

Σάββατο 6 Σεπτεμβρίου 2025

PASTRY CHEF

Δημήτρης Χρονόπουλος

ΧΟΡΗΓΟΙ

Valhrona Greece
Deals SA

MENΟΥ

Sweet Dominance

Μακαρόν
γλυκιά γαρίδα / αμπελόφυλλο / καφίρ λάιμ

Εργολάβος
αμύγδαλο / βερίκοκο / φουά γκρά

Στρείδι
πανακότα αμύγδαλο / λεμονόχορτο / γρανίτα σαμπάνια

Φραγκόκοτα
καλαμπόκι / κάρυ / ahi amarillo και βατόμουρο

Λεμόνι & Άνηθος
αφρός λεμόνι και μοσχολέμονο / σορμπέ άνηθος / φράουλα

Banoffee New Style
τραγανό μπισκότο καραμελωμένης λευκής σοκολάτας / caramel toffee /
αέρινη κρέμα βανίλια / μπανάνα compote

Grue De Cacao - Βιολέτα
παγωτό καρπός του κακάο / cassis compote / παντζάρι / αφρός βιολέτα

Τρούφα σοκολάτα αρωματισμένη με κανέλα & βανίλια
Σοκολατένιο roche gianduja

Τιμή ανά άτομο: €75,00

Saturday September 6th 2025

PASTRY CHEF

Dimitris Chronopoulos

SPONSORS

Valhrona Greece
Deals SA

MENU

Sweet Dominance

Macaron
sweet shrimp / vine leaf / kaffir lime

Ergolavos
almond / apricot / foie gras

Oyster
almond panna cotta / lemongrass / champagne granita

Guinea Fowl
corn / curry / aji amarillo & blackberry

Lemon & Dill
lemon & lime foam / dill sorbet / strawberry

Banoffee New Style
crispy caramelized white chocolate biscuit / toffee caramel /
airy vanilla cream / banana compote

Grue de Cacao - Violet
cocoa nib ice cream / cassis compote / beetroot / violet foam

Chocolate truffle flavored with cinnamon & vanilla
Chocolate roche gianduja

Price per person: €75,00