



Brunch Pastry

Tarte Flan Parisienne

Tarte Flan Parisienne με βελούδινη κρέμα από φιστίκι Αιγίνης και νότες από ανθό αλατιού
Tarte Flan Parisienne filled with pistachio custard and salt flakes

Basque Cheesecake

Basque Cheesecake με κρέμα τυρί και βανίλια Μαδαγασκάρης
Basque Cheesecake featuring a silky creamy centre filled with Madagascar vanilla and a caramelized burnt crustless top

Chocolate Moelleux

Chocolate Moelleux με πλούσια bitter σοκολάτα vibrato (70%) και νιφάδες σοκολάτας
Chocolate Moelleux filled with liquid bitter vibrato chocolate (70%) and chocolate chips

Tarte pear

Τάρτα αμυγδάλου με λεπτοκομμένο αχλάδι και αρώματα από βανίλια και ρούμι
Almond tarte filled with sliced pear and a vanilla scented frangipane filling with notes of rum





Desserts

Millefeuille

Millefeuille με Chantilly βανίλιας Μαδαγασκάρης, πραλίνα πεκάν και καραμελωμένη σφολιάτα

Millefeuille filled with a rich Chantilly of Madagascar Vanilla and pecan praline sandwiched between a caramelized crunchy pastry

Lemon pie

Lemon pie με κρέμα λεμόνι, ιταλική μαρέγκα με lime και compote λεμόνι με δυόσμο

Lemon pie filled with creamy lemon, Italian meringue and lime and spearmint compote

Religieuse Profiterole

Religieuse Profiterole με κρέμα βανίλιας, cremeux σοκολάτας και sauce σοκολάτας

Religieuse Profiterole filled with vanilla creme, chocolate cremeux and chocolate sauce

Tiramisu

Tiramisu με απαλή κρέμα espresso και σφένδαμο

Tiramisu filled with a rich espresso cream and maple syrup

Rose Cheesecake

Rose Cheesecake με απολαυστική mousse τριαντάφυλλο, μαρμελάδα βατόμουρο και τραγανό sable αμυγδάλου

Rose Cheesecake with a velvety rose mousse, blueberries jam and a crunchy sable biscuit base

Tarte Vibrato

Tarte Vibrato από bitter cremeux σοκολάτας 70% αλατισμένη καραμέλα toffee, άρωμα passion fruit και καραμελωμένα peanuts

Tarte Vibrato filled with bitter chocolate 70%, salted toffee caramel, passion fruit notes and caramelized peanuts

Paris Brest

Paris Brest με αέρινη κρέμα φουντουκιού και τραγανή πραλίνα

Paris Brest featuring a crisp praline ring filled with velvety hazelnut cream

Black Forest

Black Forest με biscuit σοκολάτας, μαρμελάδα κεράσι, ολόκληρα κεράσια confit, σαντιγύ βανίλιας και mousse bitter σοκολάτας

Black Forest chocolate biscuit moistened with cherry marmelade, whole cherries confit and finished with whipped vanilla cream and bitter chocolate mousse.

