

Ροφήματα | Beverages

Καφές - Τσάι

Εσπρέσο	€ 5.5
Κρύος Εσπρέσο	€ 6
Διπλός εσπρέσο	€ 6.5
Καπουτσίνο	€ 6
Κρύος Καπουτσίνο	€ 6.5
Διπλός Καπουτσίνο	€ 6.5
Καφές λάτε	€ 6
Καφές μακιάτο	€ 5.5
Ζεστή σοκολάτα	€ 6

Αφεψήματα

Mediterranean (Πράσινο τσάι, Ματζουράνα, Τσάι του βουνού)	€ 6
The Tears of Chios (Πράσινο τσάι, Μαστίχα Χίου, Λεμόνι, Αμύγδαλο, Φυστίκι)	€ 6
Herbs of Olympus (Μάραθο, Θυμάρι, Φασκόμηλο, Χαμομήλι, Τσάι του βουνού, Φλαμούρι)	€ 6
Amethystos (Τσάι Ρυ'Er, Τσουκνίδα, Γλυκόριζα, Πικραλίδα, Δενδρολίβανο, Πορτοκάλι)	€ 6
Enthimion (Φύλλα μουριάς, Καραμέλα, Μήλο, Γλυκόριζα)	€ 6
Churchill's (Μαύρο Τσάι)	€ 6
Winter Garden (Πράσινο τσάι, Δαμάσκηνο, Ροδάκινο, Μήλο, Αχλάδι)	€ 6

Coffee - Tea

Espresso
Freddo Espresso
Double espresso
Cappuccino
Freddo Cappuccino
Double cappuccino
Caffé latte
Caffé macchiato
Hot chocolate

Herbal Infusions

Green tea, Marjoram, Greek Mountain tea
Green tea, Chios Mastic, Lemon, Almond, Pistachio
Fennel, Thyme, Sage, Chamomile, Greek Mountain tea, Linden
Pu'Er Nettle, Liquorice, Dandelion, Rosemary, Orange
Blackberry Leaves, Caramel, Apple, Liquorice
Black Tea
Green Tea, Prune, Peach, Apple, Pear

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ –ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ) | CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE)

Το κατάστημα διαθέτει δελτίο παραπόνων
Complaint forms are available
Beschwerdeformular erhältlich
Carnets de réclamations sont disponibles

Νόμιμες Επιβαρύνσεις-Tax Included
Δημοτικός Φόρος-Municipality Tax 0.5%
ΦΠΑ - VAT 24 %
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γ. Λιασίδης
Market Controller: G. Liasides

Είμαστε στη διάθεση του κάθε επισκέπτη που επιθυμεί να γνωρίζει εάν κάποια πιάτα περιέχουν συγκεκριμένα συστατικά. Παρακαλείστε να ενημερώσετε το σερβιτόρο σας για οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική απαίτηση για την οποία πρέπει να είμαστε ενήμεροι, όταν σας παίρνουμε παραγγελία. | We welcome enquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

Γλυκά | Desserts

Paris-Fraise | € 7

Τραγανό choux με κρέμα βανίλιας, compote πορτοκάλι, σαντιγί τριαντάφυλλο και φρέσκιες φράουλες
Crunchy choux pastry with vanilla cream, orange compote, rose-scented chantilly and fresh strawberries

L'emotion | € 7

Ντακουάζ φουντουκιού με σοκολάτα γάλακτος, μέλι και λεμόνι
Hazelnut 'dacquoise' with milk chocolate, honey and lemon

La tong Citron | € 7

Τάρτα 'sablée breton', με κρέμα λεμόνι, ξύσμα λεμονιού κονφί και μαρέγκα λεμονιού
Breton shortbread pastry, lemon cream with candied lemon zest and meringue citron

Le désir | € 7

Μπισκοκί σοκολάτας Toulouse με cremeux πικρής σοκολάτας, σαντιγί βανίλιας με καραμελωμένη λευκή σοκολάτα και cookies σοκολάτας

Toulouse chocolate biscuit with bitter chocolate cremeux, vanilla-scented chantilly with caramelized white chocolate and chocolate cookies

Millefeuille Vanille | € 7

'Millefeuille' με καραμελωμένη σφολιάτα, κρέμα βανίλιας και σαντιγύ βανίλιας
Millefeuille with caramelized puff pastry, vanilla cream and chantilly

Tarte Acapulco | € 7

Τάρτα 'sablée' βανίλιας και 'ganache' πικρής σοκολάτας με lime και σορμπέ lime
Vanilla tarte 'sablée' and bitter chocolate ganache with lime and lime sorbet

Tiramisu | € 7

Μους μασκαρπόνε και «Biscuit cuillère» σιροπιασμένα με καφέ εσπρέσο
Mascarpone mousse and 'biscuit cuillère' dipped in espresso coffee

Pompadour Fraise | € 7

Dacquoise αμυγδάλου με κρέμα φυστίκι και φράουλες
Almond dacquoise with pistachio cream and strawberries

La tarte Tatin | € 6.5

Στρότζελ βανίλιας με καραμελωμένα μήλα, γλασαρισμένα με ζελέ βανίλιας
Streusel vanilla with a mixture of caramelized apples, glazed with vanilla 'gelée'

La tarte Côté Jardin | € 7

Τάρτα 'sablée' με 'ganache' γιαούρτι, μαρμελάδα βατόμουρο με κόκκινη πιπεριά, φρέσκα βατόμουρα και φράουλες

Tarte 'sablée' and yoghurt 'ganache', raspberry and red sweet pepper jam, fresh raspberries and strawberries

Cheesecake passion-fraise | € 7

Cheese cake με mousse τυριού, coulis φράουλα και passion fruit
Cheesecake with cheese mousse, strawberry coulis and passion fruit

Baba au rhum | € 7.5

Αφράτος μπαμπάς με σαντιγί βανίλια, ρούμι Zacara και κονφί από εσπεριδοειδή
Soft cake glazed with 'Zacara' rum, topped with vanilla chantilly and citrus confit

Tarte Lola | € 7

Τραγανή βάση τάρτας με μαρμελάδα βατόμουρο και κρέμα από φρούτο του πάθους
Crispy tart with raspberry jam and passion fruit cream

Stevia | € 7

'Entremet' βανίλιας με μους πικρής σοκολάτας και στέβια
Vanilla 'entremet' with bitter chocolate mousse and stevia

L' éclair chocolat | € 7

Κλασικό εκλαίρ με cremeux πικρής σοκολάτας 70%, glacage κακάο και τραγανό φύλλο σοκολάτας
Éclair with bitter chocolate cremeux 70%, cocoa glacage and crispy chocolate decor