



ΚΡΕΜ ΜΠΡΟΥΖ

Μαλασιανή, Ινδονησιακή και Μεξικάνικη βανίλια σε μια πλούσια κρέμα, με επικάλυψη καραμελωμένης ζάχαρης. Σερβίρεται με κρυσταλλικό μπισκότο.

CREME BRULEE

Malagasy, Indonesian and Mexican vanilla beans in a rich custard topped with caramelized sugar. Served with crystalline cookie.

ΠΑΡΦΕ ΑΙΓΙΝΑΣ

Ναμελάκα γκανάς. Πραλίνα φυστικιού Αιγίνης και φινανσιέ σε συνδυασμό με κουλί από κόκκινα φρούτα.

AEGINA PARFAIT

Namelaka ganache, Aegina pistachio praline and financier paired with a fresh seasonal red fruit compote.

ΑΠΟΔΟΜΗΜΕΝΗ ΤΑΡΤΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ

Κρέμα λεμονιού με πιπέρι Timut, καμμένη μαρένγκα, κρυσταλλικά μπισκότα, φιλέτο λεμονιού και κονφίτ λεμονιού, ψημένο κράμπλ ολικής άλεσης.

DECONSTRUCTED LEMON MERINGUE PIE

Tangy lemon-Timut pepper custard, torched meringue, crystalline cookies, lemon segments and confit, whole wheat crumble.

ΦΟΝΤΑΝ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Μαλακό κέικ σοκολάτας και ψημένο κράμπλ με σιτάρι ολικής άλεσης, σερβίρεται με Ναμελάκα γκανάς, σάλτσα καραμέλας με ανθό αλατιού και παγωτό βανίλια.

CHOCOLATE FONDANT

Decadent chocolate cake and whole wheat crumble, served with Namelaka ganache, salted caramel sauce and vanilla ice cream.

ΣΟΡΜΠΕ ΜΑΝΓΚΟ

SORBET MANGO