

SEÑAL

EXPLORING DESSERTS

Kunefe

Τυρί, κανταΐφι, σιρόπι, παγωτό φιστίκι, καβουρδισμένο φιστίκι.

Cheese, kadaifi, syrup, pistachio ice cream, roasted pistachios.

Exotic

Μους λευκής σοκολάτας – εξωτικών φρούτων , crème yuzu, compote ανανά–μάνγκο, σε τραγανή βάση βουτύρου.

White chocolate mousse – exotic fruits, yuzu crème, mango–pineapple compote, on a crunchy butter base.

Gianduja

Μους σοκολάτας γάλακτος 41% κακάο, κρέμα gianduja, τραγανή τραγανή γκοφρέτα πραλίνας.

Milk chocolate mousse (41% cocoa), gianduja crème, crunchy hazelnut feuillentine.

Vanilla – Hazelnut

Μους καραμελωμένης λευκής σοκολάτας – πραλίνας φουντουκιού, αρωματισμένη με φυσική βανίλια, πλούσια αλατισμένη καραμέλα, ανάλαφρο μπισκούι βανίλιας, καραμελωμένο φουντούκι.

Caramelized white chocolate – hazelnut praline mousse flavored with vanilla, rich salted caramel, caramelized hazelnuts.

Myrtille – Pistachio

Μους φιστικιού Αιγίνης – μύρτιλλο, compote μύρτιλλο, σε τραγανή γκοφρέτα φιστικιού, φρέσκα φρούτα, καραμελωμένο φιστίκι.

Pistachio – myrtille mousse, myrtille compote, crunchy pistachio feuillentine, fresh fruits, caramelized pistachios.

Vegan Tart

Τάρτα γεμισμένη με μους μαύρης σοκολάτας, μαρμελάδα μύρτιλλο, φρέσκα φρούτα.

Tart filled with dark chocolate mousse, myrtille compote, fresh fruits.



MARIOS ARAKAKIS
pastry chef
