

Tiramisu

*Made with Greek coffee and sweet wine
Served with chocolate bites with carob and
espresso ice cream*
€12.00

Ravani

*with lime sirop, mango-passion compote
and lime flavoured ice cream*
11.00 €

DESSERTS

Cheesecake

*With fresh raspberries on a lemon-
thyme sable biscuit*
€11.00

Parfait Honey

*With almond praline, crunchy almond
sesame brittle and chamomile ice cream*
€12.00

Crème Brûlée

Rice pudding with lime zest and red berries
€11.00

Tiramisu

Φτιαγμένο με ελληνικό καφέ και γλυκό κρασί
Σερβίζεται με σοκολατένιες μπουκιές με χαρούπι
και παγωτό espresso
12.00 €

Ραβανί

με γκανάς monte με βανίλια, compote μάνγκο-
πάσιον και παγωτό λάιμ
11.00 €

ΕΠΙΔΟΡΙΑ

Cheesecake

με φρέσκα σμέουρα πάνω σε samble
λεμονοθύμαρου
11.00 €

Parfait μελιού

με πραλίνα αμυγδάλου, τραγανό παστέλι
αμυγδάλου και παγωτό χαμομήλι
12.00 €

Crème Brûlée

ριζόγαλο με ξύσμα λάιμ και κόκκινα φρούτα
11.00 €

Tiramisu

*Hergestellt mit griechischem Kaffee und
süßem Wein*

*Serviert mit Schokoladenpralinen mit
Johannisbrot und Espresso-Eis*

12.00 €

Ravani

*Mit Vanille-Monte-Ganache, Mango-
Passionsfrucht-Kompott und Limetteneis*

11.00 €

DESSERTS

Käsekuchen

*Mit frischen Himbeeren auf einem
Zitronenthymian-Sablé*

11.00 €

Honigparfait

*Mit Mandelpraline, knusprigem Mandel-
Sesam-Krokant und Kamilleneis*

12.00 €

Crème Brûlée

*Milchreis mit Limettenabrieb und roten
Früchten*

11.00 €