

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΡΑΒΑΝΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ (E, G, L, N, Su)	15,00€
σερβίρεται με κρέμα πατισερί και μαρμελάδα πορτοκάλι	
ΧΑΛΒΑΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΟΣ ΜΟΥΣ (N, Se) (vegan)	15,00€
γάλα καρύδας, κραμπλ αμυγδάλου, μούρα και τουίγ σουσαμιού	
ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ (E, G, L)	15,00€
με μασκαρπόνε και αρωματισμένο με αμαρέτο	
ΣΟΥΠΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ (E, G, L, N, Su)	15,00€
αρωματισμένη με κανέλα, μοσχοκάρυδο, πιπέρι καγιέν, σερβίρεται με σου με γέμιση παγωτό λουκούμι	
ΤΑΡΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ (N, Su) (vegan)	17,00€
σοκολάτα υγείας με βάση από αμύγδαλο, χωρίς ζάχαρη, λακτόζη και γλουτένη	
ΤΣΙΖ ΚΕΪΚ ΜΠΡΑΟΥΝΙΣ (E, G, L, N, Su)	19,00€
σερβίρεται με φρούτα του δάσους	
ΑΧΛΑΔΙ ΠΟΣΕ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ (E, L, Su) ή (vegan)	15,00€
ΠΑΓΩΤΑ (E, L, N, Su) ΚΑΙ ΓΡΑΝΙΤΕΣ (vegan)	ανά μπάλα 5,00€
σοκολάτα, βανίλια, φιστίκι, τσιζκέικ, καϊμάκι, μόκα, λουκούμι	
ΣΟΡΜΠΕ: φράουλα, μάνγκο, σοκολάτα, βερίκοκο	

DESSERTS

TRADITIONAL RAVANI (E, G, L, N, Su)	15,00€
fluffy syrup semolina cake served with cream and orange marmalade	
HALVA MOUSSE (N, Se) (vegan)	15,00€
cream, coconut milk, almond crumble, berries and sesame tuile	
TIRAMISU (E, G, L)	15,00€
with mascarpone cream and flavored with amaretto	
CHOCOLATE SOUP (E, G, L, N, Su)	15,00€
flavored with cinnamon, nutmeg, cayenne pepper, served with choux stuffed with ice cream lokum delight	
CHOCOLATE TART (N, Su) (vegan)	17,00€
with chocolate cream and almond base, without sugar, gluten and lactose	
CHEESECAKE CHOCOLATE BROWNIES (E, G, L, N, Su)	19,00€
served with forest fruits	
PEAR POACHED WITH ICE CREAM (E, L, Su) or (vegan)	15,00€
ICE CREAM (E, L, N, Su) AND SORBET (vegan)	per scoop 5,00€
chocolate, vanilla, pistachio, cheesecake, cream, moka, lokum delight	
SORBET: strawberry, mango, chocolate, apricot	