

# SUMMER 2023 MENU

## Antonis Selekos Conceptual Desserts

CONCEPTUAL DESSERTS	FAMILY DESSERTS
<p><b>Paris Brest</b> 6€ Κρέμα σοκολάτας γάλακτος, ελαφριά κρέμα <b>passion fruit</b>, καραμέλα με ανθό αλατιού και καβουρδισμένα φουντούκια</p>	<p><b>Paris Brest</b> 35€ Κρέμα <b>passion fruit</b>, ναμελάκα σοκολάτας γάλακτος, καραμέλα με ανθό αλατιού και τραγανή πραλίνα φουντουκιού</p>
<p><b>Lemon Pie</b> 6€ Τραγανή τάρτα, κρέμα λεμόνι, <b>lemon confit</b>, δυόσμος και μαρέγκα</p>	<p><b>Paris Brest Red</b> 37€ Κρέμα βανίλιας Μαδαγασκάρης <b>frozen raspberries</b> και παγωμένα μύρτιλα</p>
<p><b>Very Berry Pavlova</b> 6.5€ Γαλλική Μαρέγκα, κρέμα βανίλιας Μαδαγασκάρης, <b>frozen berries</b>, σμέουρα</p>	<p><b>Family Pavlova</b> 40€ Ιταλική μαρέγκα, κρέμα βανίλιας Μαδαγασκάρης, <b>frozen berries</b> και σμέουρα</p>
<p><b>Altissio Tiramisu</b> 6€ Κρέμα μασκαρπόνε με αρωματικό μαύρο ρούμι, σαβαγιάρ βουτηγμένα σε <b>espresso</b> &amp; ωμός καφές</p>	<p><b>Cheesecake Charlotte</b> 38€ Ψητή κρέμα <b>cheesecake</b>, φρέσκιες φράουλες, <b>compote</b> σμέουρου και <b>sable breton</b> μοσχολέμονο</p>
SOURDOUGH PANETTONE	BIRTHDAY CAKES
<p><b>Hazelnut Panettone</b> 37€ Με σοκολάτα <b>gianduja</b>, καραμελωμένα φουντούκια, αλμυρή καραμέλα και ανθο αλατιού.</p>	<p><b>Lemon Lime</b> 45€ <b>Birthday Cake</b>. Με <b>sable breton</b>, κρέμα λεμονιού, ξύσμα <b>lime</b>, <b>labneh</b> και δυόσμο. 1300-1400 g. 10-12 κομμάτια.</p>
<p><b>Signature Panettone</b> 34€ Με σταφίδες, <b>cranberries</b>, χειροποίητο <b>confit</b> από πορτοκάλι &amp; λεμόνι, σοκολάτα <b>bitter</b>.</p>	<p><b>Crunchy Praline</b> 50€ Με κρέμα σοκολάτας γάλακτος 40%, κρέμα <b>passion fruit</b> &amp; τραγανή βάση πραλίνας με φουντούκια. 1300 - 1400 g. 10-12 κομμάτια.</p>
<p><b>Pistachio Panettone</b> 39€ Με φυστίκι Αιγίνης, <b>cranberries</b>, πάστα φυστικιού και λευκή σοκολάτα.</p>	



\* Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες

# SUMMER 2023 MENU

## Antonis Selekos Conceptual Desserts

COOKIES & GRANOLA		SOFT COOKIES & SPREADS	
<b>Hazelnut Streusel</b>	8€	<b>Hazelnut Soft Cookies</b>	3€
Streusel φουντουκιού, κανέλα και μοσχοκάρυδο (270 gr.)		Βούτυρο clarifié, καραμέλα, σκόνη, κανέλα, φουντούκια και ανθό αλατιού	
<b>Chocolate Sable Breton</b>	8€	<b>Salter Caramel</b>	9€
Sable Breton με Σοκολάτα 60% και ανθό αλατιού (270 gr.)		Spread αλατισμένης καραμέλας με ανθό αλατιού (300g)	
<b>Lemon Sable Breton</b>	8€	<b>Hazelnut Spread</b>	10,50€
Sable Breton με Λεμόνι και ανθό αλατιού (270 gr.)		Spread σοκολάτας και καραμελωμένα φουντούκια 70% (300g)	
<b>House Granola</b>	8€		
Ολόκληρη βρώμη, φουντούκια, ωμός καρπός του κακάο, σοκολάτα 70%, cranberries, αμύγδαλα και αποξηραμένο και κανέλα (300g)			

## NEW ENTRIES

### Gianduja Strawberry Tart

7€

Τραγανή πραλίνα φουντουκιού, φρέσκες φράουλες, nougat φουντούκι, καραμέλα με ανθό αλατιού και πραλίνα φουντουκιού

### NY Cheesecake Profiterole

7€

Ψημένη κρέμα τυριού, φρέσκιες φράουλες, δυόσμος και σάλτσα σμέουρου

### Pistachio Aegina Tart

7€

Τραγανή τάρτα, κρέμα φυστίκι Αιγίνης, spread φυστικιού, raspberry & νουγκά φυστίκι Αιγίνης.

### Apricot Tart

6€

Κρέμα λευκής σοκολάτας, αποξηραμένα βερίκοκα και τάρτα αμυγδάλου

### Cheesecake Charlotte

38€

Family Dessert | Ψητή κρέμα cheesecake, φρέσκιες φράουλες, compote σμέουρου και sable breton μοσχολέμονο



\* Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες