

DESSERTS

Κλασικό μιλφείγ €10

χειροποίητα φύλλα σφολιάτας, κρέμα πατισερί & παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

Classic millefeuille

handmade feuilletage, crème patisserie & Madagascar vanilla ice cream



Samos Grand Cru, PDO Samos

Τιραμισού €11

κρέμα μασκαρπόνε, σοκολάτα Guajaja 70% & σοκολατάκι από καρπό κακάο

Tiramisu

mascarpone cream, Guajaja 70% chocolate & cocoa bean truffle



Vinsanto, PDO Santorini

Τάρτα πορτοκαλιού €11

κομπόστα πορτοκαλιού, κρέμα πατισερί με λευκή σοκολάτα & παγωτό μέλι με καρύδι

Orange tart

orange compote, white chocolate crème patisserie & honey walnut ice cream



Monemvasia Malvasia, PDO
Monemvasia Malvasia

Καραμέλα €12

μους καραμέλας, καραμελωμένο popcorn με φεγγεντίνη, κρεμέ σοκολάτας Jivara 40% & τουίλ καραμέλας

Caramel

caramel mousse, caramel popcorn with feuilletine, Jivara 40% chocolate cremeux & caramel tuile



Monemvasia Malvasia, PDO
Monemvasia Malvasia

Σοκολατένιο flan parisien €12

φλωρεντίνη με φιστίκι Αιγίνης & παγωτό φιστίκι

Chocolate flan parisien

pistachio florentine & pistachio ice cream



Mavrodaphne Reserve, PDO Patras

Πλατώ με φρούτα εποχής €9

Seasonal fruit platter



Moscato D'Asti DOCG

Ποικιλία παγωτών & σορμπέ

ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για τις επιλογές

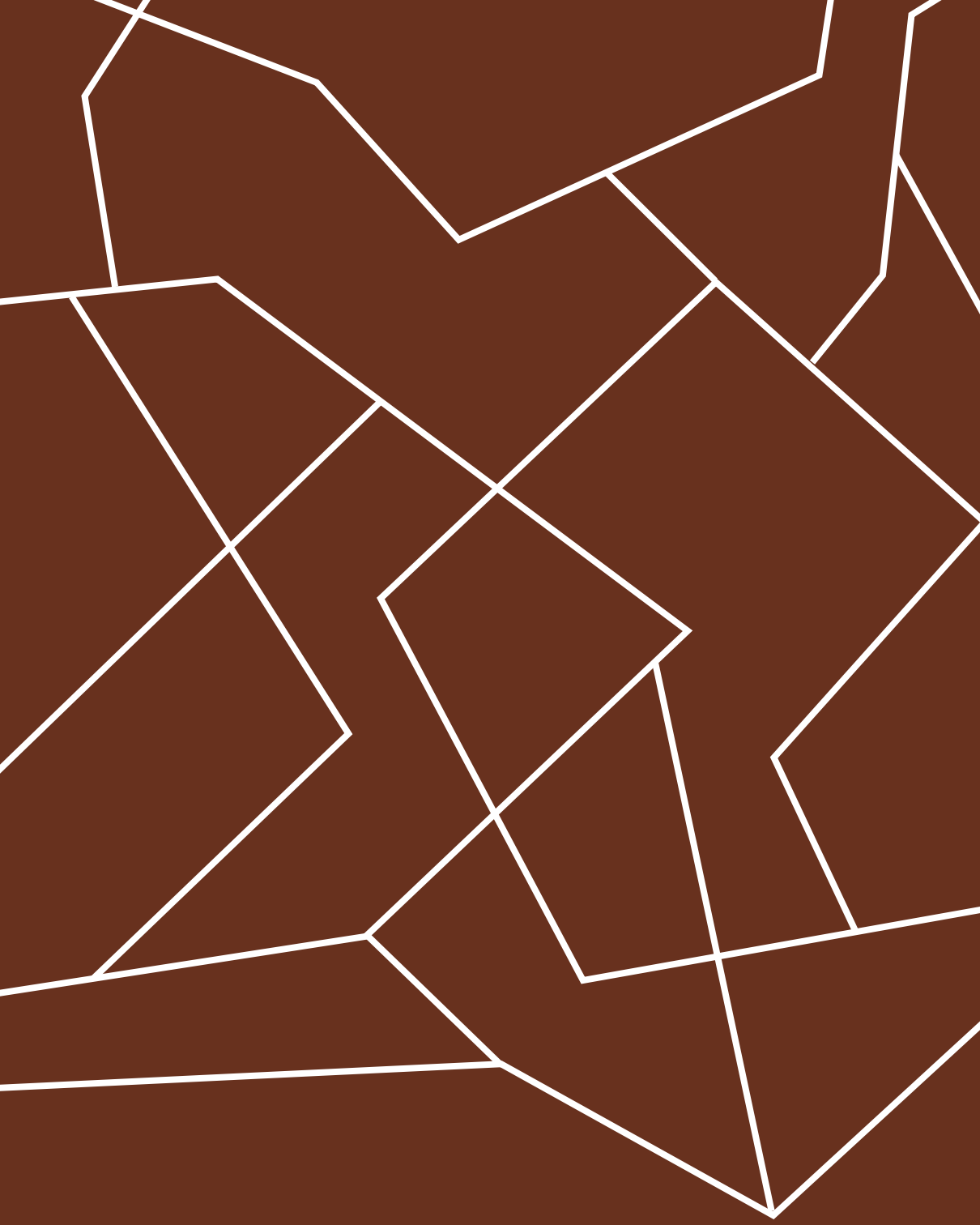
Selection of ice cream & sorbet

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