



MENΟΥ ΕΠΙΔΟΡΠΙΩΝ | DESSERTS MENU

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΣΕ ΠΙΑΤΟ | PLATED DESSERTS

PAVLOVA

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

10€

VANILLA PARFAIT

Παρφέ βανίλιας με επικάλυψη από μαύρη & γάλακτος σοκολάτα, καραμελωμένα αμύγδαλα, φλοίδες πορτοκαλιού & σος από καραμέλα & βανίλια

Vanilla parfait covered with dark & milk chocolate, caramelised almonds, orange segments & caramel vanilla sauce

10€

AFTER EIGHT

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

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

10€

VEGAN BANOFFEE [V]

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

10€

X.O TIRAMISU

Μους τυριού μασκαρπόνε αρωματισμένο με λικέρ πικραμύγδαλου, ανάλαφρο παντεσπάνι εμποτισμένο σε αυθεντικό εσπρέσο & επικάλυψη από μαρέγκες & κακάο

Mascarpone cheese mousse aromatised with bitter almond liqueur, airy sponge cake soaked in authentic espresso, topped with meringues & cocoa

11€

PISTACHIO DREAM

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

11€

PEAR & CHOCOLATE TEMPTATION

Βελούδινη κρέμα σοκολάτας Valrhona & φουντουκιού, με δροσιστικό σορμπέ αχλαδιού, συνδυασμένο με καραμελωμένα φουντούκια, κρέμα πραλίνας φουντουκιού & λεπτόφυλλο μπισκότο σοκολάτας

Silky Valrhona chocolate & hazelnut cream, with refreshing pear sorbet, combined with caramelised hazelnuts, praline cream & chocolate tuile

11€

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

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]

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

[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>

