

**Yianna Marie**  
Restaurant

DESSERT MENU



## ORANGE PIE

7.50

Refreshing sweet pastry with mouthwatering orange flavours, served with vanilla ice cream.

Δροσιστική γλυκιά ζύμη πορτοκαλιού, σερβίρεται με παγωτό βανίλια.

## LEMON TART MARINGUE

7.50

Lemon tart with rich texture, offers you a balance between acidity and sweetness. It's covered with spatula smooth meringue for artisanal look.

Τάρτα λεμονιού με πλούσια υφή, καλυμμένη με μαρέγκα



## NEW YORK CHEESECAKE

7.50

Biscuit base with cream cheese mousse  
& blackcurrant couli.

Βάση μπισκότου με κρέμα τυριού & επικάλυψη  
σάλτσας βατόμουρου.

## TIRAMISU

7.50

An Authentic Italian Recipe, made with savoiardi,  
mascarpone cream, espresso coffee

Αυθεντικό Ιταλικό τυραμισού με μπισκότα σαβουγιάρ,  
τυρί μασκαρόνε και άρωμα καφέ εσπρέσο



## CHOCOLATE LAVA

8.00

Chocolate dessert filled with melted chocolate.

Served with vanilla ice cream.

Επιδόρπιο σοκολάτας με γέμιση σοκολάτας.

Σερβίρεται με παγωτό βανίλια.

## CRÈME BRÛLÉE CHEESECAKE

8.50

The marriage of two great classics... crème brûlée layered and mingle with the lightest of cheesecakes.

Handfired and mirrored with burnt caramel

Το πάντρεμα δύο σπουδαίων κλασικών γλυκών... crème brûlée με ελαφρύ άρωμα cheesecake. Καψαλισμένο με καραμέλα





**ICE CREAM (3 scoops)**

**6.00**

Chocolate, vanilla, strawberry.

Σοκολάτα, Βανίλια, Φράουλα.



## BEVERAGES | ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Greek coffee   Ελληνικός καφές	3.00
Tea   Τσάι	3.50
Nescafe   Στιγμαίος	4.00
Filter coffee   Καφές Φίλτρου	4.00
Capuccino   Καπουτσίνο	4.00
Café latte   Καφές Λάτε	4.00
Espresso   Εσπρέσο	3.00
Americano   Αμερικάνο	3.80
Double Espresso   Διπλό Εσπρέσσο	3.80

## SPECIAL COFFEES | ΚΑΦΕΔΕΣ ΜΕ ΑΛΚΟΟΛ

Royal coffee (brandy) Ρογιαλ (μπράντυ)	7.00
Irish coffee (whisky) Ιρλανδεζικός (ουίσκυ)	7.00
Calypso coffee (coffee liqueur) Καλυψώ (λικέρ καφέ)	7.00
Baileys coffee (irish cream liqueur) Μπέιλυς (λικέρ κρέμας)	7.00