

Επιδόρπια | *Desserts*

Πανακότα με Μακεδονικό χαλβά, brownies, Ελληνικός καφές, αλμυρή καραμέλα €11

Halva panna cotta, brownies, Greek coffee mousse, salted caramel

Κρέμα λεμονιού, βερίκοκο ποσέ, prosecco, μπισκότο €10

Lemon trifle, poached apricot, prosecco, crumble

Σουφλέ τσουρέκι, λευκή σοκολάτα, κόκκινα φρούτα, παγωτό γιαούρτι €11

White chocolate tsoureki fondant, red berries, yoghurt ice cream

Σπιτικό παγωτό (ρωτήστε μας τις γεύσεις της ημέρας) €3

Homemade ice cream (ask our staff for today's flavours)

Post Dinner

| Greek Digestifs | <i>30ml</i> | Dessert wine | <i>70ml</i> |
|-------------------------------|-------------|--|-------------|
| Aged Tsipouro Dark Cave | €6 | Vinsanto , Karamolegos <i>Aidani & Assyrtiko Santorini</i> | €9 |
| Roots Mastiha liqueur | €4 | | |
| Roots Kanela tentura liqueur | €4 | | |
| | | | |
| Brandy-Cognac-Amaretto | <i>60ml</i> | Coffee & Tea | |
| Metaxa 7* 12* | €8 12 | Espresso | €3 |
| Remy Martin VSOP | €14 | Cappuccino | €4 |
| Disaronno Originale | €8 | Fresh mint tea <i>Φρέσκος δυόσμος</i> | €4 |

Digestif Cocktails

| | |
|---|-----|
| Espresso Martini | €11 |
| <i>Ketel One vodka; Kahlua; shot of espresso</i> | |
| Negroni Ristretto | €10 |
| <i>Gin; Coffee bean infused Campari; Sweet vermouth</i> | |