

**ΠΡΩΙΝΟ**

**ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ**

**ΑΣΙΑΤΙΚΑ**

**ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ**

# PRALINA

experience

## ΠΡΩΤΟ ΦΩΣ

### ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΜΕ ΑΥΓΑ

#### ΑΥΓΑ BENEDICT À LA FLORENTINE

Ποσέ αυγά σε ψωμί μπριός, κρέμα ρικότας με άνηθο, σπανάκι, σάλτσα ολαντέζ και σχοινόπρασο

#### ΑΣΠΡΑΔΙΑ ΑΥΓΟΥ ΣΚΡΑΜΠΛ

Βιολογικά ασπράδια αυγού σκραμπλ με αβοκάντο

#### ΑΥΓΑ ΣΚΡΑΜΠΛ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΤΡΟΥΦΑ

Σκραμπλ από βιολογικά αυγά σε φρυγανισμένο προζυμένιο ψωμί, με ντομάτα, βασιλικό και φρέσκια μαύρη τρούφα

#### ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ

Σολομός Gravlax και λάιμ Ιβηρικό χαμ και τσίλι

Σερβίρονται μέχρι τις 12:00 μμ

### ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

#### ΤΡΙΠΛΟ ΤΟΣΤ

Από σταρένιο ψωμί, με τυρί προβολόνη, ψητή γαλοπούλα και συνοδευτική πράσινη σαλάτα

#### ΠΑΝΙΝΙ ΜΕ ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ [VE]

Πανίни από προζυμένιο ψωμί ωρίμανσης, πέστο βασιλικού, φρέσκο βασιλικό, μοτσαρέλα και ντομάτα

#### ΠΡΩΤΕΪΝΟΥΧΟ ΨΩΜΙ ΜΕ ΑΒΟΚΑΝΤΟ [V]

Σάντουιτς από πρωτεϊνούχο ψωμί, με κρέμα αβοκάντο, φέτες αβοκάντο, ρόδι, ρόκα, καβουρδισμένο σουσάμι και κολοκυθόσπορο

#### ΠΡΩΤΕΪΝΟΥΧΟ ΨΩΜΙ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ

Σάντουιτς από πρωτεϊνούχο ψωμί, σολομό Gravlax, ανάλαφρη κρέμα τυριού, αβοκάντο, ντοματίνια και τραγανά λαχανικά

#### ΠΡΩΤΕΪΝΟΥΧΑ ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ

Λεμονάτο κοτόπουλο σχάρας σε τортίγια, φύλλα μαρουλιού, μαγιονέζα με πιπεριά Φλωρίνης, ντομάτα και σάλτσα μπεαρνέζ

#### ΠΑΝΙΝΙ ΜΕ ΒΟΔΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ

Πανίни από προζυμένιο ψωμί ωρίμανσης, βοδινό φιλέτο, σάλτσα μπεαρνέζ, κατσικίσιο τυρί και μικρόφυλλη ρόκα

### ΑΡΤΟΠΟΙΗΜΑΤΑ

#### ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΠΙΤΕΣ

Χειροποίητες πίτες με ζύμη κουρού. Συνοδεύεται με μικρή σαλάτα (Συμβουλευθείτε το προσωπικό εξυπηρέτησης για τις διαθέσιμες επιλογές)

#### ΠΙΤΑ ΗΜΕΡΑΣ

Καθημερινά φρεσκοψημένη αλμυρή τάρτα με αυγά και γέμιση επιλογής του Σεφ. Συνοδεύεται με μικρή σαλάτα (Συμβουλευθείτε το προσωπικό εξυπηρέτησης για τις διαθέσιμες επιλογές)

### Η ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΚΡΟΥΑΣΑΝ

*\*Antonio Bachour | Χειροποίητες δημιουργίες*

#### ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

Γαλλικό κρουασάν βουτύρου Συνοδευτική εποχική μαρμελάδα

#### PAIN AU CHOCOLAT

Με ράβδους σοκολάτας

#### ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΜΕ ΦΥΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΗΣ

Με γέμιση κρέμας από φιστίκι Αιγίνης

#### ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΠΑΠΙΓΙΟΝ

Με γέμιση από κρέμα μασκαρπόνε και φράουλα

*\*Best pastry chef of the world 2018 & 2022*

### ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΠΙΤΕΣ ΣΑΤΖΙΗΣ

#### ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ

Χειροποίητη πίτα σάτζιης με παραδοσιακή κρέμα μπουγάτσας πασπαλισμένη με ζάχαρη άχνη και κανέλα

#### ΧΑΛΟΥΜΙ [VE]

Χειροποίητη πίτα σάτζιης με γέμιση χαλούμι και δυόσμο, σερβιρισμένη με χαρουπόμελο

### ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ

#### ΜΟΥΡΑ ΚΑΙ ΣΙΡΟΠΙ ΣΦΕΝΔΑΜΟΥ

Τηγανίτες με γλυκιά κρέμα τυριού, μούρα, σιρόπι σφενδάμου και καρύδια

#### ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΦΡΑΟΥΛΕΣ

Τηγανίτες με φρέσκες φράουλες, πραλίνα φουντουκιού, κρέμα πατισερί και θρυμματισμένο μπισκότο

### ΠΡΩΙΝΑ BOWLS

#### ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΗΛΟ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΑ [VE]

Γιαούρτι χαμηλών λιπαρών με πράσινο μήλο ποσέ, κύβους εποχιακών μήλων, καρύδια, κανέλα Κεϋλάνης και σιρόπι αγαύης

#### ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ [V]

Σαλάτα με εποχιακά και εξωτικά φρούτα

#### OVERNIGHT OATS [V]

Βρώμη με γιαούρτι και γάλα καρύδας, μπανάνα, καραμέλα και θρυμματισμένη σοκολάτα τόνκα

#### MATCHA CHIA [V]

Γιαούρτι καρύδας με σπόρους τσία, σκόνη μάτσα, σιρόπι σφενδάμου, μύρτιλα και γκρανόλα με σταφίδες και κουρκουμά

#### ACAI SUPERFOOD [V]

Πουρές ασάϊ γαρνιρισμένος με μάνγκο, μύρτιλα, φλοίδες καρύδας, γκρανόλα αρωματισμένη με λεμόνι και σπόρους τσία

### ΚΑΡΠΟΙ ΚΑΙ ΤΥΡΙΑ

#### ΦΡΟΥΤΑ [V]

Φρέσκα εποχιακά και εξωτικά φρούτα  
2 άτομα  
4 άτομα

#### ΠΥΡΓΟΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ

Σνακ με αλμυρές και γλυκές μπουκιές για το πρωινό ή το απογευματινό διάλειμμα  
2 άτομα  
4 άτομα

#### ΤΥΡΙΑ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ

Επιλεγμένα και φρεσκοκομμένα τυριά και αλλαντικά  
2 άτομα  
4 άτομα

### ΝΟΤΕΣ ΔΡΟΣΙΑΣ | ΠΑΓΩΤΑ & ΣΟΡΜΠΕ

#### ΜΑΥΡΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Μαύρη σοκολάτα με 60% περιεκτικότητα σε κακάο

#### ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Σοκολάτα γάλακτος με 38% περιεκτικότητα σε κακάο

#### BANILIA

Αυθεντική βανίλια Μαδαγασκάρης

#### ΦΥΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΗΣ

Αυθεντική πάστα φιστικιού Αιγίνης

#### ΜΑΝΓΚΟ ΣΟΡΜΠΕ [V]

Με αυθεντικό πουρέ μάνγκο, χωρίς πρόσθετη ζάχαρη

#### ΦΡΑΟΥΛΑ ΣΟΡΜΠΕ [V]

Με αυθεντικό πουρέ φράουλας

#### ΛΕΜΟΝΙ ΣΟΡΜΠΕ [V]

Με φρέσκο χυμό λεμονιού

1 μπάλα

2 μπάλες

### ΓΛΥΚΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ

#### MACARONS

Συμβουλευθείτε το προσωπικό εξυπηρέτησης για τις διαθέσιμες επιλογές

#### CHOCOLATE NAMELAKA

Παντεσπάνι σοκολάτας, κρέμα Namelaka και γλάσο μαύρης σοκολάτας

#### MELODY

Μους καραμέλας με ημίγλυκια σοκολάτα, στρώση crème brûlée, φεγγερινή και γλάσο σοκολάτας

#### PRINCESS

Μπισκότο δούκισσας και κρεμέ σοκολάτας γάλακτος

#### AMERICAN CARROT CAKE

Κέικ καρότου με ψιλοκομμένα καρύδια και κρέμα τυριού

#### STRAWBERRY TART

Μπισκότο σαμπλέ, κρέμα πατισερί και φρέσκες φράουλες

#### VANILLA MILLE-FEUILLE

Καραμελωμένη σφολιάτα με κρέμα πατισερί και ζάχαρη άχνη

#### CREME BRULÉE CHEESECAKE

Cheesecake με στρώση από crème brûlée σε μπισκότο και μαρμελάδα βατόμουρο

#### APPLE GANACHE [V]

Κέικ μήλου με επικάλυψη γκανάζ μαύρης σοκολάτας από γάλα καρύδας

#### MARQUISE [V]

Μπισκότο δούκισσας με μαύρη σοκολάτα και φιστίκι Αιγίνης

#### LAVA CAKE

Ζεστό κέικ σοκολάτας με ρευστή σοκολάτα συνοδευόμενο από παγωτό βανίλια

#### APPLE PIE

Μπισκότο σαμπλέ, ψημένα μήλα και κραμπλ, συνοδευόμενο από παγωτό βανίλια



# PRALINA

experience



## Η ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΚΑΦΕ

### ΖΕΣΤΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ ESPRESSO

|                                   |                                         |
|-----------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>ESPRESSO</b><br>Μονό<br>Διπλό  | <b>FLAT WHITE</b>                       |
| <b>AMERICANO</b>                  | <b>MOCHA</b>                            |
| <b>MACCHIATO</b><br>Μονό<br>Διπλό | <b>AFFOGATO</b>                         |
| <b>CAPPUCCINO</b>                 | <b>CARAMEL MACCHIATO</b>                |
| <b>LATTE</b>                      | <b>MATCHA LATTE / ΦΡΑΟΥΛΑ / BANILIA</b> |

### ΚΡΥΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ ESPRESSO

|                                              |
|----------------------------------------------|
| <b>FREDDO ESPRESSO</b>                       |
| <b>ICED AMERICANO</b>                        |
| <b>FREDDO CAPPUCCINO</b>                     |
| <b>ICED LATTE</b>                            |
| <b>ICED FLAT WHITE</b>                       |
| <b>ICED MOCHA</b>                            |
| <b>ICED CARAMEL MACCHIATO</b>                |
| <b>ICED MATCHA LATTE / ΦΡΑΟΥΛΑ / BANILIA</b> |

### ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ

|                     |
|---------------------|
| <b>CLASSIC</b>      |
| <b>COLD BREW</b>    |
| <b>V60</b>          |
| <b>FRENCH PRESS</b> |

### ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΚΑΦΕ ESPRESSO & ΦΙΛΤΡΟΥ

|                                                                                                                                                 |                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>COLOMBIA</b><br>Μοναδικής προέλευσης, με πλούσιο σώμα, γλυκιά οξύτητα, αίσθηση καστανής ζάχαρης και επίγευση καραμέλας βουτύρου              | <b>KOPI LUWAK</b><br>Από ηφαιστιογενή εδάφη της Σουμάτρα, γήινος, γευστικά μοναδικός και πολύπλοκος        |
| <b>JAMAICA BLUE MOUNTAIN</b><br>Μοναδικής ποικιλίας, ισορροπημένος με απαλή οξύτητα, μεταξένια υφή και τόνους σοκολάτας και φιστικιών Βραζιλίας | <b>ΠΡΟΣΘΕΤΑ</b><br>Δόση εσπρέσο<br>Σιρόπι καραμέλα, βανίλια, φουντούκι<br><br>Διαθέσιμη επιλογή ντεκαφεϊνέ |

### ΑΛΛΑ ΕΙΔΗ ΚΑΦΕ

|                                         |
|-----------------------------------------|
| <b>CYPRUS COFFEE</b><br>Μονός<br>Διπλός |
| <b>INSTANT HOT COFFEE</b>               |
| <b>INSTANT ICED COFFEE</b>              |
| Διαθέσιμη επιλογή ντεκαφεϊνέ            |

### ΦΥΛΛΑ ΤΣΑΓΙΟΥ

|                                                                                                                                |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>ΜΑΥΡΟ ΤΣΑΙ</b><br>Te Tat'jana: τσάι ρωσικού τύπου                                                                           | ζεστά - κρύα |
| <b>ΠΡΑΣΙΝΟ ΤΣΑΙ</b><br>Μάτσα: ρόφημα από πράσινο τσάι σε σκόνη<br><br>Special jasmine: μείγμα πράσινου τσαγιού και λουλουδιών  |              |
| <b>ΒΟΤΑΝΑ &amp; ΦΡΟΥΤΩΔΗ (ΧΩΡΙΣ ΚΑΦΕΪΝΗ)</b><br>Infuso notti in Tibet: μείγμα γλυκάνισου με αρώματα φρούτων και φλούδες κίτρων |              |

### ΤΣΑΙ

|                                                                                                                                               |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>ΜΑΥΡΟ ΤΣΑΙ</b><br>English breakfast<br>Earl grey imperiale                                                                                 | ζεστά - κρύα |
| <b>ΠΡΑΣΙΝΟ ΤΣΑΙ</b><br>Μέντα<br>Special jasmine: μείγμα πράσινου τσαγιού και λουλουδιών<br>Special gunpowder: μείγμα δυνατού πράσινου τσαγιού |              |
| <b>ΒΟΤΑΝΑ &amp; ΦΡΟΥΤΩΔΗ (ΧΩΡΙΣ ΚΑΦΕΪΝΗ)</b><br>Χαμομήλι<br>Κόκκινο τσάι Cape town Rooibos<br>Infuso frutti di bosco: με φρούτα του δάσους    |              |

### Η ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΤΣΑΓΙΟΥ

|                                                                                            |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>DETOX GREEN TEA</b><br>Πράσινο τσάι με γιασεμί, μέλι, φρέσκια πιπερόριζα και δυόσμο     | ζεστά - κρύα |
| <b>TURMERIC IMMUNE</b><br>Κουρκουμάς, μέλι, πιπερόριζα, φέτες από λεμόνι και δεντρολίβανο  |              |
| <b>EXOTIC TEA</b><br>Τσάι βοτάνων Notti in Tibet, μέλι, φρούτα του πάθους και δεντρολίβανο |              |

### ΧΥΜΟΙ

|                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ΦΡΕΣΚΟΣΤΥΜΜΕΝΟΙ</b><br>Επιλογές από<br>Πορτοκάλι<br>Καρότο<br>Μήλο<br>Ανάμεικτος επιλογή από<br>Πορτοκάλι, Καρότο, Μήλο, Μπανάνα                                                |
| <b>ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΛΕΜΟΝΑΔΕΣ</b><br>Φρέσκια σπιτική λεμονάδα<br>Φρέσκια σπιτική λεμονάδα με φράουλα<br>Φρέσκια σπιτική λεμονάδα με μάτσα<br>Φρέσκια σπιτική λεμονάδα με μάτσα και φράουλα |

### ΡΟΦΗΜΑ ΕΥΕΞΙΑΣ

|                                                                                                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>TURMERIC LATTE</b><br>Κουρκουμάς με κανέλα, τσίλι, πιπέρι καγιέν, μαύρο πιπέρι και γάλα καρύδας | ζεστό - κρύο |
| <b>BEETROOT LATTE</b><br>Σκόνη παντζαριού, σιρόπι βανίλιας και γάλα αμυγδάλου                      |              |
| <b>ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ</b><br>Καρύδας, σόγιας, βρώμης, αμυγδάλου, αγελαδινό                          |              |

### SMOOTHIES

|                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------|
| <b>FRUIT DREAM</b><br>Μήλο, μούρα, αχλάδι, κανέλα, μέλι και γάλα αμυγδάλου      |
| <b>HEALTHY BERRY</b><br>Μείγμα από μούρα, πράσινο μήλο, τσάι μάτσα και μέλι     |
| <b>ALMOND BANANA</b><br>Γάλα αμυγδάλου, αμύγδαλα, chia, μέλι, μπανάνα και βρώμη |

### MILKSHAKES

|                   |
|-------------------|
| Σοκολάτα γάλακτος |
| Φράουλα           |
| Βανίλια           |

### ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ

|                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>COCOA DRINK</b><br>Ροφήματα σοκολάτας με ανώτερης ποιότητας γαλλική σοκολάτα<br>Με περιεκτικότητα κακάο 38%<br>Με περιεκτικότητα κακάο 63%<br>Με περιεκτικότητα κακάο 100% |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



Για πληροφορίες σχετικά με τα αλλεργιογόνα, σκανάρετε το QR code

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας ή σαρώστε το εικονίδιο. [VE] Κατάλληλο για χορτοφάγους. [V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.

📍 Στασικράτους 31, Λευκωσία 1065 ☎️ 22-665588 📱📷

ГН

 NEPO

Δ Φ Ω Τ Ι Α

ΑΕΡΑΣ ΧΕΙΜΕΡΙΝΟ ΜΕΝΟΥ

**Pralina Experience - Στασικράτους 31, Λευκωσία 1065, 22-665588**



SALADS

**WAKAME SALAD [VE]**  
Φύκια wakame με αγγούρι, καρότο, καπνιστό κουκουνάρι, edamame, φρέσκο κρεμμυδάκι και πικάντικο dressing goma

**ASIAN SALAD**  
Τραγανές καρδιές μαρουλιού, καρότο, τραγανό αγγουράκι, πορτοκάλι, κόλιανδρος, κάσιους, τζίντζερ και ντρέσινγκ teriyaki  
Με πάπια  
Με sashimi σολομό

**SALMON TIRADITO**  
Φιλετάκια σολομού, γλυκιά σάλτσα miso, λάδι σχοινόπρασου, kizami wasabi, μανιτάρια ενόκι

**TUNA TATAKI**  
Φιλέτο τόνου Balfegó tataki, περασμένο στο φούρνο Josper, ψιλοκομμένη σαλάτα από αβοκάντο, ντοματίνια, καπνιστά πινόλια, σάλτσα από πιπεριά Φλωρίνης και yuzu

SASHIMI & NIGIRI

**SASHIMI (2 τμχ)**  
Λαβράκι Aquanaria  
Σολομός  
Τόνος Balfegó  
Ψάρι ημέρας

**NIGIRI (2 τμχ)**  
Λαβράκι Aquanaria (σόγια τζελ)  
Σολομός (wasabi mayo, αυγά σολομού)  
Τόνος Balfegó  
Ψάρι ημέρας  
Χέλι στιφάδο (wasabi mayo)  
Μοσχάρι wagyu (ανθός αλατιού)

NORI TACOS

**ΛΑΥΡΑΚΙ (2 τμχ)**  
Σάλτσα wafu, τσίλι, κόλιανδρος

ALTERNATIVE BAO BUNS

**PRAWN ROLL (2 τμχ)**  
Γαρίδα, σάλτσα τσίλι, yuzukosho mayo

**HOT DOG (2 τμχ)**  
Εναλλακτικό hot dog με ελληνικό λουκάνικο, σάλτσα τσίλι, καραμελωμένο κρεμμύδι

SUSHI ROLLS

**GOJI VEGETABLE ROLL [VE]**  
Nori, αγγούρι, αβοκάντο, wakame, goji berries φέτες πορτοκαλιού

**CALIFORNIA ROLL**  
Καβούρι kanimi, αβοκάντο, μάνγκο, teriyaki, πικάντικη μαγιονέζα, lime

**SHRIMP TEMPURA ROLL**  
Γαρίδα tempura, yuzukosho mayo, πουρές πράσινου μήλου

**SEABASS TARTARE ROLL**  
Λαβράκι ταρτάρ, σπαράγγια, σάλτσα yuzu, m

**TUNA TARTARE SPICY ROLL**  
Αβοκάντο, τόνος, kizami wasabi, αγγουράκι, spicy bean sauce

**EEL & SEABASS ROLL**  
Καπνιστό χέλι, sashimi λαβράκι, πίκλα τζίντζε λάδι τρούφας, σάλτσα teriyaki, τραγανό κρεμμ

**BEEF FILLET ROLL**  
Βοδινό φιλέτο, αγγουράκι, καρότο, ροτζυ με τρε jamón ibérico, τραγανό κρεμμύδι, παστός κρόκο αυγού

**SALMON ROLL**  
Σολομός, αβοκάντο, αυγά πέστροφας, teriyaki

**CRAB ROLL**  
Καβουροσαλάτα, τυρί κρέμα, πίκλα τζίντζερ, ginger wasabi mayo, αυγά ρέγγας

SUSHI PLATTERS

**FUSION FAVOURITES (24 τμχ)**  
California / Shrimp tempura / Salmon

**NIKKEI SIGNATURE (24 τμχ)**  
Tuna Tartare Spicy / Eel & Seabass / Crab

**HOT DISHES**

**IBERICO GYOZA**  
Φύλλα γκιόζα, χοιρινό, κρέμα πράσου, αυγολέμονο και τογκαράσι

**SHORT RIB TERIYAKI**  
Σιγοψημένο βοδινό σε ζωμό dashi, σερβιρισμένο με γλάσο teriyaki και σουσάμι

**BLACK COD DEN MISO**  
Μαριναρισμένος μπακαλιάρος Ατλαντικού, ψημένος σε σάλτσα miso



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΠΙΑΤΟΥ

**ANARI MILLEFEUILLE**  
Καραμελωμένα φύλλα κρούστας, κρέμα αναρής αρωματισμένη με κανέλα και γλυκό του κουταλιού μαυροκέρασο

**Χ.Ο MATCHA TIRAMISU**  
Μους τυριού μασκαρπόνε αρωματισμένο με μάτσα και λικέρ πικραμύγδαλου, πάνω σε ανάλαφρο παντεσπάνι εμποτισμένο με καφέ εσπρέσο και πασπαλισμένο με σκόνη μάτσα και κακάο

**JASMINE CHOCO MOUSSE**  
Μους σοκολάτας γάλακτος με γκανάς λευκής σοκολάτας, κραμπλ μπισκότου, κρεμέ μαύρης σοκολάτας, φουντούκια και σάλτσα σοκολάτας αρωματισμένη με γιασεμί

**BLUEBERRY LEMON MOUSSE**  
Δροσερό μους λεμονιού με ιταλική μαρέγκα, κρέμα λεμονιού και παγωτό μύρτιλο

**PAVLOVA EXPERIENCE**  
Τραγανή φωλιά μαρέγκας με βελούδινη κρέμα βανίλιας, φρέσκα μούρα και φράουλες, ανάλαφρη μους γιαουρτιού και σορμπέ λάιμ

**VANILLA PARFAIT**  
Παρφέ βανίλιας με επικάλυψη από μαύρη και γάλακτος σοκολάτα, καραμελωμένα αμύγδαλα, φλοίδες πορτοκαλιού και σος καραμέλας και βανίλιας

**CHEF’S SEASONAL FRUIT SALAD**  
Φρούτα εποχής εμπλουτισμένα με λικέρ καρύδας, σιρόπι από τσάι φρούτων του δάσους, φλοίδες καρύδας, ζελέ μανταρίνι και σορμπέ μάνγκο

GELATO

Προτείνεται για δυο άτομα

**VANILLA MADAGASCAR 350g**  
Βελούδινη κρέμα βανίλιας συνοδευόμενη από σάλτσα μαύρης σοκολάτας, γλυκό του κουταλιού βύσσινο, καραμελωμένα αμύγδαλα και κραμπλ μπισκότου

**MILK CHOCOLATE 350g**  
Βελούδινη κρέμα από σοκολάτα γάλακτος συνοδευόμενη από αλατισμένη καραμέλα, καραμελωμένα φουντούκια και κραμπλ μπισκότου

**CRÈME CARAMEL 350g**  
Βελούδινη κρέμα βανίλιας και καραμέλας συνοδευόμενη από αλατισμένη καραμέλα, μπανάνες brûlée και κραμπλ μπισκότου

ICE CREAMS & SORBETS

**DARK CHOCOLATE**  
Με 60% περιεκτικότητα κακάο

**MILK CHOCOLATE**  
Σοκολάτα γάλακτος με 43,5% περιεκτικότητα σε κακάο

**MADAGASCAR VANILLA**  
Με αυθεντική βανίλια Μαδαγασκάρης

**PISTACHIO**  
Με αυθεντική πάστα φιστικιού Αιγίνης

**MANGO SORBET [V]**  
Με αυθεντικό πουρέ μάνγκο

**STRAWBERRY SORBET [V]**  
Με αυθεντικό πουρέ φράουλας

**LEMON SORBET [V]**  
Με φρέσκο χυμό λεμονιού

**LIME SORBET [V]**  
Με φρέσκο χυμό λάιμ

**BLUEBERRY SORBET [V]**  
Με πουρέ από μύρτιλο

