



## MENΟΥ ΕΠΙΔΟΡΠΙΩΝ | DESSERTS MENU

### ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΣΕ ΠΙΑΤΟ | PLATED DESSERTS

#### PAVLOVA

10€

Αέρινο παντεσπάνι & σεμιφρέντο βανίλια, ζελέ από φρέσκα μούρα, μαρέγκες, σος γιαουρτιού & φρέσκα φρούτα του δάσους. Συνοδεύεται με παγωτό άγριων μούρων & βανίλιας

*Angel cake, vanilla semifreddo, fresh berries gelée, meringues, yogurt sauce & fresh forest fruits.*

*Served with wild berries & vanilla ice cream*

#### AFTER EIGHT

10€

Παρφέ φρέσκου δυόσμου, ζελέ από λάιμ & παγωτό μαύρης σοκολάτας Valrhona 60%

*Fresh mint parfait, lime jelly & Valrhona 60% dark chocolate ice cream*

#### VEGAN BANOFFEE [V]

10€

Παντεσπάνι μπανάνας με επικάλυψη από βίγκαν γκανάζ σοκολάτας & ανάλαφρο τόφι, συνοδευόμενο από βίγκαν μακαρόν μπανάνας & καραμελωμένες μπανάνες

*Banana sponge cake topped with vegan chocolate ganache & airy toffee, accompanied with a vegan banana macaron & caramelised bananas*

#### PISTACHIO DREAM

11€

Απαλό παρφέ από φιστίκι Αιγίνης με επικάλυψη άσπρης σοκολάτας, συνοδευόμενο από φρέσκα μούρα & σος από βατόμουρα

*Smooth pistachio parfait coated with white chocolate, served with fresh berries & raspberry sauce*

### ΠΑΓΩΤΑ & ΣΟΡΜΠΕ | ICE CREAM & SORBET

1 scoop 2.25€ | 2 scoops 4.35€ | 3 scoops 6€

#### 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]

10€

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*

### ΠΙΑΤΕΛΕΣ | PLATTERS

#### FRESH SEASONAL FRUIT [V]

- For 2 persons 10€ | For 4 persons 18€

Φρέσκα εποχιακά & εξωτικά φρούτα  
*Fresh seasonal & exotic fruits*

#### CHEESE

- For 2 persons 15€ | For 4 persons 28€

Comté 12 μηνών, γραβιέρα με τρούφα, γραβιέρα με ρίγανη, γραβιέρα με πιπέρι, reblochon & ζεστό chèvre. Σερβίρονται με μαρμελάδες σύκων & μούρων, μπρουσκέτες, φρέσκα & αποξηραμένα φρούτα & ξηρούς καρπούς

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

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ. | [V] Suitable for vegans. Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Αν υποφέρετε από κάποια τροφική δυσανεξία ή αλλεργία, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε, για να σας προτείνουμε τα κατάλληλα πιάτα για εσάς. | Allergies and intolerances: if you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please let us know in order to be able to suggest the best dishes for you.

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

