



PRALINA
experience

ΒΡΑΔΙΝΟ ΜΕΝΟΥ DINNER MENU

Ένα μαγικό ταξίδι αρχίζει, ένα παιχνίδι γεύσεων και αισθήσεων. Διαφορετικές υφές, αυθεντικές γεύσεις, χαρούμενα ακούσματα, ιδιαίτερες εικόνες και μοναδικές μυρωδιές. Ένας κόσμος επιλογών για όσους εκτιμούν την ποιότητα, αποζητούν την απόλαυση και ανταποδίδουν την αγάπη. Τα όνειρα υπάρχουν για να πραγματοποιούνται.

Καλώς ήρθατε στα Pralina Experience.

A magical journey begins, exciting the senses and the palate. Varied textures, authentic flavours, joyful sounds, beautiful images and unique scents. A world of choices for those who appreciate quality, who pursue pleasure and offer love in return.
Dreams exist to come true.

Welcome to Pralina Experience.



ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

QUINOA [V]

Σαλάτα με βιολογική κινόα και γλυκοκαυτερή κρέμα αβοκάντο
Salad made with bio quinoa and sweet chili avocado cream

Με γαρίδες σχάρας

With grilled prawns

Με ελαφρά σοταρισμένο τόνο

With pan seared tuna

GREEN

Φυλλώδη λαχανικά, ψητή γλυκοπατάτα, κρίταμο, φλοίδες από σπαράγγια και τυρί κεφαλογραβιέρα, με λεμονάτο ντρέσινγκ πορτοκαλιού και εποχιακά αρωματικά βότανα

Leaf salad, baked sweet potato, sea fennel, asparagus flakes and kefalograviera cheese, with lemon-orange dressing and seasonal herbs

BURRATA

Τυρί μπουράτα πάνω σε ποικιλία από ντοματίνια, αβοκάντο και σπιτικό λάδι βασιλικού

Burrata cheese on a variety of cherry tomatoes, avocado and homemade basil oil

GOAT CHEESE

Κρέμα κατσικίσιου τυριού, μικρόφυλλο σπανάκι, λαχανίδα, τραγανά λαχανικά εποχής, τσιπς πράσινου μήλου, φλοίδες και ντρέσινγκ μαύρης τρούφας

Whipped goat cheese, baby spinach leaves, kale, crunchy seasonal vegetables and green apple chips, garnished with black truffle shavings and dressing

DUCK

Φιλετάκια πάπιας, τραγανά λαχανικά, μάνγκο, φέτες από πορτοκάλι, κάσιους, φύλλα κόκκινου βασιλικού και φρέσκου δυόσμου, περιχυμένα με σάλτσα τεριγιάκι

Duck fillets, crispy vegetables, mango, orange segments, cashews, red basil leaves and fresh mint, dressed with teriyaki sauce

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινήσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο.
Εναλλακτικά, επισκεφθείτε την σελίδα
For allergens scan here or visit:
<https://www.pralinacy.com/pralina-experience>





ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETISERS

κρύα πιάτα | cold dishes

TUNA TACOS (2 τμχ | pcs)

Φιλέτο από κίτρινόπτερο τόνο, πόνζου, σχοινόπρασο, τζίντζερ και γουακαμόλε με γιούζου
Yellowfin tuna fillet, ponzu, chives, ginger and yuzu guacamole

SEA BREAM CEVICHE

Τσιπούρα με αβοκάντο, φρέσκο κόλιανδρο, μαυροκούκι και ντρέσινγκ λεμονιού
Sea bream with avocado, fresh coriander, nigella seeds and lemon dressing

TUNA TATAKI

Ελαφρά σοταρισμένα φιλετάκια τόνου, μάνγκο, φύκια wakame και σάλτσα ρονζου με κόκκινη πιπεριά
Lightly sautéed tuna fillets, mango, wakame seaweed and red pepper-ponzu sauce

SALMON TARTARE

Ταρτάρ σολομού με τζίντζερ, κάππαρη, λάιμ, φρέσκο κρεμμυδάκι, αυγά σολομού και μους αβοκάντο
Salmon tartare with ginger, capers, lime, spring onion, salmon roe and avocado mousse

PASSION FRUIT TIRADITO

Λεπτοκομμένο ψάρι ημέρας, χυμός από passion fruit, μπρινουάζ μάνγκο, φρέσκο κρεμμυδάκι και τραγανό φιστίκι Αιγίνης (Συμβουλευθείτε το προσωπικό εξυπηρέτησης για τις διαθέσιμες επιλογές)
Thinly sliced fish of the day, passion fruit juice, mango brunoise, spring onion and crunchy pistachio (Please consult our service team for the available options)

FISH CARPACCIO

Φρέσκο ψάρι ημέρας, μαριναρισμένο σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και χυμό λεμονιού, γαρνιρισμένο με φρέσκο κόλιανδρο, πιπεριά Φλωρίνης, τζίντζερ, πράσινο μήλο και κάππαρη (Συμβουλευθείτε το προσωπικό εξυπηρέτησης για τις διαθέσιμες επιλογές)
Fish of the day, marinated in extra virgin olive oil and lemon juice, garnished with fresh coriander, Florina pepper, ginger, green apple and capers (Please consult our service team for the available options)

BEEF CARPACCIO

Λεπτοκομμένο βοδινό φιλέτο ανώτατης ποιότητας, διανθισμένο με λάδι τρούφας, λεπτόφυλλο μπισκότο τυριού Παρμεζάνας, λευκό σταφύλι και πέρλες από βαλσάμικο ξύδι
Thin slices of premium beef fillet, topped with truffle oil, Parmesan cheese tuile, white grapes and balsamic vinegar pearls

BEEF TARTARE

Ταρτάρ βοδινού φιλέτου από τη φάρμα Creekstone, γαρνιρισμένο με παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκο κρεμμυδάκι, κάππαρη, τζίντζερ και αυγό ορτυκιού, πλαισιωμένο με τραγανό μπριός
Creekstone-farm beef tartare, garnished with virgin olive oil, spring onion, capers, ginger and quail egg, accompanied with crunchy brioche

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινήσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο.
Εναλλακτικά, επισκεφθείτε την σελίδα
For allergens scan here or visit:
<https://www.pralinacy.com/pralina-experience>





ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETISERS

ζεστά πιάτα | hot dishes

SHRIMP TACOS (2 τμχ | pcs)

Συμιακό γαριδάκι, γουακαμόλε με γιούζου και γλυκοκαυτερή σάλτσα με νότες από φρέσκο τσίλι

Symi shrimps, yuzu guacamole and sweet chili sauce

DUCK BRIOCHE (2 τμχ | pcs)

Ασιατική πάπια με σάλτσα hoisin, κουλί μάνγκο και σχοινόπρασο, σε φρυγανισμένο ψωμάκι μπριός

Asian duck with hoisin sauce, mango coulis and chives, on toasted brioche bread

HALLOUMI BITES

Μπουκιές χαλλουμιού τυλιγμένες σε φύλλο κρούστας, μαρμελάδα ντομάτας, κρέμα από χαλλούμι και δυόσμο, διανθισμένες με γλάσο Κουμανδαρίας

Halloumi bites wrapped in phyllo pastry, tomato marmalade, halloumi and mint cream, garnished with Commandaria glaze

BEETROOT CARPACCIO

Καρπάτσιο παντζάρι, κρέμα από κατσικίσιο τυρί, καρδιές μαρουλιού, πέρλες από βαλσάμικο ξύδι και μάντολες φουντουκιού

Beetroot carpaccio, goat cheese cream, lettuce hearts, balsamic vinegar pearls and hazelnut mandoles

SCALLOPS

Φρέσκα βασιλικά χτένια τυλιγμένα σε κανταΐφι, με γλάσο πορτοκαλιού, μαγιονέζα αϊολί και αυγά σολομού

Fresh king scallops wrapped in kantaifi, with orange glaze, aioli mayonnaise and salmon roe

SWEET CHILI CALAMARI

Τραγανό καλαμάρι με γλυκοκαυτερή σάλτσα τσίλι και φρέσκο κόλιανδρο

Crispy calamari with sweet chili sauce and fresh coriander

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινήσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ. | Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. Εναλλακτικά, επισκεφθείτε την σελίδα For allergens scan here or visit: <https://www.pralinacy.com/pralina-experience>





SUSHI

WILD ROLL [V]

Άγριο ρύζι, αγγούρι, σπαράγγια, καρότο, αβοκάντο, βίγκαν μαγιονέζα με γιούζου, σιρόπι αγαύης και γουασάμπι

Wild rice, cucumber, asparagus, carrot, avocado, vegan yuzu mayonnaise, agave syrup and wasabi

CRAB ROLL

Καβούρι, αβοκάντο, μάνγκο, τεριγιάκι, πικάντικη μαγιονέζα και λάιμ

Crab meat, avocado, mango, teriyaki, spicy mayonnaise and lime

SPICY TUNA ROLL

Τόνος, αγγούρι, φρέσκο κρεμμυδάκι, πικάντικη μαγιονέζα, σάλτσα den miso και κίμτσι, σουσάμι και κανταΐφι

Tuna, cucumber, spring onion, spicy mayonnaise, den miso-kimchi sauce, sesame and kantaifi

SHRIMP TEMPURA ROLL

Γαρίδα τεμπούρα, αγγούρι, τεριγιάκι, μαγιονέζα εμπλουτισμένη με ραπανάκι και γουακαμόλε με γιούζου

Shrimp tempura, cucumber, teriyaki, radish mayonnaise and yuzu guacamole

SALMON TRUFFLE ROLL

Σολομός τεμπούρα, καρότο, ταρτάρ σολομού και λάδι λευκής τρούφας

Salmon tempura, carrot, salmon tartare and white truffle oil

SMOKED EEL ROLL

Καπνιστό χέλι, λαυράκι, ιαπωνική ομελέτα, αγγουράκι, αβοκάντο και σάλτσα από χέλι

Smoked eel, sea bass, Japanese omelette, cucumber, avocado and eel sauce

SALMON DRAGON ROLL

Σολομός, αγγούρι, αβοκάντο, αϊολί den miso, τεριγιάκι και σουσάμι

Salmon, cucumber, avocado, den miso aioli, teriyaki and sesame

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινήσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο.
Εναλλακτικά, επισκεφθείτε την σελίδα
For allergens scan here or visit:
<https://www.pralinacy.com/pralina-experience>





ZYMAPIKA KAI PIZOTO | PASTA AND RISOTTO

PISTACHIO-PESTO SPAGHETTI [V]

Σπαγγέτι με πέστο βασιλικού και φιστίκι Αιγίνης, ντοματίνια κονφί και κραμπλ βίγκαν φέτας
Spaghetti with pistachio-basil pesto, cherry tomato confit and vegan feta cheese crumble

BURRATA SPAGHETTI

Σπαγγέτι με φρέσκια ντομάτα και νότες από τσίλι, σε βάση καπνιστής μελιτζάνας και σφαίρα από τυρί μπουράτα
Spaghetti with fresh tomato and hints of chili, on a bed of smoked aubergine, topped with a burrata cheese sphere

PRAWN LINGUINE

Λιγκουίνι με ραγού γαρίδας, τραγανές γαρίδες και ντοματίνια κονφί
Linguine with prawn ragout, crunchy prawns and cherry tomato confit

CUTTLEFISH-INK GNOCCHI

Χειροποίητο νιόκι με μελάνι σουπιάς, σοτέ καλαμάρι, σε βάση από πουρέ σελινόριζας και βασιλικού και αφρό από γλυκολέμονο
Handmade cuttlefish-ink gnocchi, sautéed squid, on a bed of celeriac-basil purée and sweet-lemon foam

SALMON BRÛLÉE RISOTTO

Ριζότο με σολομό 'μπρουλέ' και μίσο, ζωμό από γκρέιπφρουτ και μανταρίνι, επικαλυμμένο με φρεσκοτριμμένη καλοκαιρινή τρούφα
Risotto with salmon brûlée and miso, grapefruit and mandarin jus, topped with freshly shaved summer truffle

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινήσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο.
Εναλλακτικά, επισκεφθείτε την σελίδα
For allergens scan here or visit:
<https://www.pralinacy.com/pralina-experience>





ΨΑΡΙ | FISH

SEA BASS

Φιλέτο λαυράκι σχάρας, σε βάση από σπανάκι, εμπλουτισμένο με φαινόκιο και λεμονόχορτο, συνοδευόμενο από κανελλόνη κολοκυθίου με ραγού αγκινάρας και σάλτσα κίτρινης ντομάτας με κάππαρη

Grilled sea bass fillet, on a bed of spinach enriched with fennel and lemongrass, accompanied with zucchini cannelloni filled with artichoke ragout and yellow tomato-caper sauce

SALMON

Φιλέτο σολομού στη σχάρα, μαριναρισμένο με πορτοκάλι και μέλι, σε στρώμα από σαλάτα μαύρης κινόα, συνοδευόμενο από ψητή καρδιά μαρουλιού, τραγανή τάρτα με τυρί ρικότα, σπανάκι, λαχανικά εποχής και σάλτσα πορτοκαλιού

Grilled salmon fillet, marinated with orange and honey, on a bed of black quinoa salad, accompanied with baked lettuce heart, crunchy tart filled with ricotta cheese, spinach, seasonal vegetables and orange sauce

DOVER SOLE

Φιλέτο γλώσσας σοτέ με σπαράγγια και μικρά παντζάρια σχάρας, κρέμα σελινόριζας αρωματισμένη με βασιλικό και σπανάκι σοτέ, πλαισιωμένο από σάλτσα Μενιέρ με passion fruit και καραμελωμένο ροδάκινο

Sautéed dover sole with grilled asparagus and baby beetroots, celeriac-basil cream and sautéed spinach, accompanied with passion fruit Meunière sauce and caramelised peach

BLACK COD

Φιλέτο μαύρου μπακαλιάρου από την Αλάσκα, μαριναρισμένο σε σάλτσα den miso, πλαισιωμένο από σπαγγέτι λαχανικών & στικ πράσου

Alaskan black cod marinated in den miso sauce, accompanied with vegetable spaghetti & leek sticks

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο.
Εναλλακτικά, επισκεφθείτε την σελίδα
For allergens scan here or visit:
<https://www.pralinacy.com/pralina-experience>





ΚΡΕΑΤΙΚΑ | MEAT

Ψήνονται σε φούρνο Jospet
Cooked in the Jospet oven

SIGNATURE MOUSSAKA

Σιγοψημένη μελιτζάνα με ραγού μοσχαριού και ανάλαφρη κρέμα, καλυμμένη με τσιπς φρέσκιας κυπριακής πατάτας
Slow cooked aubergine with veal ragout and airy cream, topped with fresh Cypriot potato crisps

CORN FED CHICKEN

Ζουμερό στήθος από κοτόπουλο, σε μαρινάδα από γλυκιά μουστάρδα και φρέσκα βότανα, συνοδευόμενο από γλυκοπατάτα σχάρας και μικρά ψητά λαχανικά
Juicy chicken breast, marinated in sweet mustard and fresh herbs, served with grilled sweet potato and baked baby vegetables

IBERICO PORK CHOPS*

AUS BLACK ANGUS STRIP LOIN TAGLIATA* 300Yp/g

BLACK ANGUS BEEF FILLET* 250Yp/g

USDA PRIME, CREEKSTONE FARM

Black angus ribeye* 300Yp/g

500Yp/g

Black angus beef fillet* 250Yp/g

ΣΑΛΤΣΕΣ | SAUCES

Άγριων μανιταριών | Κόκκοι πιπεριών | Μπερνέζ | Βούτυρο Café de Paris | Τσιμιτσούρι
Wild mushroom | Peppercorn | Béarnaise | Café de Paris butter | Chimichurri

*Η τιμή συμπεριλαμβάνει μία σάλτσα της επιλογής σας. | *Price includes one sauce of your choice.

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινήσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο.
Εναλλακτικά, επισκεφθείτε την σελίδα
For allergens scan here or visit:
<https://www.pralinacy.com/pralina-experience>





ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ | SIDES

Πατάτες πουρέ
Mashed potatoes

Ψητές γλυκοπατάτες
Grilled sweet potatoes

Τηγανητές πατάτες
Fried potatoes

Κυδωνάτες, τηγανητές πατάτες αρτυσμένες με βότανα
Fried potato wedges spiced with herbs

Λεπτά τσιπς πατάτας με λάδι τρούφας και τυρί Παρμεζάνα
Fried potato crisps with Parmesan cheese and truffle oil

Ψητά λαχανικά
Grilled vegetables

Μανιτάρια βιολογικής καλλιέργειας με ανθό αλατιού και θυμάρι
Bio mushrooms with salt blossom and thyme

Σπαράγγια στον ξυλόφουρνο με κρεμώδη ζωμό και ξηρούς καρπούς μακαντέμια
Oven baked asparagus with creamy jus and macademia nuts

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινήσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο.
Εναλλακτικά, επισκεφθείτε την σελίδα
For allergens scan here or visit:
<https://www.pralinacy.com/pralina-experience>





ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΣΕ ΠΙΑΤΟ | PLATED DESSERTS

PAVLOVA

Αέρινο παντεσπάνι και σεμιφρέντο βανίλια, ζελέ από φρέσκα μούρα, μαρέγκες, σος γιαουρτιού και φρέσκα φρούτα του δάσους.
Σερβίρεται με παγωτό άγριων μούρων και βανίλιας
Angel cake, vanilla semifreddo, fresh berries gelée, meringues, yogurt sauce and fresh forest fruits. Served with wild berries and vanilla ice cream

X.O TIRAMISU

Μους τυριού μασκαρπόνε αρωματισμένο με λικέρ πικραμύγδαλου, ανάλαφρο παντεσπάνι εμποτισμένο σε αυθεντικό εσπρέσο και επικάλυψη από μαρέγκες και κακάο
Mascarpone cheese mousse aromatised with bitter almond liqueur, airy sponge cake soaked in authentic espresso, topped with meringues and cocoa

PISTACHIO DREAM

Απαλό παρφέ από φιστίκι Αιγίνης με επικάλυψη άσπρης σοκολάτας, συνοδευόμενο από φρέσκα μούρα και σος από βατόμουρα
Smooth pistachio parfait coated with white chocolate, topped with fresh berries and raspberry sauce

ΑΜΑΤΙΚΑ [V]

Βίγκαν κέικ ρευστής σοκολάτας, συνοδευόμενο από βίγκαν παγωτό σοκολάτας και μακαρόν κακάο με λεμόνι, περιχυμένο με σος από σοκολάτα Amatika
Vegan chocolate lava cake, accompanied with vegan chocolate ice cream, lemon-cocoa macaron, drizzled with Amatika chocolate sauce

VANILLA PARFAIT

Παρφέ βανίλιας με επικάλυψη από μαύρη και γάλακτος σοκολάτα, καραμελωμένα αμύγδαλα, φλοίδες πορτοκαλιού και σος από καραμέλα και βανίλια
Vanilla parfait covered with dark and milk chocolate, caramelised almonds, orange segments and caramel-vanilla sauce

EXOTIC VACHERIN

Ποικιλία από τραγανά και ελαφρά ψημένα εξωτικά φρούτα, καλυμμένα με μους καρύδας, σορμπέ καρύδας και τραγανή μαρέγκα
Variation of crunchy and lightly cooked exotic fruits, topped with coconut mousse, coconut sorbet and crispy meringue

MINI ICE "DREAMS"

Πενταλογία από δημιουργικά παγωτίνια με γεύση βανίλια, φουντούκι, λεμόνι, μάνγκο και Valrhona Caramelia, επικαλυμμένα με σοκολάτα ανώτερης ποιότητας (10 τεμάχια)
Assortment of five signature, vanilla, hazelnut, lemon, mango and Valrhona Caramelia mini ice creams, covered in avantgarde chocolate (10 pieces)

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινήσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο.
Εναλλακτικά, επισκεφθείτε την σελίδα
For allergens scan here or visit:
<https://www.pralinacy.com/pralina-experience>





ΠΙΑΤΕΛΕΣ | PLATTERS

FRESH SEASONAL FRUIT [V]

Φρέσκα εποχιακά και εξωτικά φρούτα

Fresh seasonal and exotic fruits

2 άτομα | *persons*

4 άτομα | *persons*

CHEESE

Comté 12 μηνών, γραβιέρα με τρούφα, γραβιέρα με ρίγανη, γραβιέρα με πιπέρι, reblochon και ζεστό chèvre. Σερβίρονται με μαρμελάδες σύκων και μούρων,

12 months old comté, truffle gruyere, oregano gruyere, pepper gruyere, reblochon and warm chèvre. Served with fig and berries marmalades, bruschetta, fresh and dried fruits and nuts

2 άτομα | *persons*

4 άτομα | *persons*

ΠΑΓΩΤΑ ΚΑΙ ΣΟΡΜΠΕ | ICE CREAM AND SORBET

DARK CHOCOLATE

Valrhona 60%

MILK CHOCOLATE

Valrhona 38%

MADAGASCAR VANILLA

PISTACHIO

Φτιαγμένο με αυθεντική πάστα φιστικιού Αιγίνης

Made with pure pistachio paste

MANGO SORBET [V]

Φτιαγμένο με αυθεντικό πουρέ μάνγκο, χωρίς πρόσθετη ζάχαρη

Made with authentic mango purée, no added sugars

STRAWBERRY SORBET [V]

Φτιαγμένο με αυθεντικό πουρέ φράουλας

Made with authentic strawberry purée

LEMON SORBET [V]

Φτιαγμένο με φρέσκο χυμό λεμονιού

Made with fresh lemon juice

1 μπάλα | *scoop*

2 μπάλες | *scoops*

3 μπάλες | *scoops*

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινήσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο.
Εναλλακτικά, επισκεφθείτε την σελίδα
For allergens scan here or visit:
<https://www.pralinacy.com/pralina-experience>





PRALINA
experience