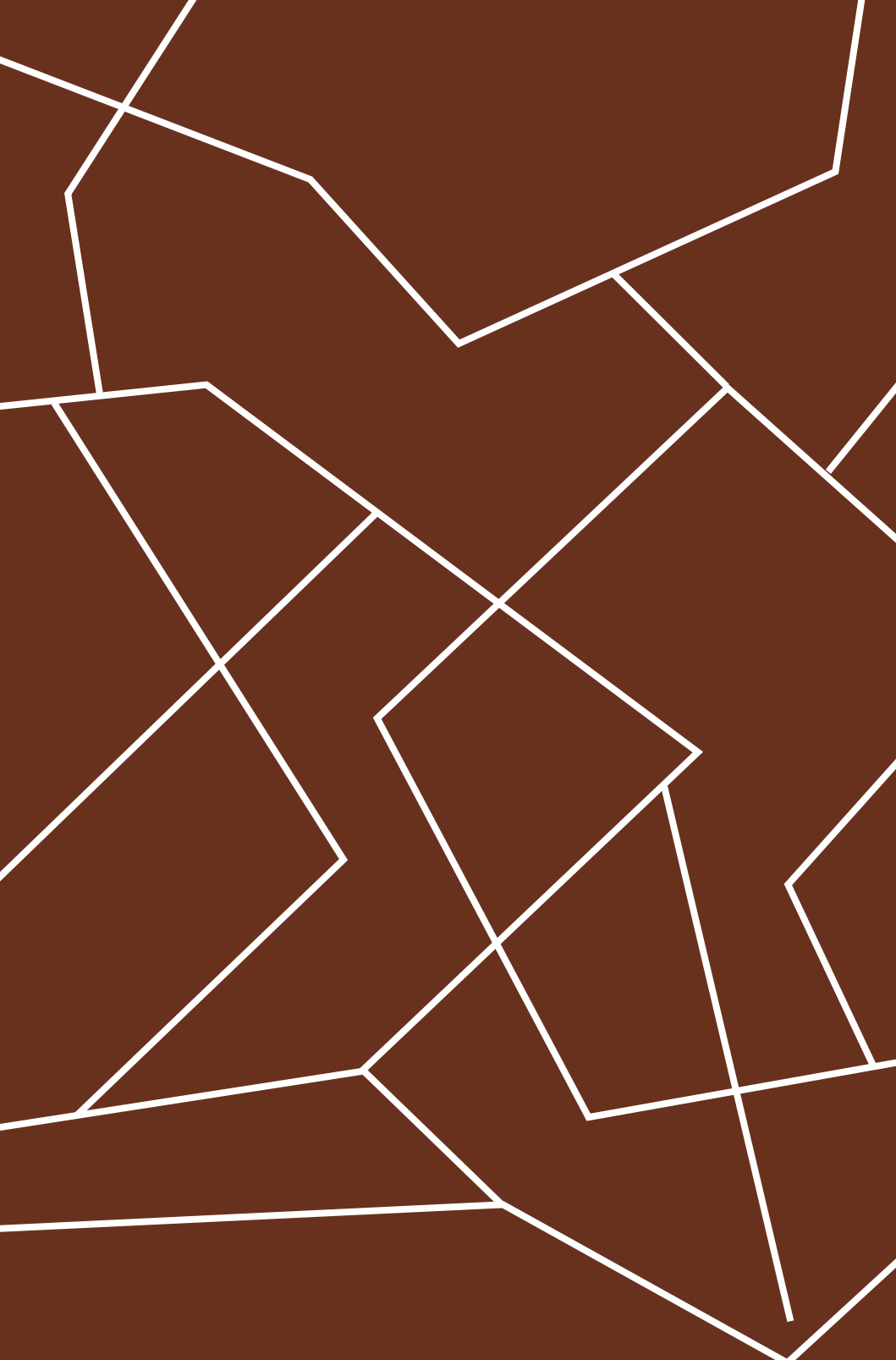
*please ask your waiter for our suggestions*

Ανά μπάλα / per scoop

€3



Moscato D'Asti DOCG



Αν είστε αλλεργικός ή έχετε δυσανεξία σε κάποιο συστατικό των τροφίμων, παρακαλώ ενημερώστε μας.

If you are allergic or have an intolerance to a food ingredient, please let us know