

BABA

Light and airy yeast cake soaked in aged rum syrup, served with vanilla ice cream, strawberry marmalade, and brûléed Italian meringue

ALLERGENS: Dairy, Nuts & Gluten

ΜΠΙΑΜΠΙΑΣ

Αφράτο κέικ με μαγιά, εμπροτισμένο σε σιρόπι παλαιωμένου ρουμιού, συνοδευόμενο από παγωτό βανίλια, μαρμελάδα φράουλας και καραμελωμένη ιταλική μαρέγκα

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ: Γαλακτοκομικά & ξηροί καρποί

21€

CHEESECAKE BRÛLÉE

Cheesecake mix, blackberry gel, cinnamon streusel & raspberry sauce

ALLERGENS: Dairy, Nuts & Gluten

CHEESECAKE BRÛLÉE

Κρέμα cheesecake, ζελέ βατόμουρου, τραγανό streusel κανέλας και σάλτσα βατόμουρου

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ: Γαλακτοκομικά & ξηροί καρποί

22€

CHOCOLATE BAR

Bitter chocolate with strawberry marmalade sauced in magnum with nuts & strawberry sorbet

ALLERGENS: Dairy & Nuts

ΜΠΑΡΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Μαύρη σοκολάτα με μαρμελάδα φράουλας, σεβριρισμένη σε στυλ Magnum με ξηρούς καρπούς και σορμπέ φράουλας.

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ: Γαλακτοκομικά & ξηροί καρποί

22€

Coffees Nespresso Exclusive Selections

Espresso | 4€

Double Espresso | 6€

Espresso Macchiato | 5€

Latte Macchiato | 7€

Cappuccino | 6€

Americano | 5€

Filter Coffee | 5€

Corretto | 8€

Flat white | 6€

Greek Coffee - Double | 5€

Frappé - Iced Coffee | 5€

Freddo Espresso - Cold brew | 6€

Freddo Cappuccino - Cold brew | 7€

Irish Coffee | 12€

Chocolate - Hot or gold | 7€



Gelato



In-house made Gelato

7€ per portion

*Chocolate | Vanilla | Pistachio
Amarena | Cheesecake*

In-house made sorbet

5€ per portion

Strawberry | Passion fruit | Lime



Toppings

Chocolate crumble

Vanilla powder

Pistachio | Pistachio praline

Sour cherry

Raspberry sauce | Vanilla biscuit

