

## DESSERTS

---

ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ ΜΕ ΤΡΙΜΜΕΝΗ BITT ER ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΚΑΚΑΟ CALLEBAUT  
TIRAMISU WITH BITTER CHOCOLATE SHAVINGS AND CALLEBAUT  
COCOA

ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΟΣ ΠΥΡΓΟΣ ΑΠΟ ΔΥΟ ΣΤΡΩΣΕΙΣ “ΜΩΣΑΪΚΟΥ”  
ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ, ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ ΚΑΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑ.  
CHOCOLATE TOWER, COMPOSED OF TWO LAYERS OF “MOSAIC”  
CARMELIZED HAZELNUTS, VANILLA ICE CREAM, AND CHOCOLATE

ΣΠΙΤΙΚΟ ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ, ΜΙΚΡΑ ΣΟΥΔΑΚΙΑ  
ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕ ΚΡΕΜΑ PÂTISSERIE ΚΑΙ ΦΙΛΕ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ  
HOMEMADE PROFITEROLE WITH CHOCOLATE CREAM, PUFFS FILLED  
WITH CRÈME PÂTISSÈRE AND ALMOND BUD

ΣΠΑΣΜΕΝΟ MILLEFEUILLE ΜΕ ΚΡΕΜΑ PÂTISSERIE, ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ ΚΑΙ  
ΣΟΚΟΛΑΤΑ, ΠΑΣΠΑΛΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΚΡΟΚΑΝ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ  
“DECONSTRUCTED” MILLEFEUILLE WITH PUFF PASTRY, CUSTARD,  
VANILLA-CHOCOLATE ICE CREAM AND AND CRÈME BRULLET

ΓΛΥΚΟ ΗΜΕΡΑΣ  
DESSERT OF THE DAY