

## Επιδόρπια | *Desserts*

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

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

Τάρτα αμυγδάλου, σύκα, σάλτσα βανίλιας, παγωτό τριαντάφυλλο €11

*Almond & fig tart, vanilla custard, rose ice cream*

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

| <b>Greek Digestifs</b>        | <i>30ml</i> | <b>Dessert wine</b>  | <i>70ml</i> |
|-------------------------------|-------------|--|-------------|
| Aged Tsipouro Dark Cave       | €6          | <b>Vinsanto</b> , Karamolegos<br><i>Aidani &amp; Assyrtiko   Santorini</i> | €9          |
| Roots Mastiha liqueur         | €4          |  |             |
| Roots Kanela tentura liqueur  | €4          |  |             |
| <br>                          |             |  |             |
| <b>Brandy-Cognac-Amaretto</b> | <i>60ml</i> | <b>Coffee &amp; Tea</b>  |             |
| 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> |     |