

Ζεστός χειροποίητος άρτος  
παρέα με βιολογικό αρωματικό λάδι και ντιπ ημέρας

Pâine caldă de casă  
cu ulei biologic aromatic și sos zilnic proaspăt (v)

**2.00€**

Μπαγκέτα χωριάτικη με σκορδοβούτυρο  
Baghetă ţărănească cu unt de usturoi (v)

**2.50€**

Ιταλική πίτα με ελαιόλαδο, ρύγανη, θυμάρι και ανθό αλατιού  
Lipie italiana cu ulei de măslini, oregano, cimbru și flori de sare (v,gf)

**6.50€**

## σούπες | supe

Βελουτέ σούπα από γλυκιά κολοκύθα με αφρό γιαουρτιού,

τραγανό προσούτο | Supă cremă de dovleac

cu spumă de iaurt, prosciutto crocant și chiflă brioche (v,p,gf)

**13.50€**

Ψαρόσουπα από φρέσκα ψάρια ημέρας  
Supă de pește, zilnic din pești proaspeți (s,v,gf)

**17.50€**

## αλοιφές | crème tartinabile (salate)

Παραδοσιακό τζατζίκι | Tzatziki tradițional (v, gf)

**4.50€**

Χτυπητή με λιαστά τραγανά πεπερόνι

Cremă de brânză cu ardei peperoni crocanți, uscați la soare (v, gf)

**6.00€**

Μελιτζανοσαλάτα με τραγανά φύλλα ζύμης

Salată de vinete cu foi de plăcintă crocante (v)

**6.50€**

Φάβα Σαντορίνης με καραμελωμένα κρεμμύδια,

ντοματίνια κονφί και τραγανή κάπταρη

Fava de Santorini cu ceapă caramelizată

și capere crocante (v, gf)

**5.50€**

Λευκή ταραμοσαλάτα με κομματάκια λεμονιού

Salată de icre albă cu bucăți mici de lămâie (s, v)

**6.00€**

## αλμυρά | pesti sarati

Σκουμπρί με πίκλα κρεμμυδιού και ελιά Χαλκιδικής

Macrou cu ceapă murată și măslini de Halkidiki (s, v, gf)

**12.00€**

Παστουρμάς θαλάσσης με παντζάρι τουρσί

Păstramă de mare cu sfecă roșie murată (s, v, gf)

**10.50€**

Πολύτικη λακέρδα από παλαμίδα με αγγούρι τουρσί

Lakerdă Politiki din pălămidă cu castravete murat (s, v, gf)

**10.50€**

Χέλι καπνιστό με αυγά γεμιστά, μελιτζάνα ψητή και crumble από μπέικον

Anghilă afumată cu ouă umplute, vânătă coaptă și crumble de bacon (s, v, gf)

**16.00€**

Γαύρος μαρινάτος με βαλσάμικο ροζέ και πίκλα γλυστρίδας

Hamsii marinate cu oțet balsamic rosé și pickle de iarba grasă (s, v, gf)

**7.00€**

## ορεκτικά κρύα | aperitive reci

Καρπάτιο λαβράκι σε φύκια θαλάσσης

Carpaccio din file de pește proaspăt (s, v, gf)

**18.50€**

Φιλέτο μπαρμπούνι μαριναρισμένο

σε σαλάτα από εσπεριδοειδή

File de barbun sărgat marinat în salată de citrice (s, v, n, gf)

**24.00€**

Σφυρίδα μαρινάτη με μπαχαρικά πάνω σε φρυγανισμένο ψωμί,  
μαζί με ψιλοκομμένη ντομάτα  
Sfryida (pește Grouper) marinată cu condimente, pe pesmet,  
împreună cu roșii tăiate mărunt (s,v)  
**28.00€**

Ταρτάρ τόνου με αβοκάντο σε τραγανό φύλλο ρυζιού  
Tartar din peștele zilei cu avocado în Won Ton crocant (s,v)

**21.50€**

Σεβίτσε γαρίδας τεσσάρων εσπεριδοειδών  
Ceviche de crevetă cu patru soiuri de fructe citrice (s,v,gf)

**16.50€**

Αχινός με ελαιόλαδο, φρέσκο λεμόνι, χωριάτικο ψωμί σε τριμμένο πάγο  
Arici de mare cu ulei de măslini, zeană de lămâie proaspătă,  
pâine ţărănească, pe pat de gheăță (s,v)

**16.00€**

Μοσχαρίσιο καρπάτσιο με παρμεζάνα, ελιές, γυάλινα πατατάκια,  
τραγανή κάπαρη και χαβιάρι από σιναπόσπορο  
Arici de mare cu ulei de măslini, zeană de lămâie proaspătă,  
pâine ţărănească, pe pat de gheăță (gf)

**22.50€**

Ταρτάρ μοσχάρι με μουστάρδα παγωτό  
Tartar de vitel cu înghețată de muștar (gf)

**24.50€**

Σασίμι τόνου με σάλτσα τιραντίτο και γρανίτα ají limo  
Sashimi de ton cu sos tiradito și granita aji limo (s,v,gf)

**25.50€**

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΖΕΣΤΑ | aperitive calde

Κροκέτες τυριού με φιλέ αμυγδάλου και μαρμελάδα βερίκοκο  
Crochete cu cașcaval și gem de caise (v,n)

**8.00€**

Χαλούμι με μαρμελάδα σύκο | Brânză Halloumi cu marmeladă de smochine (v,gf)

**8.00€**

Σαρμαδάκια στο χέρι τυλιγμένα  
Sărmăluțe de casă (v,gf)

**7.50€**

Φλογέρες στο φούρνο με προσούτο, γραβιέρα Νάξου,  
σως μαγιονέζα με μέλι, μουστάρδα και crumble θυμάρι-μέλι  
Bastonaș la cuptor cu prosciutto, graviera de Naxos,  
sos din maioneză cu miere, muștar și crumble de cimbrisor - miere (p)

**11.50€**

Μπρουσκέτα με πιπεριές Φλωρίνης και σαλάμι αέρος  
Bruschetta cu ardei Capia și salam de vară (p)

**8.50€**

Μελωμένη χοιρινή πανσέτα  
με καραμελωμένα κρεμμύδια σε χωριάτικο ψωμί  
Fleică de porc cu miere, ceapă și pâine ţărănească (p)

**15.50€**

Μανιτάρια σωτέ σε σκορδοβούτυρο  
Ciuperci cu unt și usturoi (v,gf)

**8.50€**

Μαστέλο Χίου σε αμπελόφυλλα με chutney σταφυλιού  
Brânză Mastelo de Chios în foi de viță, cu chutney de struguri (v,gf)

**9.50€**

Λαχανικά σχάρας με μαρμελάδα βαλσάμικο | Legume la grătar (v,gf)

**11.50€**

Φέτα με σουσάμι και μέλι | Feta cu susan și miere (v)

**8.50€**

Κεφτεδάκια με ούζο | Chifteluțe marinate cu Ouzo (p,a)

**12.00€**

**Μελιτζάνα σχάρας με ντομάτα, φέτα και σκορδόλαδο**

Vinete la grătar cu rosii, feta si ulei de usturoi (v,gf)

**9.50€**

**Κολοκυθοκεφτέδες με φέτα και δυόσμο**

Chifteluțe de dovlecei cu brânză feta și mentă dulce (v)

**9.50€**

**Φρέσκες πατάτες τηγανητές | Cartofi proaspeti (v,gf)**

**5.00€**

**Κολοκυθοανθοί γεμιστοί με ρύζι, μυρωδικά και μαστέλο Χίου**

Flori de dovleac umplute cu orez,

mirodenii și brânză mastello de Chios (v,gf)

**10.50€**

**Πατάτες σωτέ σε βούτυρο μαύρου σκόρδου τρούφας,**

με τηγανητό κρεμμύδι, τριψμένη παρμεζάνα

και crumble από σκόρδο, τρούφα και βαλσάμικο

Cartofi sotati în unt de usturoi negru-trufă,

cu ceapă prăjită, parmezan ras și crumble din usturoi,

trufă și oțet balsamic (v)

**11.50€**

## Θαλασσινοί μεζέδες

### gustari cu peste si fructe de mare

**Καλαμαράκια\* τηγανητά με σως ταρτάρ**

Calamari\* prăjiți în mod tradițional (v,s)

**14.50€**

**Καλαμάρι\* σχάρας**

με αφρό φέτας, πάστα πάπρικας και χαβιάρι από σιναπόσπορο

Calamar\* la grătar cu spumă de brânză feta,

pastă de paprika și caviar din boabe de muștar (v,s,gf)

**18.50€**

**Καλαμάρι\* γεμιστό με γαρίδες**

και καραβίδες με σως μουστάρδας, λεμόνι και δυόσμο

Calamar\* umpluții cu creveți și langustine,

cu sos de muștar, lămâie și mentă verde (v,s,gf)

**26.00€**

**Ελληνικό χταπόδι σχάρας**

με λαδολέμονο και ψητές ροδέλες κρεμμυδιού

Caracatiță la grătar cu rondele

de ceapă la cuptor cu inele de ceapă coapte (a,v,s,gf)

**17.50€**

**Ουρές μπακαλιάρου πανέ με ντιπ κόκκινης πιπεριάς Φλωρίνης**

Cozi de cod pane cu sos de ardei roșii Capia (v,s)

**25.00€**

**Γαρίδες\* σωτέ σε σκορδοβούτυρο**

με νιφάδες μαύρου σκόρδου 300gr

Creveti\* cu unt și usturoi 300gr (v,s,gf)

**25.00€**

**Σαρδέλα μαριναρισμένη στη σχάρα φιλέτο με ψητή ντομάτα**

Fileuri de sardine marinate, la grătar cu roșii coapte (v,s,gf)

**12.50€**

**Γαύρος φιλέτο τηγανητός με Lime και κρέμα ταραμά**

File de hamsii prăjiți cu lime și cremă de icre tarama (v,s)

**11.50€**

**Μαριναρισμένες γαρίδες\* στη σχάρα 300gr**

Creveti\* la grătar 300gr (v,s,gf)

**23.50€**

\* Φρέσκο ή κατεψυγμένο | \* Proaspăt sau Congelat

## οστρακοειδή | moluste

Μύδια τηγανητά με τζελ από λεμόνι  
Midii prăjite (v,s)  
**11.50€**

Μύδια σαγανάκι με πικάντικη κόκκινη σάλτσα  
Midii la tigăită saganaki, cu sos roșu picant (a,v,s,gf)  
**12.50€**

Μύδια αχνιστά με κέλυφος  
Midii în cochinile, preparate la aburi (v,s,gf)  
**14.00€**

Μυδοπίλαφο | Midii cu orez (v,s,gf)  
**15.00€**

Καπνιστά μύδια πέστο  
Midii afumate, cu pesto (v,s,n,gf)  
**15.00€**

Κυδώνια με Μοσχάτο Λήμνου  
Scoici Kydonia cu vin Moshato din Limnos (a,v,s,gf)  
**26.00€**

Χτένια με βιολογικό λάδι ελιάς αρωματισμένο με σκόρδο  
Scoici pecten cu ulei de măslini biologic aromat cu usturoi (v,s,gf)  
**24.50€**

## ζυμαρικά | paste

Λιγκουίνι με γαρίδες\*, τοματίνια  
και φρέσκια σάλτσα ντομάτας 300γρ  
Linguine cu creveti\*,  
roșii cherry și sos de roșii 300gr (a,v,s)

**26.50€**

Λιγκουίνι με φρέσκο ελληνικό αστακό ημέρας  
Linguine cu homar proaspăt grecesc al zilei (a,v,s)  
**€/kg**

Lemongrass noodles και σπαγγέτι alla Chitarra  
με καραβίδες, σκόρδο, μπούκοβο,  
ντοματίνια κονφί και gomasio marine  
Lemongrass noodles și spaghetti alla Chitarra  
cu langustine, usturoi, bukovo,  
confit de roșii cherry și gomasio marin (v,s)  
**29.00€**

Tagliolini με λεμόνι και φρέσκα κυδώνια θαλάσσης  
Tagliolini cu lămâie și scoica Venerei proaspătă de mare (a,v,s)  
**33.00€**

Σπαγγέτι αρωματισμένο με μελάνι σουπιάς και γαρίδες\* 300γρ  
Spaghete cu aromă de cerneală de sepie și creveti\* 300gr (a,s)  
**27.00€**

Σπαγγέτι alla Chitarra θαλασσινών με λευκή σάλτσα  
Spaghete alla Chitarra cu fructe de mare și sos alb (a,v,s)  
**31.00€**

Φαρφάλες με 4 Ιταλικά τυριά | Farfalle cu 4 sortimente de brânză (v)  
**18.50€**

Σπαγγέτι Μπολονέζ | Spaghete Bolognese (a)  
**12.50€**

Σπαγγέτι Ναπολιτάνα με φρέσκο βασιλικό  
Spaghete Napolitane cu busuioc proaspăt (v)  
**8.50€**

## ριζότο | risotto

Ριζότο άγριων μανιταριών με λάδι λευκής τρούφας  
Risotto cu ciuperci sălbatice și ulei din trufe albe (a,v,gf)  
**17.50€**

Ριζότο σπανάκι με Γκοργκοντζόλα και ξινόμηλο  
Risotto cu spanac, gorgonzola și mere acrișoare (a,v,gf)  
**18.50€**

Ριζότο σαν κολοκυθάκι γεμιστό, με αφρό αυγολέμονο  
Risotto (dovlecei, carne tocată și mărari)  
cu spumă de ou cu lămâie (a,gf)  
**19.50€**

Ριζότο θαλασσινών | Risotto cu fructe de mare (a,v,s,gf)  
**29.00€**

Ριζότο με κολοκυθοανθούς και μπαρμπούνι  
Risotto cu flori de dovleac și barbun vărgat (a,v,s,gf)  
**25.00€**

## σαλάτες | salate

Σαλάτα ρόκα σε μπόλ από παρμεζάνα, τοματίνια,  
λιαστές ντομάτες με σως ελαιόλαδο μπαλσάμικο  
Rucola în coșulete de parmezan roșii cherry, roșii uscate la soare,  
seminte de pin, dressing de oțet balsamic (v,n)  
**13.50€**

Σαλάτα σπανάκι με Ταλαγάνι, μανιτάρια πλευρώτους,  
ξεροψημένη παρμεζάνα, τραγανό προσούτο  
και σως ελαιόλαδο μπαλσάμικο  
Spanac cu brânză Talagani cu ciuperci Pleurotus,  
roșii uscate la soare, parmezan, prosciutto (p)  
**16.50€**

Σαλάτα με κοτόπουλο, διάφορα μαρούλια, μπέικον,  
καλαμπόκι, άνηθο, κρουτόν παρμεζάνας και σως Σίζαρος  
Salată cu pui cu porumb, bacon, brânză Kefalotyri,  
carne de pui, crutoane, mărari, sause Caesar's (p)  
**16.00€**

Σαλάτα με μοτσαρέλα βουβαλίσια, ψητές ντομάτες,  
χώμα μαύρης ελιάς Καλαμών, ρόκα, πέστο βασιλικού  
και ξύσμα βαλσαμικού  
Salată cu mozzarella din lapte de bivolită, roșii coapte,  
"pământ" din măslini negre Kalamata, rucola,  
pesto de busuioc și oțet balsamic ras (v,n,gf)  
**12.50€**

Vegan Caesar's με μανιτάρια πλευρώτους, τυρί τοφού,  
σουσάμι με σόγια, καρότο crispy καπνιστό, τραγανό καλαμπόκι,  
κρουτόν και σως vegan μαγιονέζα με αποξηραμένα μανιτάρια  
Vegan Caesar's cu ciuperci pleurotus, brânză tofu,  
susan cu soia, morcov crispy afumat, porumb crocant,  
crutoane și sos de maioneză vegan cu ciuperci uscate (v)  
**16.00€**

Σαλάτα με γαλλικά φυλλώματα, σύκα, καρύδια,  
κράνμπερις και ψητό κατσικίσιο τυρί<sup>1</sup>  
Salată verde franțuzească cu smochine, nuci,  
cranberries și brânză de capră coaptă (a,v,n,gf)  
**16.50€**

Σαλάτα με γαρίδες, καραβίδες, διάφορα μαρούλια,  
τραγανό καραμελωμένο μπέικον, νόρι, νάτσος από φύκι,  
παρμεζάνα και σως μαγιονέζα, αντζούγια  
Salată cu creveti, langustine, diverse salate verzi,  
bacon crocant caramelizat, nori, nachos din alge,  
parmezan, sos de maioneză și anșoa (p,s)

**23.00€**

Χωριάτικη σαλάτα με αποφλοιωμένη ντομάτα, αγγούρι καρέ, πίκλα κρεμμύδι, πέστο πιπεριάς Φλωρίνης, παξιμαδάκι, σπασμένη φέτα και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αρωματισμένο με ρύγανη  
Salată grecească cu roșii decojite, cubulete de castraveti, ceapă murată, pesto de ardei Capia, pesmeti, bucăți de brânză feta și ulei de măslini extravirgin aromat cu oregano (v,n)

**14.50€**

Σαλάτα μεσκλάν με φιλετάκια μοσχαριού, μοσχαρίσιο παστράμι, μανιτάρια Porto Bello, καβουρδισμένο αμύγδαλο, τραγανή κινόα, χαλούμι και σως με πικάντικη μουστάρδα Dijon  
Salată Mesclun cu fileuri de vitel, păstramă de vitel, ciuperci Porto Bello, migdale prăjite, quinoa crocantă, brânză Halloumi și sos picant de muștar Dijon (n, gf)

**23.00€**

Φρέσκα σπαράγγια με σάλτσα Hollandaise  
Sparanghel proaspăt cu sos Hollandaise (v, gf)

**8.00€**

## Φρέσκα θαλασσινά | preparete din pești și fructe de mare proaspete

*Για τους λάτρεις των θαλασσινών*  
pentru iubitorii de pești și fructe de mare

Φιλέτο από φρέσκο ψάρι ημέρας 300γρ (φαγκρί, ροφός, σφυρίδα κ.ά.)

File din pește zilnic proaspăt 300gr  
(doradă roșie, epinefel gigant, biban de epavă alb și.a.)

**36.00€**

Λαβράκι ποσέ σε ελαιόλαδο με πουρέ σελινόριζας  
και σάλτσα από ζωμό πατάτας

Lavrac poșat în ulei de măslini, cu piure de rădăcini  
de țelină și sos din zeană de cartofi (v,s,gf)

**23.00€**

Μπακαλιάρος μπαλοτίνα πανέ  
με φάρσα από πατατοσαλάτα και σκορδαλιά από παντζάρι  
Ballotine de cod pane cu umplutură  
din salată de cartofi și pastă de usturoi cu sfeclă roșie (v,s,gf)

**24.00€**

Φιλέτο τσιπούρα ή λαβράκι με λαδολέμονο και χόρτα εποχής  
Zilnic, file de Lavrac sau Doradă cu sos de vin alb și cicoare spinoasă (v,s,gf)

**15.50€**

Ρωτήστε για ψάρια και θαλασσινά ημέρας

Întrebați ospătarul pentru peștii și fructele de mare proaspete de astăzi

Premium:

Αστακός, γαρίδα, καραβίδα κ.ά.

Premium:

Homar, Crevetă, Langustină și.a.

Ψάρια:

Σαργός, φαγκρί, συναγρίδα, μπαρμπούνι,  
ροφός, σφυρίδα, μπακαλιάρος, ξιφίας, τόνος κ.ά.

Pești:

Sparus cu coadă neagră, Doradă roșie, Dintat, Barbuni,  
Epinefel gigant, Grouper alb, Cod, Pește spadă, Ton și.a.

Επιλογές ψησίματος:

Σχάρα ή τηγάνι ή κατόπιν παραγγελίας

(για ψάρια 5 kg και πάνω) επιλογή ψησίματος στη σούβλα

Optiuni de preparare:

La grătar sau la tigaie sau, la cerere, pentru pești mai mari de 5kg,  
optiunea de preparare la rotisor

Τα ψάρια διαλέγονται, ζυγίζονται και τιμολογούνται με το κιλό  
παρουσία του πελάτη

Peștii sunt aleși de către client și sunt cântăriți în prezența acestuia

# κρεατικά | carne

## Για Τους Λάτρεις Των Κρεατών pentru iubitorii de carne

Φιλέτο μοσχαριού με πουρέ πατάτας - καρότου και σπαράγγια σωτέ  
File fraged de vitel (gf)

**28.50€**

Μουσακάς από πουρέ μελιτζάνας, παναρισμένη μοσχαρίσια ουρά

σε pango, μους μπεσαμέλ και πατάτες ντοφινουάζ

Musaca din piure de vinete, coadă de vitel frăgezită în panko,

mousse de béchamel și cartofi dauphinois (a)

**21.00€**

Αρνάκι γεμιστό με μυρωδικά μαζί με πουρέ πατάτας φούρνου,  
σάλτσα αμπελόφυλλο, ζελέ από κρασί Πόρτο και αφρό δυόσμου

Miel umplut cu mirodenii, asortat cu piure de cartofi la cuptor,  
sos de frunze de vită, jeleu din vin Porto și spumă de mentă verde (a)

**26.50€**

Μοσχαρίσιο Big Burger με ψωμάκι ιταλικής συνταγής,  
ψητές ντομάτες, τσένταρ, μπέικον και πατάτες τηγανητές  
Big Burger de vită cu pâină preparată după o rețetă italiană,  
roșii coapte, bacon cu cartofi prăjiți (p,gf)

**18.50€**

Χοιρινή σπαλομπριζόλα,  
baby τηγανητές πατάτες με πάπρικα και σωτέ λαχανικά

Cotlet de porc, cartofi baby prăjiți,  
cartofi cu paprika și legume sauté (p,gf)

**14.00€**

Κοτόπουλο φιλέτο με λαχανικά σωτέ,  
πατάτες και τηγανητά δαχτυλίδια κρεμμυδιού  
File de pui cu legume sauté, cartofi și rondele de ceapă prăjite

**11.50€**

Μπιφτέκι χειροποίητο με δαχτυλίδια κρεμμυδιού,  
πατάτες τηγανητές και λαχανικά σωτέ  
Burger preparat manual cu inele de ceapă,  
cartofi prăjiți și legume sauté (p)

**14.50€**

Χοιρινό σουβλάκι με πίτα, πατάτες  
και τηγανητά δαχτυλίδια κρεμμυδιού  
Frigăru de porc cu cartofi și rondele de ceapă prăjite (p)

**11.50€**

## Premium Cuts of Meat | USA

T-bone μοσχαριού 600gr μακράς ωρίμανσης,  
με αρωματικό βούτυρο και πατάτες baby  
T-bone de vitel 600gr cu maturare îndelungată,  
unt aromatic și cartofi baby (gf)

**44.00€**

Tomahawk μοσχαρίσια 1kg μακράς ωρίμανσης  
με αρωματικό βούτυρο και  
κυδωνάτες τηγανητές πατάτες

Tomahawk de vitel 1kg cu maturare îndelungată, unt aromatic  
și cartofi prăjiți tăiați pe lungime în bucăți mari (gf)

**90.00€**

Rib-eye 400gr μακράς ωρίμανσης  
με αρωματικό βούτυρο  
και πατάτες με παρμεζάνα και θυμάρι

Rib-eye (400gr) de maturare lungă cu unt aromatic

și cartofi cu parmezan și cimbrisor (gf)

**42.00€**

## πίτσες | pizza από Ιταλικό Ζυγάρι pizza cu aluat italian

Με ντομάτα σάλτσα San Marzano, αλλαντικά,  
μανιτάρια, πιπεριές, γκούντα και μοτσαρέλα

Cu sos de roșii San marzano, mezeluri,  
ciuperci, ardei, gouda și mozzarella (p)

**12.00€**

Με ντομάτα σάλτσα San Marzano,  
μοτσαρέλα, γκούντα και βασιλικό

Cu sos de roșii San marzano,  
mozzarella, gouda și busuioc (v)

**10.00€**

Υπάρχει επιλογή πίτσας gluten-free  
Există oportunitatea de pizza gluten free

## επιδόρπια | deserturi

Κρεμ μπρουλέ με σαντιγύ  
και crunch σοκολάτας γάλακτος  
με μπισκότο-καραμέλα  
Crème brûlée cu frișcă  
și crunch din ciocolată de lapte  
cu biscuiți-caramel (v,n)

**8.50€**

Cheesecake  
με crumble αμυγδάλου, κρέμα μασκαρπόνε,  
παγωτό και κούλι φρούτων  
Cheesecake  
cu crumble de migdale, cremă mascarpone,  
înghețată și coulis de fructe (v,n)

**14.50€**

Χαλβάς σπυρωτός  
με αποξηραμένα φρούτα  
και παγωτό από ρούμι σταφίδα  
Halva pufoasă  
cu fructe uscate  
și înghețată de rom cu stafide (a,v,n)

**12.00€**

Flexy σοκολάτα και κρέμα λευκής σοκολάτας,  
με βανίλια Μαδαγασκάρης, Raspberry chunks,  
γκανάζ μέλι και σπίθες σοκολάτας

Ciocolată Flexy și cremă de ciocolată albă,  
cu vanilie de Madagascar, Raspberry chunks,  
ganache de miere și scânteie de ciocolată (v,gf)

**14.50€**

Παγωτό Σπέσιαλ | Înghețată Specială  
**8.00€**

Banana Split  
**9.00€**

Σοκολάτα Μους | Mousse de ciocolată  
**5.50€**

Κρέπες | Clătite  
**5.50€**

Φρουτοσαλάτα | Salată de fructe  
**8.50€**