

Ροφήματα | Beverages

Καφές - Τσάι

Εσπρέσο	€ 5.5
Κρύος Εσπρέσο	€ 6
Διπλός εσπρέσο	€ 6.5
Καπουτσίνο	€ 6
Κρύος Καπουτσίνο	€ 6.5
Διπλός Καπουτσίνο	€ 6.5
Καφές λάτε	€ 6
Καφές μακιάτο	€ 5.5
Ζεστή σοκολάτα	€ 6

Αφεψήματα

Prince Vladimir (Μαύρο τσάι με βανίλια και εσπεριδοειδή)	€ 6
Kashmir (Μείγμα μαύρου τσαγιού με μπαχαρικά)	€ 6
Almond green (Πράσινο τσάι με άρωμα αμύγδαλου)	€ 6
Ginger lemon (Πράσινο τσάι με τζίντζερ και λεμόνι)	€ 6
Detox (Ντεκαφεινέ τσάι με άρωμα λεμονιού και λάιμ)	€ 6

Coffee - Tea

Espresso
Freddo Espresso
Double espresso
Cappuccino
Freddo Cappuccino
Double cappuccino
Caffé latte
Caffé macchiato
Hot chocolate

Herbal Infusions

Black tea with vanilla and citrus
Blend of black tea and spices
Green tea with scents of almond
Green tea with ginger and lemon
Mate, green tea with lemon and lemongrass

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ –ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ) | CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE)

Το κατάστημα διαθέτει δελτίο παραπόνων
Complaint forms are available
Beschwerdeformular erhältlich
Carnets de reclamations sont disponibles

Νόμιμες Επιβαρύνσεις-Tax Included
Δημοτικός Φόρος-Municipality Tax 0.5%
ΦΠΑ - VAT 24 %
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γ. Λιασίδης
Market Controller: G. Liasides

Είμαστε στη διάθεση του κάθε επισκέπτη που επιθυμεί να γνωρίζει εάν κάποια πιάτα περιέχουν συγκεκριμένα συστατικά. Παρακαλείστε να ενημερώσετε το σερβιτόρο σας για οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική απαίτηση για την οποία πρέπει να είμαστε ενήμεροι, όταν σας παίρνουμε παραγγελία. | We welcome enquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

Γλυκά | Desserts

Paris Brest | €7

Αφράτο choux με σπιτική πραλίνα φουντουκιού, κρέμα πραλίνας και καραμελωμένα φουντούκια
Light and airy choux pastry with homemade hazelnut praline, praline cream and caramelized hazelnuts

Le Monte Cristo | €7

Μαλακό μπισκούι σοκολάτας, κρέμα βατόμουρο, δροσερή και υπόξινη μους πικρής σοκολάτας 64% κακάο, επικαλυμμένο με μαρμελάδα βατόμουρο

Soft chocolate biscuit with raspberry cream, fresh and tart cocoa 64% dark chocolate mousse, covered with raspberry jam

La tarte Citron | €7

Τάρτα 'sablée breton', με κρέμα λεμόνι, ξύσμα λεμονιού κονφί και μαρέγκα λεμονιού
Breton shortbread pastry, lemon cream with candied lemon zest and meringue citron

Le désir | €6.5

Μπισκούι Toulouse με crèmeux πικρής σοκολάτας, σαντιγί βανίλιας και καραμελωμένη λευκή σοκολάτα

Toulouse biscuit with bitter chocolate crèmeux, vanilla-scented chantilly and caramelized white chocolate

Millefeuille Caramel | €7

'Millefeuille' με κρέμα καραμέλα
Millefeuille with caramel cream

Tarte Caracac | €7

'Crèmeux' σοκολάτας με πραλίνα φουντουκιού, σαντιγί πικρής σοκολάτας και τραγανό 'sablée'
Chocolate 'crèmeux' with hazelnut praline, bitter chocolate chantilly and crispy 'sablée'

Tiramisu | €6.5

Μους μασκαρπόνε και «Biscuit cuillère» σιροπιασμένα με καφέ εσπρέσο
Mascarpone mousse and 'biscuit cuillère' dipped in espresso coffee

Pompadour ananas-coriandre | €6.5

Μπισκούι Pompadour με κρέμα βανίλια, ανανά και κόλιανδρο
Biscuit Pompadour with vanilla cream, pineapple and coriander

La tarte Tatin | €6

Στρώιζελ βανίλιας με καραμελωμένα μήλα, γλασαρισμένα με ζελέ εσπεριδοειδών
Streusel vanilla with a mixture of caramelized apples, glazed with citrus 'gelée'

La tarte Honolulu | €6.5

Τάρτα βανίλιας, κρέμα μάνγκο και φρούτα του πάθους, 'biscuit cuillère' ελαφρώς σιροπιασμένο με βανίλια, σαντιγί καρύδας και ζελέ φρούτων του πάθους με φέτες μάνγκο

Vanilla flavoured flaky shortbread, cream of mango and passion fruit, 'biscuit cuillère' lightly dipped in vanilla juice, coconut whipped cream and passion fruit 'gelée' with slices of mango

Tarte Pink | €7

Τάρτα βανίλιας με κρέμα αμυγδάλου, γκρέιπφρουτ και αχλάδι
Vanilla tart with almond cream, grapefruit and pear

Gourmandise cassis-marron | €6.5

Τραγανές μαρέγκες με κρέμα κάστανο και κομπόστα φραγκοστάφυλο
Crunchy meringues with chestnut cream and cassis compote

Le Casse Noisete | €7.5

Αφράτη μους πραλίνας φουντουκιού με μαρέγκα φουντουκιού και καραμελωμένα φουντούκια
Airy hazelnut praline mousse with hazelnut meringue and caramelized hazelnuts