

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, Θυμαρί, Φασκόμηλο, Χαμομήλι, Τσάι του βουνού, Φλαμούρι)	€ 6
Amethystos (Τσάι Ρυ'Ερ, 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 reclamations 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-Brest Pistache | € 7

Αφράτα choux με κρέμα από φιστίκι Αιγίνης, πραλίνα φιστίκι και καραμελωμένα φιστίκια
Light and airy choux pastry with Aegina pistachio cream and praline and caramelized pistachios

Le Casse Noisette | € 7.5

Αφράτη μους πραλίνας φουντουκιού με μαρέγκα φουντουκιού και καραμελωμένα φουντούκια
Airy hazelnut praline mousse with hazelnut meringue and caramelized hazelnuts

La tarte 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

Rêve | € 7

Biscuit σοκολάτας με crémeux καραμέλας, mousse σοκολάτα-καραμέλα και καραμελωμένα αμύγδαλα
Chocolate biscuit with caramel crémeux, chocolate-caramel mousse and caramelized almonds

Millefeuille Caramel | € 7

'Millefeuille' με κρέμα καραμέλα
Millefeuille with caramel cream

L'olive | 7.5 €

Crémeux ελαιόλαδου με ταπενάδα λεμόνι, πράσινο μήλο, κουρκουμά, άνθη πορτοκαλιάς και κέικ με ελαιόλαδο
Olive oil crémeux with lemon tapenade, green apple, turmeric, orange blossom and olive oil cake

Tiramisu | € 7

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

Pompadour figue-framboise | € 7

Dacquoise αμυγδάλου με compote βατόμουρο-σύκο, κρέμα βουτύρου και φρέσκα βατόμουρα
Almond dacquoise with raspberry-fig compote, buttercream and fresh raspberries

La tarte Tatin | € 6.5

Στρώζελ βανίλιας με καραμελωμένα μήλα αρωματισμένα με πορτοκάλι
Streusel vanilla with a mixture of caramelized orange scented apples

Tarte diablo | € 7.5

Τάρτα 'sablée' με τραγανό 'feuilleté' πραλίνας φουντουκιού, 'ganache' σοκολάτας, επικάλυψη καραμέλας και σαντιγί καραμελωμένης λευκής σοκολάτας
Tarte 'sablée' with crunchy hazelnut praline 'feuilleté', chocolate ganache, caramel topping and caramelized white chocolate chantilly

Baba au rhum | € 7.5

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

Tarte café | € 7.5

Sablée βανίλιας με ganache καφέ, σαντιγί καφέ και 'biscuit cuillere' με σιρόπι καφέ
Vanilla sablée with coffee ganache, coffee scented chantilly and 'biscuit cuillere' in coffee syrup

Stevia | € 7

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

Saint Honore vanille et praline noisette | € 7

Sablée βανίλιας με 'feuilleté' πραλίνας φουντουκιού, κρέμα και σαντιγί βανίλιας και καραμελωμένα φουντούκια
Vanilla sablée with hazelnut praline 'feuilleté', vanilla cream and chantilly and caramelized hazelnuts

Gourmandise cassis-marron | € 7

Τραγανές μαρέγκες με κρέμα κάστανο και κομπόστα φραγκοστάφυλο
Crunchy meringues with chestnut cream and cassis compote