



CRISP SALADS

V GREEK VILLAGE SALAD WITH FETA €12
Tomato, cucumber, green pepper, red onion, Feta, Kalamata olives, and oregano. Served with tomato-crostini, virgin olive oil, and cider vinegar dressing.
①③⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

VG Vegan option: with vegan feta
①③⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

CRISPY HALLOUMI SALAD €15
Crispy halloumi, baked beetroot, avocado and pomegranate on a bed of mixed leaves and drizzled with dry fig and mint dressing.
①③⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

V BURRATA SALAD €18
Fresh Italian Burrata cheese with a selection of fine tomatoes, roasted yellow beet, rocket leaves, avocado, carob rusk bread, sea salt, balsamic glaze, and fresh aromatic basil pesto.
①⑤⑦⑧⑩⑪⑫

VG GARDEN SALAD €12
Crispy greens with avocado, cherry tomatoes, crispy pita bread, toasted pine nuts, with lemon & thyme vinaigrette.
①③⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

WELLNESS SALAD €16
Mixed green leaves, grilled chicken breast, cherry tomatoes, quinoa, avocado, pomegranate, almond flakes, carrot ribbons, dressing of honey, mustard, and orange.
①③⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

VG Vegan option: Sweet potatoes and oyster mushrooms replacing chicken and maple syrup dressing
①③⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

Seafood option: with King prawns €19.50
①②⑧⑩⑪⑫

CRETAN SALAD €14.50
With cherry tomatoes, pickled rock samphire, rusk crispy bread, oregano, red Florina peppers, Xinomizithra cheese, extra virgin olive oil, and tomato vinegar.
①⑦⑩⑪⑫

ΦΡΕΣΚΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ

V ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΕΤΑ €12
Ντομάτα, αγγουράκι, πράσινη πιπεριά, κόκκινο κρεμμύδι, τσίφες, ελιές Καλαμάτας και ρίγανη. Σερβίρεται με κροστίνα μαύρης ελιάς και ντρέσινγκ από παρθένο ελαιόλαδο με μπλόκντο.
①③⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

VG Επιλογή βίγκαν: με φέτα βίγκαν
①③⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΧΑΛΟΥΜΙ €15
Τραγανό χαλούμι, ψητό παντζάρι, αβοκάντο και ρόδι σε ανάμεικτη φύλλα σαλάτας και ντρέσινγκ από αποξηραμένα σόκια και μέντα.
①③⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

V ΣΑΛΑΤΑ ΜΠΟΥΡΑΤΑ €18
Σαλάτα με φρέσκο Ιταλικό τυρί Μπουράτα, ντοματίνια, ψητό κίτρινο παντζάρι, φρέσκα ρόκα, αβοκάντο, παξιμάδι χαρουπιού, θαλασσινό αλάτι, γλάσο βαλασάμικο και αρωματική σάλτσα πέστο με βασιλικό.
①⑤⑦⑧⑩⑪⑫

VG ΣΑΛΑΤΕΣ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΗΠΟ €12
Τραγανή πράσινη σαλάτα με αβοκάντο, ντοματίνια, τραγανή πίτα, καβουρδισμένα κουκουναρία, με βινεγκρέτ λεμονιού και θυμάρι.
①③⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

ΣΑΛΑΤΑ ΕΥΕΘΙΑΣ €16
Πράσινη σαλάτα, στήθος από κοτόπουλο σκάρας, ντοματίνια, κινόα, αβοκάντο, ρόδι, νιφάδες αμυγδαλιού, καρότο, ντρέσινγκ από μέλι, μουστάρδα και πορτοκάλι.
①⑥⑧⑨⑩⑪⑫

VG Επιλογή βίγκαν: Γλυκοπατάτα και μανιτάρια πλευρώτους αντί κοτόπουλο σκάρα σφενδάμου αντί μέλι
①⑥⑧⑨⑩⑪⑫

Επιλογή: γαρίδες €19.50
①②⑧⑩⑪⑫

ΚΡΗΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ €14.50
Με ντοματίνια, αρωματικό κρέταμο, τραγανό παξιμάδι, ρίγανη, κόκκινη πιπεριά Φλωρίνης, τυρί Συνομηζήρα σε ντρέσινγκ με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και ξύδι τομάτας.
①⑦⑩⑪⑫

ISOLA BREADS

ITALIAN ARTISAN FLATBREAD €16
Baked flat bread with prosciutto*, mozzarella, Parmesan, cherry tomatoes, rucola, basil micro herbs, home-made basil pesto, balsamic glaze, and pine nuts.
①⑤⑦⑧⑩⑪⑫

MED BREADS €6
Accompanied with a trio of dips; virgin olive oil with balsamic vinegar, tomato sauce with herbs, and spicy cheese dip.
①③⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬

ISOLA DIPS

HOME-MADE TYROKAFTERI €7
Feta cheese crushed with Florina peppers and chillies with cucumber, fresh mint, and baked pita bites.
①⑦⑩⑫

HOME-MADE CUMIN HUMMUS €7
Home-made hummus with cumin, served with baked pita bites, toasted almonds, and drizzled with basil pesto.
①⑤⑥⑦⑧⑩⑪⑫

VG Vegan option: without basil pesto.
①⑤⑥⑦⑧⑩⑪⑫

HOME-MADE TARAMOSALATA €7
Home-made fish roe dip topped with pink pepper corns and fresh dill, served with baked pita bites.
①④⑥⑩⑫

SHARING & SIDE DISHES

VG BABY NEW POTATOES WITH HERBS €7
⑩

CRISPY DUCK SPRING ROLLS €12.50
Bread-cooked confit of duck in an ultrathin spring roll wrap, flash-fried with fig and fennel mayonnaise.
①③⑦⑩⑪⑫

BRUSCHETTA WITH MARINATED ANCHOVIES €12.50
Grilled ciabatta bread with white tarama, marinated anchovies (gavro), lime, and chili.
①④⑤⑥⑦⑧⑩⑪⑫

V 'KOLOKITHOKEFTEDES' & TZATZIKI €11
Fried courgette balls with cheese, spring onion, dill, and mint, served with tzatziki.
①③⑥⑦⑩⑫

V WHOLE BAKED HALLOUMI €13
Traditional Halloumi with virgin olive oil, mint, and fig marmalade.
⑦⑩⑫

MEDITERRANEAN TACOS

VG ORGANIC MUSHROOM TACOS €12.50
Tacos filled with organic mushrooms, avocado, tomato salsa, and pickled red cabbage. Drizzled with fresh coriander, Florina pepper, and lime dressing.
①⑫

GRILLED PRAWN TACOS €16
Filled with Tarama (fish roe) and cucumber salad.
①②④⑥⑩⑫

PULLED SHORT RIB BEEF TACOS €17
Tacos filled with smash avocado, tomato salsa, and pickled red cabbage. Drizzled with fresh coriander, Florina pepper, and lime dressing.
①⑨⑩⑫

*Pork meat

ΨΩΜΑΚΙΑ ISOLA

ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ ΙΤΑΛΙΚΟ ΨΩΜΙ ISOLA €16
Μουριστό Ιταλικό ψωμί με Προσούτο*, Μοτσαρέλα, Παρμεζάνα, ντοματίνια, φύλλα ρόκας, σπιτική σάλτσα πέστο βασιλικού, γλάσο μπαλασάμικο και κουκουναρία.
①⑤⑦⑧⑩⑪⑫

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΑ ΨΩΜΙΑ €6
Συνοδεύονται με τρία ντιπς: παρθένο ελαιόλαδο με βαλασάμικο ξύδι, σάλτσα ντομάτας με καρευκλάρι και τυροκαστερί.
①③⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬

ΑΛΟΙΦΕΣ ISOLA

ΣΠΙΤΙΚΗ ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ €7
Σπιτική τυροκαυτερή με τυρί φέτα, πιπεριές Φλωρίνης και τσίλι. Συνοδεύεται με φέτες αγγούρι, φρέσκο δυόσμο και πίτα.
①⑦⑩⑫

ΣΠΙΤΙΚΟ ΧΟΥΜΟΥΣ ΜΕ ΚΥΜΙΝΟ €6
Σπιτικό χούμους με κύμινο, συνοδεύεται με πίτα, καβουρδισμένα αμύγδαλα και πέστο βασιλικού.
①⑤⑥⑦⑧⑩⑪⑫

VG Επιλογή βίγκαν: χωρίς πέστο βασιλικού.
①⑤⑥⑧⑩⑪⑫

ΣΠΙΤΙΚΗ ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ €7
Σπιτική ταρμασσαλάτα με άνηθο και ροζ πιπερί. Συνοδεύεται με πίτα.
①④⑥⑩⑫

ΠΙΑΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΜΕΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

VG ΠΑΤΑΤΕΣ BABY ΜΕ ΒΟΤΑΝΑ €7
⑩

ΤΡΑΓΑΝΑ ΡΟΛΑΚΙΑ ΠΑΠΑΙΣ €12.50
Σιγομαγειρωμένα κομμάτια παπαι σε λέπτο φύλλο, συνοδεύονται με μαγιονέζα σέσκου και μάρμελάδα σέσκου.
①③⑦⑩⑪⑫

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΜΕ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΓΑΥΡΟ €12.50
Φρεσκοψημένο ψωμί ciabatta με λευκή ταρμασσαλάτα, μαριναρισμένο γαύρο, λάιμ και τσίλι.
①④⑤⑥⑦⑧⑩⑪⑫

V ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ & ΤΖΑΤΖΙΚΙ €11
Κολοκυθοκεφτέδες με τυρί, φρέσκο κρεμμύδι, άνηθο και δυόσμο. Σερβίρονται με τζατζίκι.
①③⑥⑦⑩⑫

V ΨΗΤΟ ΧΑΛΟΥΜΙ €13
Χαλούμι με παρθένο ελαιόλαδο, δυόσμο και μαρμελάδα σέσκου.
⑦⑩⑫

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΑ ΤΑΚΟΣ

VG ΤΑΚΟΣ ΜΕ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ €12.50
Τάκος γεμιστός με βιολογικά μανιτάρια, αβοκάντο, σάλτσα ντομάτας και κόκκινο λάχανο τουρούσι, Παπαλιμένο με κολιάνδρο, πιπεριές Φλωρίνης και ντρέσινγκ από λάιμ.
①⑫

ΤΑΚΟΣ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΧΑΡΑΣ €16
Γεμιστός με ταραμά (αυγοτάραχο) και σάλτσα αγγουριού.
①②④⑥⑩⑫

ΤΑΚΟΣ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΡΕΑΣ €17
Τάκος γεμιστός με σιγομαγειρωμένο και ξεψαχισμένο μοσχαρίσιο κρέας, αβοκάντο, σάλτσα ντομάτας και κόκκινο λάχανο τουρούσι. Παπαλιμένο με κολιάνδρο, πιπεριές Φλωρίνης και ντρέσινγκ από λάιμ.
①⑨⑩⑫

*Χοιρινό

SEAFOOD

CRISPY BABY CALAMARI €15
Served with Greek pita, basil pesto, smoked aubergines, carob glaze, and olive tapenade.
①⑤⑥⑦⑧⑩⑪⑫⑬

MEDITERRANEAN OCTOPUS €17.50
Served with fava purée, sun-dried tomato pesto, balsamic glaze, and capers.
⑨⑫⑬

CITRUSY TUNA TARTARE €17
Pink tuna tartare on avocado-quinoa ratatouille and citrus vinaigrette.
①③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬

PAN SEARED SEA BASS FILLET €22.50
Pan seared sea bass fillet with chili flakes, sumac, and fresh dill on a bed of aromatic bulgur with lemon and almond dressing.
①③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬

MEDITERRANEAN CURED SALMON €15.50
Cured salmon fillet with herbs and citrus served with avocado purée and charred pink grapefruit.
③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬

MEAT

MARINATED CHICKEN SKEWERS €16
Skewers of tender chicken thighs marinated in yoghurt, lemon, olive oil, oregano, peppers, and onion. Served with Greek pita and tzatziki.
①③⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬

GRILLED BONE-IN PORK LOIN €29
Bone-in pork chop* marinated with spices from traditional Cypriot herbs served with mustard grain with a touch of cognac.
⑩⑫

BEEF SLIDERS TRIO €20.50
Mini brioche, home-made burgers, tomato marmalade, avocado salsa, Tyrokafteri (spicy cheese), and crispy hiromeri (smoked pork)*.
①③⑥⑦⑩⑫

MARINATED BEEF FILLET SKEWERS €34
Beef fillet marinated in olive oil with Mediterranean herbs, sumac, bell peppers, tomato, red onion, and Kalamata olives. Served with sauce Béarnaise and aubergines dip.
①③⑥⑦⑩⑫

PASTA

CHICKEN & MUSHROOM ORZOTTO €17.50
Free-range chicken on a bed of orzo pasta with a medley of mushrooms and thyme jus. Garnished with black truffles and Xinomizithra cheese.
①③④⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬

SEAFOOD ORZOTTO €20.50
Orzo pasta with octopus, baby calamari, prawns, mussels, sea bass, and lobster cream with ouzo.
①②④⑦⑧⑨⑫⑬

SLOW COOKED BEEF SHORT RIB HILOPITES €20.50
Slow cooked short rib beef with hilopites pasta - a traditional Greek pasta - served with Feta mousse.
①③⑦⑧⑫

LINGUINI WITH PRAWNS €22.50
Linguini pasta with king prawns, cherry tomatoes, and fennel dolloped in a tomato-prawn bisque served with Parmesan flakes.
①②④⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬

*Pork meat

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

ΤΡΑΓΑΝΙΣΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙ €15
Σερβίρεται με Ελληνική πίτα, πέστο βασιλικού, καπνιστή μελιτζάνα, χαρουπιόμελο και πάστα ελιάς.
①⑤⑥⑦⑧⑩⑪⑫⑬

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΧΤΑΠΟΔΙ €17.50
Σερβίρεται με φάβα, πέστο λιαστής ντομάτας, γλάσο μπαλασάμικο, κάρφην.
⑥⑫⑬

TARTAR POZ ΤΟΝΟΥ €17
Ταρτάρ ροζ τόνου πάνω σε ρατατούι από αβοκάντο και κινόα, σάλτσα από εσπεριδοειδή.
①③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬

ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΥΡΑΚΙ €22.50
Λαυράκι σοσέ στο τηγάνι με τσίλι, σουμάκι και φρέσκο άνηθο, σε μία τσούρα από αρωματικό πουργούρι, με ντρέσινγκ λεμονιού και σουμάκι.
①③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟΣ ΣΟΛΩΜΟΣ €15.50
Φιλέτο μαριναρισμένου σολωμού με βότανα και εσπεριδοειδή, σερβιρισμένο με πουρέ αβοκάντο και καραυλισμένο ροζ γκρέιπφρουτ.
③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬

ΚΡΕΑΤΑ

ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ €16
Σουβλάκι από τρυφερό μοστί κοτόπουλου μαριναρισμένο με γιουσίτι, λεμόνι, ελαιόλαδο, ρίγανη, πιπεριά και κρεμμύδι. Σερβίρεται με Ελληνική πίτα και τζατζίκι.
①③⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬

ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ €29
Μπριζόλα* με κόκαλο μαριναρισμένη με μπαχαρικά από παραδοσιακά κυπριακά βότανα, σερβιρισμένη με μουστάρδα σε κόκκους και νότες κονιάκ.
⑩⑫

ΤΡΙΟ ΣΛΑΙΝΤΕΡ €20.50
Μίνι μπριός, σπιτική βοδινομπίφτεκια, μαρμελάδα ντομάτας, σάλτσα αβοκάντο, τυροκαυτερή, τραγανό χοιριόμερι*.
①③⑥⑦⑩⑫

ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΑΠΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΦΙΛΕΤΟ ΒΟΔΙΝΟ €34
Φιλέτο βοδινο μαριναρισμένο σε παρθένο ελαιόλαδο με μαριναριακά βότανα και σουμάκι, πιπεριές, ντομάτα, κρεμμύδι και ελιές Καλαμάτας. Σερβίρεται με σάλτσα Μπενανέζ και ντιπ μελιτζάνας.
①③⑥⑦⑩⑫

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

ΚΡΗΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ €17.50
Κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής σε στρώση από κρηθάρια με μέλιμα από μανιτάρια και χυμό θυμάρι. Γαρνίρεται με μαύρη τρούφα και Ξινομιζήρα.
①③④⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬

ΚΡΗΘΑΡΟΤΟ ΨΑΡΙΚΩΝ €20.50
Κρηθάρια με χταπόδι, καλαμάρι, γαρίδες, μύδια, λαβράκι, κρέμα αστακού με ούζο.
①②④⑦⑧⑨⑫⑬

ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙ €20.50
Σιγομαγειρωμένο μοσχαρί πλευρώ με ζυμαρικά χυλοπιτες σερβιρισμένο με μους φέτας.
①③⑦⑧⑫

ΛΙΓΚΟΥΝΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ €22.50
Λιγκουίνι με μεγάλες γαρίδες, άγρια μανιτάρια, σπανάκι, ντοματίνια και μάρθαρο, μέσα σε σάλτσα ντομάτας-γαρίδας, σερβιρισμένο με νιφάδες παρμεζάνας.
①②④⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬

*Χοιρινό

PLATTERS TO SHARE

VG ACAI & FRIENDS ENERGY BOWL FOR TWO €24
Organic acai topped with home-made quinoa granola, variety of seasonal fresh fruits, cacao nibs, coconut flakes, caramelised peanuts, dried white mulberries, and peanut butter.
①⑤⑧⑩⑫

SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER FOR TWO €23
Chocolate and vanilla dips.
①③⑤⑥⑦⑧

VG Vegan option: without dips.

DESSERTS

HOME-MADE ORANGE PIE €9
A fresh take on a classic Greek dessert with our zesty orange cake syruped to perfection. Topped with a white chocolate soumada infused whipped ganache and accompanied by a scoop of creamy vanilla gelato. Finished with a drizzle of golden honey sauce, Cypriot orange segments, and preserved kumquat.
①③⑤⑥⑦⑧⑩⑪⑫

HOME-MADE FRESH LEMON CREMEUX €9
Fresh lemon cream filled with strawberry jam. Set on a bed of meringue. Served with vanilla whipped ganache and strawberry sorbet.
①③⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬

CHOCOLATE PIE €9
With dark chocolate ganache. Served with vanilla namelaka, banana cremeux, and passion fruit gel. Accompanied by white chocolate crumble and vanilla gelato.
①③⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬

VG VEGAN EXPERIENCE €9
Indulge in our heavenly vegan delight. A must-try combination of flavours of white chocolate and strawberries. Velvety white chocolate and strawberry gel set on a moist vanilla sponge. Served with fresh strawberry coulis.
①⑤⑥⑧⑩⑫

ICE CREAM (per scoop) €2.50
Vanilla ①⑥⑦⑧
Dark chocolate ①③⑤⑦⑧
Tiramisu ①③⑤⑥⑧
Lemon ①③⑤⑥⑧
Mastic ①③⑥⑦⑧

ΠΙΑΤΑ ΤΗΣ ΠΑΡΕΑΣ

VG ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΟ ΜΠΟΛ ΑΣΑΙ & FRIENDS ΓΙΑ ΔΥΟ €24
Βιολογικό ασάι, με επικάλυψη οπτικής γκρανολάς κινόα, ποικιλία από φρέσκα φρούτα, παρθένο ελαιόλαδο, νιφάδες καρόδας, καραμελωμένα φιστίκια, αποξηραμένες λευκά μούρα και φυστικοβούτυρο.
①⑤⑧⑩⑫

ΕΠΟΧΙΑΚΑ ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΜΕ ΝΤΙΠΣ ΓΙΑ ΔΥΟ €23
Ντιπς σοκολάτας και βανίλιας.
①③⑤⑥⑦⑧

VG Επιλογή βίγκαν: χωρίς ντιπς.

ΤΥΓΚΑ

ΣΠΙΤΙΚΗ ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ €9
Αυθεντικό ελληνικό επιδόρπιο και σιροπιαστή πορτοκαλόπιτα, καλυμμένη με γκανάζ λευκής σοκολάτας καιεμποτισμένη με άρωμα σουμάδας. Συνοδεύεται με gelato βανίλιας και μια πνευλιά χρυσής σάλτσας μελιού, κομμάτια πορτοκαλιού και γλάκο κομποκούτ.
①③⑤⑥⑦⑧⑩⑫

ΒΕΛΟΔΑΝΗ ΚΡΕΜΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ €9
Τάρτα κρέμα λεμονιού με μαρμελάδα φρούλους πάνω σε στρώση μαρένγκας. Σερβίρεται με γκανάζ βανίλιας και σομπρέ φρούλας.
①③⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ €9
Με γκανάζ μαύρης σοκολάτας, σερβίρεται με βανίλια ναμελάκα, κρέμα μπανάνας και ζελέ από passion fruit. Συνοδεύεται με τριμίνα άσπρης σοκολάτα και παγωτό βανίλιας.
①③⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

VG ΠΑΡΑΔΕΙΣΙΝΙΑ ΓΕΥΣΤΙΚΗ VEGAN ΕΜΠΕΙΡΙΑ €9
Αφεθείτε σε μια παραδεισινία vegan γευστική απόλαυση. Ένας συνδυασμός που πρέπει να δοκιμάσετε από γεύσει λευκής σοκολάτας και φρούλας. Βελούδινη, υγρή λευκή σοκολάτα και τζελ φρούλας, σε ένα αφράτο, μους βανίλιας.
Σερβίρεται με φρέσκια ρευατή σάλτσα φρούλας.
①⑤⑥⑧⑩⑫

ΠΑΓΩΤΟ (ανά μπλόκ) €2.50
Βανίλια ①⑥⑦⑧
Μαύρη Σοκολάτα ①③⑥⑦⑧
Τιραμισού ①③⑤⑥⑧
Λεμόνι ①③⑤⑥⑧
Μαστίχα ①③⑥⑦⑧

ALLERGENS

- ① Gluten
- ② Crustaceans
- ③ Egg
- ④ Fish
- ⑤ Peanuts
- ⑥ Soy
- ⑦ Dairy
- ⑧ Nuts
- ⑨ Celery
- ⑩ Mustard
- ⑪ Sesame
- ⑫ Sulfites
- ⑬ Lupin
- ⑭ Molluscs
- ⑮ Frozen

V Vegetarian

*** VG Vegan**

*** Pork**

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

- ① Γλουτένη
- ② Οστρακοειδή
- ③ Αυγό
- ④ Ψάρι
- ⑤ Φιστίκι
- ⑥ Σόγια
- ⑦ Γαλακτοκομικά
- ⑧ Ξηρό Καρύδι
- ⑨ Σέλινο
- ⑩ Μούστάρδα
- ⑪ Σοσόφι
- ⑫ Λιπίδια
- ⑬ Λούπινο
- ⑭ Μαλακία
- ⑮ Κατενιυμένο
- ⑯ Χορτοφάγος

VG Bivkan

*** Χοιρινό**

All prices are in euro and include legal taxes such as V.A.T.

Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους