

Giacomo

CUCINA E VINO

Dolce

TIRAMISU
παραδοσιακό

LATTE DI RISO
(ρυζόγαλο φούρνου)
με βανίλια Μαδαγασκάρης, crumble
κανέλλας & παγωτό αλμυρή καραμέλα

ORANGE PIE
με σαντιγί και παγωτό βανίλιας
Μαδαγασκάρης και φλωρεντίνα
αμυγδάλου

PANNA COTTA
γιαουρτιού με κομποτέ από φρούτα του
δάσους και κράμπλ πορτοκαλι

CALZONE
με πραλίνα φουντουκιού

HOT APPLE FINANCIER
με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης και
τουιλ από πραλίνα φουντουκιού

CHOCOLATE BAR
με cremeux 68% αρωματισμένη
με tonka, ganache από σοκολάτα
γάλακτος και παγωτό πεκάν

SFOGLIATINO
με κρέμα από κροκάν αμυγδάλου,
σάλτσα αλμυρής καραμέλας και παγωτό
σοκάλατα & βανίλια
για 4 άτομα

**ΠΑΓΩΤΟ
ΣΟΡΜΠΕ**

DESSERT WINES & DIGESTIVES

by the glass

Samos "Grand Cru"
E.O.S. Σάμου
Μοσχάτο Σάμου, ΠΟΠ Σάμος

Vinsanto "4 Years Barrel Aged"
Κτήμα Αργυρού
Ασύρτικο, Αηδάνι, Αθήρι
ΠΟΠ Σαντορίνη

Sauternes 2ème Cru Classé,
Château Doisy-Védrines
Sauvignon Blanc, Sémillon
AOC Sauternes, Bordeaux, France

Ruby Port Reserve
"Bin No 27", Fonseca
Port Blend, Porto, Portugal

Grappa Vite d' Oro "Classica"
Bepi Tosolini
White Grappa, Veneto, Italy

Grappa Vite d' Oro "Barrigue"
Bepi Tosolini
Aged Grappa, Veneto, Italy

Απόσταγμα Σταφύλης "Μούχταρο"
Lost Lake Distillery
Μούχταρο, Θήβα

"Dark Cave"
Αποσταγματοποιία Τσιλιλή
Παλαιωμένο Τσίπουρο 5 ετών, Θεσσαλία

ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΔΗΜΟΣΘΕΝΗΣ ΣΤΑΣΙΝΟΠΟΥΛΟΣ
ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΦΠΑ ΚΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ
ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΟ ΔΕΛΤΙΟ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)
ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ ΤΕΡΜΑΤΙΚΟ ΑΠΟΔΟΧΗΣ ΚΑΡΤΩΝ POS

Giacomo

CUCINA E VINO

Dolce

TIRAMISU
classic

LATTE DI RISO
(baked rice pudding)
with Madagascar vanilla, cinnamon
crumble & salted caramel ice cream

ORANGE PIE
with whipped cream and Madagascar
vanilla ice cream and almond florentine

YOGHURT PANNA COTTA
with forest fruit compote
and orange crumble

CALZONE
with hazelnut praline

HOT APPLE FINANCIER
with Madagascar vanilla ice cream and
hazelnut praline tuile

CHOCOLATE BAR
with cremeux 68% flavored
with tonka, milk chocolate ganache
and pecan ice cream

SFOGLIATINO
with almond crocan cream, savory
caramel sauce, chocolate
& vanilla ice cream
for 4 people

ICE CREAM
SORBET

DESSERT WINES & DIGESTIVES *by the glass*

Samos "Grand Cru", UWC Samos
Muscat of Samos
PDO Samos, Greece

Vinsanto "4 Years Barrel Aged"
Estate Argyros
Assyrtiko, Aidani, Athiri
PDO Santorini, Greece

Sauternes 2ème Cru Classé,
Château Doisy-Védrines
Sauvignon Blanc, Sémillon
AOC Sauternes, Bordeaux, France

Ruby Port Reserve
"Bin No 27", Fonseca
Port Blend, Porto, Portugal

Grappa Vite d' Oro "Classica"
Bepi Tosolini
White Grappa, Veneto, Italy

Grappa Vite d' Oro "Barrique"
Bepi Tosolini
Aged Grappa, Veneto, Italy

"Mouchtaro" Grape Distillate
Lost Lake Distillery
Mouchtaro, Thebes, Greece

"Dark Cave", Tsilili Distillery
5-Year-Old Aged Tsipouro
Thessaly, Greece

PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES

MARKET INSPECTION MANAGER: DIMOSTHENIS STASINOPOULOS
PRICES INCLUDE VAT AND ALL LEGAL CHARGES

COMPLAINT SHEETS ARE AVAILABLE WITHIN A SPECIAL BOX AT THE RESTAURANT'S EXIT
THE CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT IS NOT RECEIVED (RECEIPT-INVOICE)
THE RESTAURANT HAS CERTIFIED POINT OF SALES TERMINALS FOR PAYMENT WITH CARDS