



Έδρα

10^ο Χλμ. - Γρεβενών Κοζάνης - Γρεβενά - 51100
Τηλ: 24620 61586 - 87
Fax: 24620 61564
email: info@zoomserie.gr
www.zoomserie.gr
facebook.com/NtasiosSweetArt

Υποκατάστημα Αττικής

Επαμεινώνδα 59Α - Καλλιθέα - Αττική - 17674
Τηλ: 210 5614045 - 211 7504358 - 6978 480 086
email: perakis@ntasios.com.gr

Υποκατάστημα Θεσσαλονίκης

Ιασιωνίδου 17 Εύοσμος
Θεσσαλονίκη - 56224
Τηλ: 2310 689095 - 6978 480 297
email: sales.thessaloniki@ntasios.com.gr

Headquarters

10th km. Grevena - Kozani - P.O 79
Greece - 51100
Tel: 0030 24620 61586 - 87
Fax: 0030 24620 61564
email: info@zoomserie.gr
www.zoomserie.gr

Attica Branch

59A Epaminonda str. - Kallithea
Attica - Greece - 17674
Tel: 0030 210 5614045 & 0030 6978 480086
email:perakis@ntasios.com.gr

Thessaloniki Branch

17 Leonida Iasonidou - Evosmos Thessaloniki
Greece - 56224
Tel: 2310 689095 - 6978 480 297
email: sales.thessaloniki@ntasios.com.gr



SCAN ME

if you need more

Αφοι Μηνδρινοί
www.photographic.gr
2109525765

NTASIOS SA | ZOOMSERIE



Contents

Εισαγωγή Our Story	05 - 06
Τούρτες Heavenly Cream Cakes	07 - 18
Πάστες Ατομικές Individual Dream Desserts	19 - 28
Εκλήρ Éclair	29 - 30
Ατομικά Individual Premium Desserts	31 - 36
Pre-Cut Cakes	37 - 41
Χωρίς Ζάχαρη Sugar Free	42
Παστάκια Mini Treats	43 - 50
Σιροπιαστά Syrupy Delicacies	51 - 58
Τυλιχτά Παστάκια Chocolate Treats	59 - 62
Κέικ Premium Cakes	63 - 64
On-the-Go Snacks	65 - 70

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΣΥΜΒΟΛΩΝ - SYMBOL EXPLANATIONS



Κωδικός
Code



Βόρος προϊόντος
Product weight



Τεμάκια ανά κιβώτιο
Pieces per box



Παλετοποίηση
Pallet contents



Χρόνος διατήρησης
Shelf life



Θερμοκρασία διατήρησης
Storage temperature

Our Story

Ntasios Sweet Art is a Greek family-owned and-run confectionery manufacturer founded by our beloved Panagiotis Ntasios in 1982. Since then, our company has gone from strength to strength with education playing a key role in keeping our skills up-to-date.

We started as a local cakery and transformed to a full-scale production unit, able to cater for businesses of all sizes, worldwide. We have never lost sight of the importance of attention to detail. From perfecting traditional recipes to creating innovative products, Ntasios Sweet Art strives to protect, respect and build on Panagiotis' legacy by combining tradition with innovation while being believers in life-long learning.

Our Vision

We are devoted to our past but committed to our future. A value reflected in our unwavering quality products and our goal to continually move into new markets. Our dedication and belief in our delectable, sweet treats, allowed us to expand the company both nationally and internationally while maintaining a reasonable pricing. Our aim is to inform and guide our trusted partners in order to delight our customers and stay competitive, while maintaining unparalleled quality in continually fluctuating market conditions.

Our Products

We offer an extensive range of luxurious sweet treats, available in various quantities and sizes. Our catalogue includes traditional sweets, specialty items, ice cream, sorbets and catering solutions. The main ingredients of our delicious desserts is love and our finest ingredients.

The experience, education, and creativity of our team creates irresistible sweets combining taste, appearance and quality. We are dedicated to mastering our art and create a portfolio full of mouthwatering temptations!

100% Greek Product www.zoomserie.gr



Η ιστορία μας

Η Ntasios Sweet Art | Zoomserie είναι μια ελληνική οικογενειακή επιχείρηση και παραγωγός ειδών ζαχαροπλαστικής και παγωτού. Ιδρύθηκε με αγάπη από τον Παναγιώτη Ντάσιο το 1982.

Έκτοτε, η εταιρεία μας έχει εξελιχθεί από τη δυναμική σε ισχύ με την εκπαίδευση να παίζει βασικό ρόλο στη διατήρηση των δεξιοτήτων μας ενημερωμένες.

Από το ξεκίνημα ως τοπικό ζαχαροπλαστείο έως την παραγωγή πλήρους κλίμακος με την ικανότητα να εξυπηρετούμε επιχειρήσεις όλων των μεγεθών, σε όλο τον κόσμο, ποτέ δεν έχουμε ξεχάσει τη σημασία της προσοχής στη λεπτομέρεια.

Από την τελειοποίηση παραδοσιακών συνταγών έως τη δημιουργία καινοτόμων προϊόντων, Ntasios Sweet Art | Zoomserie προσπαθεί να προστατεύσει, να σεβαστεί και να χτίσει την κληρονομιά του ιδρυτή της εταιρίας μας, συνδυάζοντας την παράδοση με την καινοτομία ενώ είναι πιστοί δια βίου μάθηση.

Η εμπειρία, η εκπαίδευση και η δημιουργικότητα, παράλληλα με την αγάπη που τρέφουμε για τα προϊόντα μας, έχουν ως αποτέλεσμα ακαταμάχητα γλυκά που συνδυάζουν με επιτυχία γεύση, εμφάνιση και ποιότητα.

Είμαστε αφοσιωμένοι στο να κυριαρχούμε στην τέχνη μας και να προσθέτουμε στο μενού μας λαχταριστούς πειρασμούς!

Το Όραμα μας

Είμαστε αφοσιωμένοι στο μέλλον, μας με παρακαταθήκη το παρελθόν μας το οποίο αντικατοπτρίζεται στα αταλάντευτα ποιοτικά προϊόντα μας, και στον στόχο μας να κινούμαστε συνεχώς σε νέες αγορές. Είναι η αφοσίωσή μας και η πίστη μας στις απολαυστικές γλυκές λιχουδιές μας που μας επέτρεψαν να επεκτείνουμε την εταιρεία - οικογένεια μας, τόσο σε εθνικό όσο και σε διεθνές επίπεδο, διατηρώντας παράλληλα τις ρίζες μας προσθέτοντας πινελιές από την παγκόσμια κουλτούρα.

Στόχος μας

Εκλεπτυσμένες γεύσεις και ατμόσφαιρα με γαλλικό αέρα, επιμελημένες μοναδικές δημιουργίες ζαχαροπλαστικής παντρεύοντας το χθες με το σήμερα, στο υπεράσύγχρονο εργαστήριο μας στα Γρεβενά



"Food is symbolic of love when words are inadequate."

Heavenly Cream Cakes



Γιαούρτι με Φρούτα του Δάσους σε Τάρτα

Βάση από τάρτα βρώμης, κρέμα με γιαούρτι και φρούτα του δάσους. Επικόλληση με αμαρένα.

	60016		1		10 m
	1,3		240		-18C

Fruity Yogurt Tart

Oaty tart base filled with refreshing yogurt and fruits of the forest cream topped with Amarena cherry sauce. Fruity!



Καραμέλα

Υπέροχη τούρτα καραμέλα που πρέπει να δοκιμάσετε! Αν μπορείτε να μείνετε σε ένα μόνο κομμάτι... κρέμα με γεύση καραμέλας και επικάλυψη με στρώση καραμέλας.

	60018		1		9 m
	1,0		240		-18C

Butterscotch Cream Cake

Rich caramel cream, sandwiched between delicate chocolate sponge cakes, topped with creamy butterscotch and pure milk chocolate swirls and dipped in caramel chocolate shavings. Delicious!



Σοκολάτα Φράουλα

Απολαυστική σοκολάτα κουβερτούρα και κρέμα με γέμιση από κομμάτια φράουλας.

	60027		1		6 m
	0,99		240		-18C

Strawberry and Chocolate Cream Cake

A multi-layered delicate chocolate sponge cake with chocolate cream, and vanilla cream with strawberries pieces. Topped with strawberry sauce and pure milk chocolate swirls and flakes. Superb!



Σοκολατίνα

Αυτήν ονειρευόμαστε όταν θέλουμε να φάμε ένα σοκολατένιο γλυκό. Σαν ανάμνηση από τα παλιά καλά ζαχαροπλαστικά... απαλή κρέμα σοκολάτας, και επικάλυψη από πραγματική σοκολάτα.

	60003		1		6 m
	0,99		240		-18C

Chocolate Overload Cream Cake

A multi-layered delicate chocolate sponge cake with chocolatey chocolate cream, covered with intense dark chocolate ganache and decorated with chocolate sprinkles and swirls. The perfect choice for chocolate lovers



Μπισκότο

Παντεσπώνι σοκολάτας, κρέμα με πραλίνα φουντουκιού και κομμάτια μπισκότου, επικάλυψη με λευκή σοκολάτα

	60032		1		6 m
	0,79		240		-18C

Biscuit Cream Cake

A multi-layered delicate chocolate sponge cake with the complementary combination of biscuit and hazelnut praline cream, covered with sumptuous white chocolate and decorated with white and milk chocolate swirl sticks. Divine!



Προφυτερόη με Λευκή Πραλίνα

Συνδυασμός που συναρπάζει, σου γεμιστά με κρέμα rôtisserie, βυθισμένα σε κρέμα γκοφρέτας και επικάλυψη με γκανάζ γάλακτος και πραλίνα.

	60040		1		6 m
	1,28		240		-18C

Hazelnut Praline Profiterole Cake

Chocolate sponge cake with delicious gianduja chocolate cream and wafer chunks. Topped with cream pâtisserie filled choux pastries and surrounded by hazelnut praline cream with wafer pieces. Glazed with luscious white chocolate praline ganache. Voilà!



Black Cookies

Ο απόλυτος συνδυασμός, το αγαπημένο μας μπισκότο παντρέυονται με κρέμα μπισκότου, ρίφιλα με πραλίνα φουντουκιού και κομμάτια από Cookies.

	60029		1		9 m
	0,98		240		-18C

Black Cookies

A multi-layered delicate chocolate sponge cake with the renowned combination of cookie and hazelnut praline cream, covered with white chocolate and real biscuit pieces. Irresistible!



Black Forest

Η διάσημη γερμανική τούρτα με κεράσια παίρνει το όνομά της από το ομώνυμο οροπέδιο στα νοτιοδυτικά της χώρας, λευκή κρέμα με ολόκληρα κεράσια αμαρένας, γαρνίρισμα με κρέμα, και τρίμμα από πραγματική σοκολάτα.

	60001		1		6 m
	0,97		240		-18C

Black Forest Gateau

Delicate chocolate sponge cakes layered with vanilla cream and luscious Amarena cherries. Decorated with light chocolate flakes, cream, and sumptuous syrupy Amarena cherries. Delightful!



Σεράνο

Κλασική συνταγή που απολάμβαναν οι παλιοί στα αστικά ζαχαροπλαστικά, κρέμα σεράνο, επικάλυψη με σοκολάτα γάλακτος.

	60022		1		6 m
	0,96		240		-18C

Traditional Serano Cake

Light and fluffy chocolate sponge cake layers with rich milk chocolate cream covered with luxurious milk chocolate ganache, decorated with milk and white chocolate. Heavenly!



Μερέντα

Όνομα με βαριά ιστορία, δύο στρώσεις κρέμα τζαντούια και κρέμα βανίλιας, μία στρώση από τραγανή γκοφρέτα και η αποκορύφωση με επικάλυψη από Μερέντα και ολόκληρες αμαρένες.

	60033		1		9 m
	0,86		240		-18C

Creamy Hazelnut Chocolate Cake

A crispy wafer and hazelnut praline base with ample gianduja and vanilla cream, topped with milk chocolate and hazelnut praline and decorated with luscious Amarena cherries and white chocolate sticks. Exceptional!



Καρύδι

Ζουμερή βάση από παραδοσιακή καρυδόπιτα Γρεβενών, κρέμα με γεύση βανίλια και επικάλυψη με κομμάτια σοκολάτας κουβερτούρας γάλακτος.

	60021		1		6 m
	1,41		240		-18C

Walnut Delight Cake

A traditional Greek nutty syrupy cake with a generous layer of vanilla cream, topped with milk chocolate ganache and pure milk chocolate pieces. Dreamy!



Coco Mango

Παντεσπάνι βανίλιας, κρέμα ινδοκάριδο με κομμάτια μάνγκο και τραγανά μπισκότα επικαλυμμένα με λευκή σοκολάτα

	60017		1		8 m
	1,09		240		-18C

Coco Mango

Vanilla sponge cake, coconut cream with mango pieces and crispy cookies coated with white chocolate



Red Passion

Αυθεντική συνταγή από τον Αμερικάνικο νότο, αφράτο κέικ red velvet, μέλι, ρίπηλα καραμέλας toffy, αμύγδαλο και βελούδινη σοκολατένια κρέμα, ήρθε για να μείνει.

	60023		1		9 m
	1,08		240		-18C

Red Passion Cake

A red velvet cake base, topped with sweet butterscotch, honey and almonds and a layer of milk chocolate cream with an Amarena cherry sauce topping. Tantalizing!



Φράουλα

Δεν χρειάζεται πολλές συστάσεις, κρέμα βανίλιας και ολόκληρα κομμάτια φρέσκιας φράουλας, η απλότητα σε όλο της το μεγαλείο.

	60007		1		9 m
	1,05		240		-18C

Strawberry Cream Cake

A four-layered delightful cake with delicate vanilla sponge and vanilla cream with strawberry pieces. Topped with strawberry sauce and rolled in strawberry chocolate shavings. Summery!



Cookies & Profiterole

Η τούρτα προφιτερόλι των ονείρων σου, φινετσάτη, όμορφη, απλά τέλεια, τι πιο τέλαιο από το τελειότερο, γεμίσαμε το σου με κρέμα μπισκότου και την κάναμε θεά. Απολαύστε την.

	60019		1		6 m
	1,15		240		-18C

Profiterole Cookie Cake

Layered chocolate sponge cake and biscuit cream, topped with choux pastries filled with pâtissière cream, glazed with milk chocolate ganache and dipped in crunchy chocolate biscuit pieces. Scrumptious!



Cookies Praline

Εντυπωσιακή, συνδυασμός γεύσεων με εκρηκτικό αποτέλεσμα, κρέμα μπισκότου, ριπίλα πραλίνας, με κομμάτια μπισκότου και γαρνίρισμα με πραλίνα κουβερτούρα γάλακτος.

	60035		1		6 m
	1,0		240		-18C

Praline Cookie Cake

A multi-layered moist chocolate sponge with ample luxurious biscuit cream, topped with milk chocolate ganache and crunchy chocolate biscuits. Yummy!



Crunchy Pistacchio

Παντεσπάνι βανίλιας, κρέμα πλούσια σε φιστίκι και μια λεπτή στρώση από πουρέ βατόμουρο, επικαλυμμένο με γκανάζ φιστίκι με κομμάτια φιστίκι.

	60025		1		6 m
	1,06		240		-18C

Crunchy Pistacchio

Vanilla sponge cake, rich pistachio cream and a thin layer of raspberry puree, covered in pistachio ganache with pistachio pieces.



Αμυγδάλου

Επιλογή για λάτρεις της βανίλιας, και του αμυγδάλου, κρέμα με νότες από αμύγδαλο και φρέσκια κρέμα με άρωμα βανίλιας

	60013		1		9 m
	0,84		240		-18C

Almond Cream Cake

A delightful cake consisting of vanilla cake layers smothered in smooth vanilla cream and almond flakes. Glorious!



Πραλίνα Φουντουκιού

Υπάρχει κάποιος μικρός ή μεγάλος που δεν λατρεύει, την γεύση που στο άκουσμα της συναρπάζει, πραλίνα φουντουκιού, καραμελωμένα αμύγδαλα, σε ισορροπία που μαγεύει.

	60010		1		6 m
	1,02		240		-18C

Crunchy Hazelnut Chocolate Cream Cake

A multi-layered chocolate sponge cake with hazelnut praline cream, covered in rich milk chocolate ganache with finely chopped hazelnut pieces and rolled in mini white and milk choco balls. Exquisite!



Yogurtina

Κρέμα με φρέσκο στραγγιστό γιαούρτι, φρούτα του δάσους και επικάλυψη με πλούσια σάλτσα αμαρένας.

	60030		1		9 m
	0,96		240		-18C

Fruits of the Forest Yogurt Cream Cake

Vanilla sponge cake with a delicate yogurt cream, and fruits of the forest cream layer, topped with a light Amarena sauce. Fabulous!



Snicke

Παντεσπάνι σοκολάτας, κρέμα με φυστικοβούτυρο, καραμελωμένα φιστίκια και πλούσια καραμέλα dulce de leche

	60024		1		6 m
	1,00		240		-18C

Snicke

Chocolate sponge cake, peanut butter cream, caramelized peanuts and rich caramel dulce de leche



Οικογενειακό Lemon Pie

Τάρτα βουτύρου γεμισμένη με κρέμα λεμονιού και στρώση με μαρέγκα ψημένη με φλόγα.

	60011		1		10 m
	0,95		240		-18C

Lemon Pie

Butter biscuit tart filled with delicate lemon cream and flamed meringue.



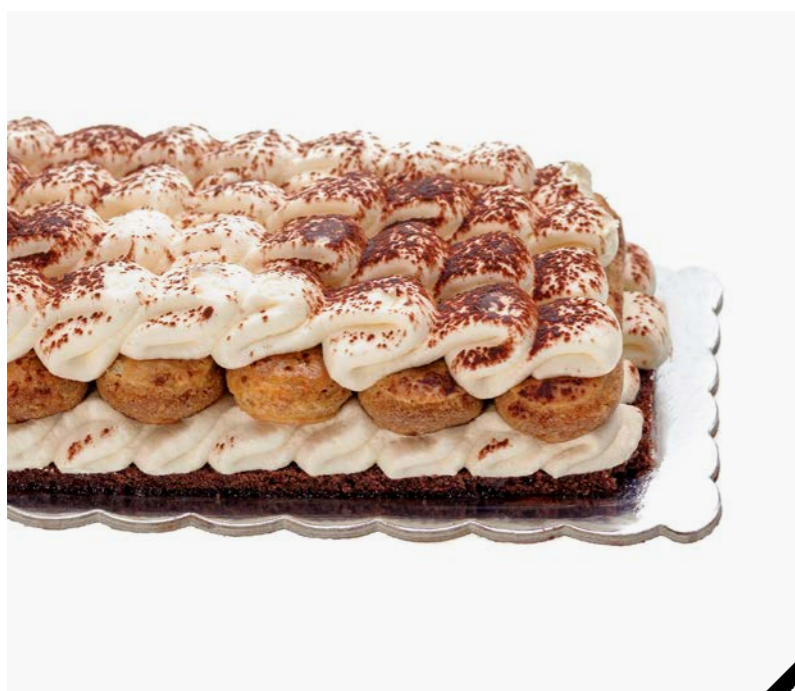
Μωσαϊκό Σοκολάτας

Αν υπάρχει γλυκό που μας πάει στα παιδικά μας χρόνια, δεν είναι άλλο από το μωσαϊκό μας, συνταγή της γιαγιάς Μαργαρίτας, κομμάτια μπισκότου, κακάο και μπισκότα βουτύρου. Το σερβίρουμε από την κατάψυξη και ταξιδεύουμε.

	64036		1		6 m
	0,85		255		-18C

Mosaic Chocolate Log Cake

A Greek traditional rich chocolate and butter biscuit log dusted with icing sugar and chocolate piping. Satisfying!



Τιραμισού

Τούρτα κορμός Tiramisu. Παντεσπάνι σοκολάτας κρεμά με τυρί mascarpone, κρασί Marsala ιταλικά σαβαρέν ποτισμένα σε espresso καφέ και ποσπαλισμένα με κακάο.

	64012		1		6 m
	0,935		170		-18C

Tiramisu

A chocolate sponge base with layers of elegant mascarpone cream and Ladyfingers soaked in Marsala wine and espresso syrup, dusted with cocoa powder. Triumphant!



Τούρτα Καπέλο Γάλακτος

Τούρτα μπισκότο με σοκολάτα γάλακτος.

	60401		1		6 m
	1,13		144		-18C

Biscuit Milk Cake

Milk chocolate biscuit cake.



Τούρτα Καπέλο Κουβερτούρα

Τούρτα μπισκότο με μαύρη σοκολάτα.

	60402		1		6 m
	1,13		144		-18C

Biscuit Dark Chocolate

Dark chocolate biscuit cake.



Red Velvet

Αφράτο κέικ σε πέντε στρώσεις, γέμιση με κρέμα τυριού.

	60400		1		9 m
	1,85		144		-18C

Red Velvet

Exquisite red velvet cake layered with smooth cream cheese frosting. Superior!



Lemon Pie Οικογενειακό

Βάση από μπισκότα βουτύρου, κρέμα λεμονιού με φρέσκο χυμό λεμονιού και αφράτη μαρέγκα. Ανάλαφρη πολυτέλεια, που θα αφήσει τις καλύτερες εντυπώσεις, σε ευχάριστες στιγμές.

	79014		1		6 m
	1.2		240		-18C

Lemon Meringue Pie

A buttery biscuit base smothered in smooth tangy lemon cream covered in meringue and then toasted. Luscious!



Οικογενειακό Εκμέκ

Ανατολίτικες ρίζες, με βάση από κανταΐφι, ελαφρύ σιρόπι, κρέμα pâtisserie, με έντονες νότες βανίλιας και κανέλας.

	79004		1		6 m
	1,3		240		-18C

Ekmek Kataifi

A golden syrup-soaked shredded pastry base, lavishly topped with pâtissière cream and garnished with roughly chopped nuts.



Οικογενειακό Σοκολάτα Φράουλα

Κι είναι αυτή η συγκορδία γεύσεων που σε έκανε να την αγαπήσεις και σε κάνει να την ζητάς ξανά. Μπιλέκονται με μαεστρία οι δύο γεύσεις σοκολάτα γάλακτος, φράουλα, και τραγανά κομμάτια σοκολάτας με αποτέλεσμα η μία μπουκιά να μην είναι ποτέ αρκετή.

	79018		1		6 m
	1,3		240		-18C

Chocolate and Strawberry Mousse Pie

Devilishly good strawberry & Chocolate Mousse Pie on a chocolate cake base with mini choco balls, covered with ample milk chocolate. Dive in!



Οικογενειακό Cheese Cake

Λαχταριστό και ελαφρύ επιδόρπιο, με βάση από τραγανά μπισκότα βουτύρου, κρέμα με νότες από βανίλια, και δροσερή κρέμα τυριού, με επικάλυψη σάλτσα κόκκινων φρούτων.

	79015		1		6 m
	1,3		240		-18C

Cheese Cake

Rich creamy cheesecake on a buttery biscuit base with an indulgent cherry sauce topping.



Οικογενειακή Σοκολατόπιτα

Πληθωρική, πλούσια σε σοκολάτα, δοκιμάστε την ζεστή με ελάχιστη κρέμα γάλακτος ή παγωτό της επιλογής σας.

	57057		1		6 m
	1,3		240		-18C

Chocolate Pie

Heavenly dense dark chocolate sponge covered with milk chocolate flakes and chocolate sauce.

Individual Dream Desserts



Σοκολατίνα Τετράγωνη

Αυτήν ονειρευόμαστε όταν θέλουμε να φάμε ένα σοκολατένιο γλυκό. Σαν ανάμνηση από τα παλιά καλά ζαχαροπλαστέια... απαλή κρέμα σοκολάτας, και επικάλυψη από πραγματική σοκολάτα, σε ατομική μερίδα.

	51001		15		6 m
	0,160		160		-18C

Choco Cravers

Double-layered chocolate sponge with dense dark chocolate cream enclosed in rich dark chocolate and chocolate sprinkles.



Ποντικάκι

Κλασική αγαπημένη συνταγή, με απόλυτη κυριαρχία της σοκολάτας, με δύο στρώσεις απαλής κρέμας βανίλιας και σοκολάτας και επικάλυψη με πραγματική σοκολάτα.

	51034		15		6 m
	0,150		160		-18C

Choco Mouse

Delicious chocolate sponge cakes with layers of vanilla and chocolate cream covered with intense dark chocolate ganache and dipped in chocolate sprinkles.



Καρύδι

Ζουμερή βάση από παραδοσιακή καρυδόπιτα Γρεβενών, κρέμα με γεύση βανίλια και επικάλυψη με κομμάτια σοκολάτας κουβερτούρας γάλακτος.

	51024		15		6 m
	0,170		160		-18C

Walnut Delight

A traditional Greek nutty syrupy cake with generous layers of vanilla cream between chocolate cake, topped with milk chocolate ganache.



Φράουλα Σοκολάτα Διαίτης

Για αυτούς που ψάχνουν μια επιλογή σε γλυκό, με λιγότερα λιπαρά, σε σχέση με τα άλλα προϊόντα του καταλόγου μας. Βάση από σιροπιασμένο παντεσπάνι κακάο, κρέμα βανίλιας, κρέμα σοκολάτας, με κομμάτια φράουλας και επικάλυψη σοκολάτα.

	51020		15		6 m
	0,170		160		-18C

Guilt-Free Strawberry Delight

Three chocolate sponge cake layers with chocolate cream, and vanilla cream with strawberries pieces, with a dark chocolate coating. A lighter option than our other chocolate cakes!



Cookies Pralin

Εντυπωσιακή, συνδυασμός γεύσεων με εκρηκτικό αποτέλεσμα, κρέμα μπισκότου, ρίφιλα πραλίνας, με κομμάτια μπισκότου και γαρνίρισμα με πραλίνα φουντουκιού. Ατομική μερίδα, συνοδεύεται με πλαστικό πιατάκι σερβιρίσματος.

	69116		12		10 m
	0,160		160		-18C

Praline Cookies Dessert

Moist chocolate sponge with ample luxurious biscuit cream, topped with milk chocolate ganache and crunchy chocolate biscuits.



Πάστα Μπισκότο

Πάστα με κρέμα μπισκότου βουτύρου, ρίφιλα με πραλίνα και κομμάτια τραγανού μπισκότου.

	51033		15		6 m
	0,145		160		-18C

Biscuit Cream Cake

Multi-layered delicate chocolate sponge cake with the complementary combination of biscuit and hazelnut praline cream, covered with sumptuous white chocolate ganache.



Cheese Cake Στρογγυλή

Λαχταριστό και ελαφρύ επιδόρπιο, με βάση από τραγανά μπισκότα βουτύρου, κρέμα με νότες από βανίλια και δροσερή κρέμα τυριού, με επικάλυψη σάλτσα κόκκινων φρούτων. Συνοδεύεται με πλαστικό πιατάκι σερβιρίσματος.

	69113		12		6 m
	0,180		160		-18C

Round Cherry Cheesecake

Rich creamy cheesecake on a thick and buttery biscuit base with an indulgent chery sauce topping.



Μιηφέιγ

Χίλιες λέξεις για να περιγράψουν το κλασικό γλυκό δεν φτάνουν. Τραγανά φύλλα σφολιάτας βουτύρου και γέμιση με αφράτη κρέμα patisserie με νότες βανίλιος. Αποτέλεσμα του παντρέματος, το γνωστό μας Μιη Φέγ.

	51014		10		6 m
	0,200		160		-18C

Mille Feuille

Layers of crispy buttery puff pastry filled with delicious patissière cream dusted with icing sugar.



Πορτοκάλι Ρεβανί

Συνάντηση κορυφής, βάση από λαχταριστό ρεβανί, γέμιση από κρέμα βανίλιος και επικάλυψη από πορτοκάλι.

	51025		15		6 m
	0,180		160		-18C

Orange Revani

Refreshing syrupy semolina cake base with layers of vanilla cream and a vanilla sponge finished off with an orange glaze.



Μερέντα

Με κρέμα τζαντούια και βανίλια, τραγανή βάση και γαρνίρισμα με πραλίνα φουντουκιού και αμαρένες.

	51047		15		6 m
	0,160		160		-18C

Creamy Hazelnut Chocolate Cake

A crispy wafer and hazelnut praline base topped with ample gianduja chocolate and vanilla cream and a layer of delicate chocolate sponge cake. Topped with milk chocolate and hazelnut praline.



Αμυγδάλλου

Επιλογή για λάτρεις της βανίλιος, και του αμυγδάλλου, κρέμα με νότες από αμύγδαλο και φρέσκια κρέμα με άρωμα βανίλιος

	51004		15		6 m
	0,00		160		-18C

Almond cream cake

A vanilla cake base smothered in smooth vanilla cream and almond flakes.



Σεράνο

Κλασική συνταγή που απολάμβαναν οι παλιοί στα αστικά ζαχαροπλαστεία, κρέμα σεράνο, επικάλυψη με σοκολάτα γάλακτος.

	51012		15		6 m
	0,160		160		-18C

Traditional Serano Cake

Light and fluffy chocolate sponge cake layers with rich milk chocolate cream covered with luxurious milk chocolate ganache.



Black Cookies

Ο απόλυτος συνδυασμός, τα αγαπημένα μας μπισκότα παντρεύονται με κρέμα μπισκότου, ρίφιλο με πραλίνα φουντουκιού και κομμάτια από πραγματικά cookies Oreo.

	69115		12		6 m
	0,164		160		-18C

Crunchy Cookie Cream Cake

A delicate chocolate sponge cake with the renowned combination of cookie and hazelnut praline cream topped with white chocolate and real Oreo biscuit pieces.



Chocoraspberry

Μοναδική, ιδιαίτερη, συνδυασμός από brownies στην βάση, πλούσια κρέμα σοκολάτας και raspberry, συνδυασμός που συγκινεί τους σκληροπυρηνικούς της σοκολάτας.

	69108		9		6 m
	0,150		240		-18C

Choco Raspberry Brownie

Decadent brownie base topped with raspberry sauce and rich dark chocolate cream sprinkled with icing sugar.



Choco mousse

Ανάλαφρη κρέμα σοκολάτας, γέμιση με φράουλες, από τα σαλόνια της Γενεύης, κυρία της απλότητας, με φινεσάτη γέυση

	51023		12		6 m
	0,130		160		-18C

Choco mousse dome

Chocolate sponge cake topped with rich dark chocolate mousse and strawberry pieces, covered with intense dark chocolate ganache.



Πάστα Καραμέλα

Κρέμα καραμέλας βουτύρου, επικάλυψη καραμέλας και σοκολατένιο παντεσπώνι

	51011		15		6 m
	0,150		160		-18C

Butterscotch Cream Cake

Rich caramel cream sandwiched between delicate chocolate sponge cakes, topped with creamy butterscotch and dipped in caramel chocolate shavings.



Φράουλα

Δεν χρειάζεται πολλές συστάσεις, κρέμα βανίλιας και ολόκληρα κομμάτια φρέσκιας φράουλας, η απλότητα σε όλο της το μεγαλείο.

	51010		15		6 m
	0,150		160		-18C

Strawberry

A four-layered delightful cake with delicate vanilla sponge and vanilla cream with strawberry pieces. Topped with strawberry sauce and rolled in strawberry chocolate shavings. Summery!



Black Forest

Η διάσημη γερμανική τούρτα με κεράσια παίρνει το όνομά της από το ομώνυμο οροπέδιο στα νοτιοδυτικά της χώρας, λευκή κρέμα με ολόκληρα κεράσια αμαρένας, γαρνίρισμα με κρέμα, και τρίμμα από πραγματική σοκολάτα.

	51002		15		6 m
	0,140		160		-18C

Black Forest

Delicate chocolate sponge cakes layered with vanilla cream and luscious Amarena cherries. Decorated with light chocolate flakes, cream, and sumptuous syrupy Amarena cherries. Delightful!



Πάστα Πορτοκαλόπιτα

Ίσως από τις πιο πολυταξιδεμένες πορτοκαλόπιτες, γνωστή σε όλα τα μήκη και πλάτη του κόσμου, φρέσκο στραγγιστό γιαούρτι, και φρεσκοστυμμένος φυσικός χυμός πορτοκαλιού, συνθέτουν ένα από τα αγαπημένα γλυκά μας.

	51036		12		10 m
	0,170		160		-18C

Orange Pie Dome

Moist puff pastry cake made with orange juice and refreshing Greek yogurt drenched in a tangy orange syrup glaze



Πάστα Λευκή

Κρέμα βανίλια και σοκολάτα, καραμελιωμένα αμύγδαλα και επικαλυμμένη με λευκή σοκολάτα.

	51018		15		6 m
	0,140		160		-18C

White Cake

Vanilla and chocolate cream, caramelized almonds and covered in white chocolate.



Snicke Cake

Πάστα με βάση από brownies, επικαλυμμένο με φυστικοβούτυρο και γέμιση με κρέμα φυστικοβούτυρο, αλμυρή καραμέλα και κομμάτια από αράπικο φιστίκι. Βουτηγμένη όλη η πάστα σε ganache κουβερτούρας γάλακτος.

	51031		17		6 m
	0,170		160		-18C

Snicke Cake

Brownies-based paste, coated with peanut butter and filled with peanut butter cream, savory caramel and pieces of peanut. Dip all the paste in milk couverture ganache.



Πάστα Καρύδι & Φράουλα

Πάστα με βάση από παραδοσιακή καρυδόπιτα Γρεβενών, κρέμα με γεύση βανίλια και επικάλυψη με σάλτσα φράουλας.

	69105		12		6 m
	0,180		240		-18C

Walnut Delight Cream & Strawberry

A traditional Greek nutty syrupy cake with generous layers of vanilla cream between chocolate cake, topped with strawberry sauce.



Εκμέκ Καταΐφι

Πάστα με ανατολίτικες ριζές, με βάση από κανταΐφι, ελαφρύ σιρόπι, κρέμα patisserie, με έντονες νότες βανίλιας και κανέλας.

	51038		12		10 m
	0,150		160		-18C

Ekmeek Kataifi

A golden syrup-soaked shredded pastry base, lavishly topped with patisserie cream and garnished with roughly chopped nuts.



Crunchy Praline Cake

Πάστα με βάση από brownie σοκολάτας, στρώση από φουντουκόπαστα και ροζέτες από πλούσια σοκολατένια κρέμα. Επικάλυψη με τραγανή σοκολάτα γάλακτος με κομμάτια από ξηρούς καρπούς.

	51022		17		6 m
	0,180		160		-18C

Crunchy Praline Cake

A fudgy brownie base topped with hazelnut praline cream and rich milk chocolate cream, covered with sumptuous chocolate ganache and hazelnut pieces.



Πάστα Μακαρόν Φράουλας

Μακαρον φράουλα με βραστή κρέμα φράουλας και βανίλιας και πουρέ φράουλα

	51015		15		6 m
	0,00		160		-18C

Macaron Strawberry

Strawberry macaron with boiled strawberry and vanilla cream and strawberry puree



Paris Brest Nocciola

Choux γεμισμένο με κρέμα πραλίνας

	51007		8		10 m
	0,165		160		-18C

Paris Brest Nocciola

Choux filled with praline cream



Πάστα που συναρπάζει, σου γεμιστά με κρέμα patisserie, βυθισμένα σε κρέμα γκοφρέτας και επικάλυψη με γκανάζ γάλακτος και πραλίνα.

	51035		12		6 m
	0,170		160		-18C

Hazelnut Praline Profiterole Cake

Chocolate sponge cake with delicious gianduja chocolate cream and wafer chunks. Topped with cream patisserie filled choux pastries and surrounded by hazelnut praline cream with wafer pieces. Glazed with luscious white chocolate praline ganache. Voila!



Πραλίνα φουντουκιού

Τραγανή τάρτα σοκολάτας, κρέμα τζαντοΐα και επικάλυψη με σοκολάτα γάλακτος και κομμάτια αμυγδάλου.

	51045		12		6 m
	0,140		160		-18C

Hazelnut cream tart

Crispy buttery tart base with hazelnut cream covered with milk chocolate ganache and hazelnut pieces.



Lemon Pie σε Τάρτα

Τάρτα βουτύρου γεμισμένη με κρέμα λεμονιού και στρώση με μαρέγκα ψημένη με φλόγα.

	51013		12		6 m
	0,160		160		-18C

Lemon Meringue Tart

Butter biscuit tart filled with delicate lemon cream and flamed meringue.



Τάρτα Βρώμης με Γιαούρτι & Φρούτα Δάσους

Βάση από τάρτα βρώμης, κρέμα από φρέσκο στραγγιστό γιαούρτι, επικάλυψη με σάλτσα από φρούτα του δάσους. Μία επιλογή με διατροφικά οφέλη, χωρίς καμία έκπτωση στην απόλαυση.

	51042		9		6 m
	0,170		160		-18C

Fruity Yogurt Tart

Oaty tart base filled with refreshing yogurt and fruits of the forest cream topped with Amarena cherry sauce.



Τάρτα Mariee

Τάρτα βουτύρου γεμισμένη με κρέμα φιστίκι Αιγίνης, στρώση με λευκό παντεσπάνι και μαρμελάδα κόκκινα φρούτα. Επικάλυψη με γκανάζ λευκής σοκολάτας με πούρε φιστικιού.

	51029		12		6 m
	0,160		160		-18C

Red Velvet Pistachio Tart

Crunchy biscuit tart with smooth pistachio cream and fruits of the forest sauce center, covered in a white pistachio chocolate dome.



Τάρτα Forest Fruits

Τάρτα red velvet γεμισμένη με κρέμα με κομμάτια από φρούτα του δάσους, στρώση με παντεσπάνι βανίλιος και επικάλυψη με σάλτσα αμυρένας.

	51046		12		6 m
	0,200		160		-18C

Red Velvet Tart

Red velvet tart with delightful fruits of the forest cream and a vanilla sponge center, topped with red fruit sauce.



Nocciola

Τάρτα βουτύρου γεμισμένη με πραλίνα με 50% φουντούκι. Από πάνω παντεσπάνι σοκολάτας και κρέμα με φουντούκι και επικάλυψη με πραλίνα γάλακτος.

	51027		12		10 m
	0,180		160		-18C

Nocciola Tart

Crunchy biscuit tart filled with rich chocolate hazelnut ganache, layered with chocolate sponge and hazelnut cream, then finished off with milk chocolate ganache.



Μπαμπάς Ατομικός

Βάση από σπογγώδη ζύμη με την ιδιότητα να τραβά το ελαφρύ σιρόπι, γεμιστός με κρέμα pâtisserie και κρέμα σαντιγί.

	69202		15		6 m
	0,180		48		-18C

Savarin

Sweet syrup-soaked dough filled with vanilla cream and almonds.



Κώκ Ατομικό

Απλό και αγαπημένο, αφρότη ζύμη με ολόφρεσκα αυγά και με ελαφρύ σιρόπι, κρέμα βανίλιος, και επικάλυψη πραγματικής σοκολάτας.

	69200		12		6 m
	0,180		160		-18C

Indiana Delight

Velvety vanilla cream sandwiched between syrupy fluffy dough cakes and topped with milk chocolate.



Κορνέ

Βάση από Γαλλική σφορήατα βουτύρου σε σχήμα κώνου, γεμιστά με κρέμα pâtisserie και κρέμα σαντιγί.

	78005		9		0 m
	0,180		160		-18C

Cream Cone

Light puff pastry cone filled with pâtisserie cream and topped with almond flakes.

Authentic French Éclair



Εκλήρ Βανίλια

Βραστή κρέμα βανίλιας και επικάλυψη με λευκό γλάσο

	78031		16		6 m
	0,110		160		-18C

Éclair Vanilia

Boiled vanilla cream and topping with white ganache

Εκλήρ Λεμόνι

Βραστή κρέμα λεμονιού και επικάλυψη με γκάνας λεμονιού

	78030		16		6 m
	0,110		160		-18C

Éclair Lemon

Boiled lemon cream and topping with lemon ganache.

Εκλήρ Σοκολάτα

Βραστή κρέμα Σοκολάτας και επικάλυψη με γκάνας Σοκολάτας

	78032		16		6 m
	0,110		160		-18C

Éclair Chocolate

Boiled Chocolate cream and topping with Chocolate ganache.

Εκλήρ Βατόμουρο

Βραστή κρέμα Βατόμουρου και επικάλυψη με γκάνας Βατόμουρου

	78034		016		6 m
	0,110		160		-18C

Éclair Blueberry

Boiled Blueberry cream and topped with blueberry ganache

Εκλήρ Φιστίκι

Βραστή κρέμα φιστίκι και επικάλυψη με γκάνας φιστίκι

	78029		16		6 m
	0,110		160		-18C

Éclair Pistachio

Boiled peanut cream and topped with peanut ganache

Individual Premium Desserts



New York Cheesecake

Βάση από μπισκότο βουτύρου, πλούσια κρέμα τυριού, σε συσκευασία ξύλου

	51028		10		10 m
	0,200		160		-18C

New York Cheesecake

Butter biscuit base, rich cream cheese, in a wooden box

31



Crème Brulée

Απλά Θείκη! Ακαταμάχητη Γαλλική συνταγή για κλασική κρέμ μπρουλέ , κρέμα γάλακτος, κρόκος αυγού και άρωμα βανίλιας, με την δική σας βοήθεια, καραμελώνοντας λίγη ζάχαρη στην επιφάνεια της, θα ζήσετε όλη την μαγεία ακούγοντας το σπάσιμο της καραμελωμένης ζάχαρης.

	69610		12		10 m
	0,170		160		-18C

Crème Brulée

Rich creamy custard topped with toasted caramelized sugar.

32



Banoffee σε Γυάλινο Βαζάκι

Μοδάτο, νέο και χαριτωμένο, βάση από μπισκότα βουτύρου, κρέμα με νότες μπανάνας και καραμέλλας, με επικάλυψη από πλούσια καραμέλα γάλακτος

	78008		10		10 m
	0,150		240		-18C

Banoffee in a Glass Jar

Buttery biscuit base with delicious caramel and banana cream with a toffee topping.



Προφυτερόλη σε Γυάλινο Βαζάκι

Δεν χρειάζεται συστάσεις, σού γემιστά με κρέμα pâtisserie, βυθισμένα σε πλούσια σάλτσα σοκολάτας.

	78001		10		10 m
	0,180		240		-18C

Profiterol in a Glass Jar

Light and airy choux pastry filled with pâtissière cream, immersed in vanilla cream, topped with milk chocolate cream and chocolate flakes.



Εκμέκ σε Γυάλινο Βαζάκι

Ανατολίτικες ρίζες, με βάση από κανταΐφι, ελαφρύ σιρόπι, κρέμα pâtisserie, με έντονες νότες βανίλιας και κανέλας.

	78002		10		10 m
	0,150		240		-18C

Ekmekek Kataifi in a Glass Jar

A golden syrup-soaked shredded pastry base, lavishly topped with pâtissière cream and garnished with roughly chopped nuts.



Coco Mango σε Γυάλινο Βαζάκι

Πουρέ μάνγκο με κομμάτια φρούτου στη βάση, κρέμα με ινδοκάρυδο και στη κορυφή τραγανό crumble με τρίμμα σφολιάτας σε λευκή σοκολάτα και καραμέλα

	78021		10		10 m
	0,160		240		-18C

Coco Mango in a Glass Jar

Mango puree with pieces of fruit on the base, cream with coconut and on top crispy crumble with white chocolate and caramel wafer shavings



Cherry Cheesecake σε Γυάλινο Βαζάκι

Λαχταριστό και ελαφρύ επιδόρπιο, με βάση από τραγανό μπισκότο βουτύρου, κρέμα με νότες από βανίλια, και δροσερή κρέμα τυριού, με επικάλυψη σάλτσα κόκκινων φρούτων.

	69211		10		10 m
	0,200		240		-18C

Cherry Cheesecake in a Glass Jar

Rich creamy cheesecake on a buttery biscuit base with an indulgent cherry sauce topping.



Τιραμισού σε Γυάλινο Βαζάκι

Η αυθεντική ιταλική συνταγή, με κρασί Marsala, πλούσια δόση από καφέ espresso, και τυρί mascarpone

	78004		10		10 m
	0,150		240		-18C

Tiramisu in a Glass Jar

Ladyfingers soaked in Marsala wine and espresso syrup, layered with elegant mascarpone cream and dusted with cocoa powder.



Λευκή Πραλίνα Φουντουκιού

Αγαπημένη γεύση σε μικρούς και μεγάλους που δεν θα μεγαλώσουν ποτέ, σου γειμιστά με βελούδινη κρέμα patisserie, κρέμα φουντουκιού και κομμάτια γκοφρέτας

	78024		9		6 m
	0,155gr		240		-18C

Hazelnut Praline Cake

Light choux pastry immersed in rich hazelnut praline cream with crunchy wafer pieces, coated with silky hazelnut and white chocolate ganache.



Πραλίνα Φουντουκιού

Κρέμα με πλούσια πραλίνα φουντουκιού, καραμελωμένα αμύγδαλα και μπιλιές γκοφρέτας.

	69215		9		6 m
	0,180gr		240		-18C

Crunchy Hazelnut Chocolate Cream Cake

A chocolate sponge cake base with rich hazelnut praline and gianduja chocolate cream and caramelized hazelnuts covered in gianduja chocolate ganache.



Προφυτερόλη Κρέμα

Δεν χρειάζεται συστάσεις, σου γειμιστά με κρέμα patisserie, βυθισμένα σε πλούσια σάλτσα σοκολάτας.

	69205		9		6 m
	0,150		240		-18C

Profiterol Delight

Light and airy choux pastry filled with patisserie cream, immersed in vanilla cream, topped with milk chocolate cream and chocolate flakes.



Choco & Strawberry Panacota Mousse

Κι είναι αυτή η συγχορδία γεύσεων που σε έκανε να την αγαπήσεις και σε κάνει να την ζητάς ξανά. Μιλήκονται με μαεστρία οι δύο γεύσεις σοκολάτα γάλακτος, φράουλα, και τραγανά κομμάτια σοκολάτας με αποτέλεσμα η μία μπουκιά να μην είναι ποτέ αρκετή.

	78026		20		6 m
	0,175gr		160		-18C

Choco & Strawberry Panacota Mousse

Devilishly good strawberry and chocolate mousse on a chocolate cake base with mini choco balls, topped with luxurious milk chocolate ganache.



Mille Feuille

Τραγανά φύλλα σφολιάτας και πλούσια κρέμα βανίλιας

	69208		9		6 m
	0,130gr		240		-18C

Mille Feuille

Layers of crispy buttery puff pastry filled with delicious patissiere cream dusted with icing sugar.



Πορτοκαλόπιτα

Ίσως από τις πιο πολυταξιδεμένες πορτοκαλόπιτες, γνωστή σε όλα τα μήκη και πλάτη του κόσμου, φρέσκο στραγγιστό γιουρτζι, και φρεσκοστυμμένος φυσικός χυμός πορτοκαλιού, συνθέτουν ένα από τα αγαπημένα γλυκά μας.

	78027		10		10 m
	0,240		72		-18C

Orange Pie

Moist puff pastry cake made with orange juice and refreshing Greek yogurt drenched in a tangy orange syrup glaze



Σοκολατόπιτα

Σοκολατόπιτα, πλούσια σε σοκολάτα, δοκιμάστε την ζεστή με ελάχιστη κρέμα γάλακτος ή παγωτό της επιλογής σας.

	78028		10		10 m
	0,180		72		-18C

Chocolate Pie

Heavenly dense dark chocolate sponge covered with milk chocolate flakes and chocolate sauce.

Pre-Cut Cakes



New York Cheese Raspberry with White Chocolate

New York cheesecake με λευκή σοκολάτα και ποτή από φρέσκα βατόμουρα.

	69624		12		6 m
	0,130		240		-18C

New York Cheese Raspberry with White Chocolate

New York cheesecake with white chocolate and fresh Raspberry puree.



Baklava Cheesecake

Φύλλο Βηρυτού εξωτερικά περιβάλλει τη γέμιση του μπακλαβά με μέλι και τη κρέμα του cheese cake. Γαρνίρισμα με ψημένο κανταίφι και φιστίκι Αίγινος.

	69626		12		6 m
	0,140		240		-18C

Baklava Cheesecake

A flaky buttery filo base, topped with a perfect honey and nut baklava filling, with ample velvety smooth cream cheese, garnished with more baklava filling.



New York Cheesecake

Βάση από μπισκότο βουτύρου, πλούσια κρέμα τυριού.

	69621		12		6 m
	0,110		240		-18C

New York Cheesecake

A rich smooth, creamy filling on a crunchy biscuit base.



New York Cherry Cheesecake

Βάση από μπισκότο βουτύρου, πλούσια κρέμα τυριού και επικάλυψη με σάλτσα κόκκινων φρούτων.

	69619		12		6 m
	0,150		240		-18C

New York Cherry Cheesecake

A rich smooth, creamy filling on a crunchy biscuit base, topped with succulent cherries encased in a delicate sauce.



New York Cheese Cake Salty Caramel

Βάση μπισκότου βουτύρου, πλούσια κρέμα τυριού και ριζίτες από αλημυρή καραμέλα.

	69623		12		6 m
	0,129		240		-18C

Marbled Salted Caramel Cheesecake

A rich and smooth, creamy filling with a salted caramel swirl on a crunchy biscuit base.



Τάρτα Μήλου με Φέτες

Γαλλική μπιλόπιτα, με βάση από τάρτα βουτύρου, γέμιση από φρέσκα μήλα, σταφίδες, καρύδια και κανέλλα, στρώσεις από λεπτοκομμένες φέτες φρέσκου μήλου, πασπαλισμένες με άχνη ζάχαρη και κανέλλα. Ζεσταίνεται από την κατάψυξη σε φούρνο μικροκυμάτων για 1 λεπτό περίπου.

	69611		10		10 m
	0,160		240		-18C

Apple Pie

A delicious biscuit base topped with apple, raisin, walnut and cinnamon filling, covered in toasted apple slices and dusted with icing sugar.



Cookies & Cream Tart

Τάρτα από θρυμματισμένο cookies Oreo και δυο στρώσεις πανακότα και πανακότα σοκολάτας και ολόκληρα κομμάτια από cookies Oreo στο εσωτερικό του.

	57104		12		10 m
	0,150		240		-18C

Cookies & Cream Tart

A crunchy tart, made with real Oreo biscuits, topped with decadent chocolate panna cotta mixed with biscuits and a creamy vanilla panna cotta layer, drizzled with dark chocolate.



Τάρτα Μήλου με Κρέμα

Μπιλόπιτα, με βάση από τάρτα βουτύρου και κρέμα με άρωμα βανίλιας, γέμιση από φρέσκα μήλα, σταφίδες, καρύδια και κανέλλα, στρώσεις από λεπτοκομμένες φέτες φρέσκου μήλου, πασπαλισμένες με άχνη ζάχαρη και κανέλλα.

	69602		10		10 m
	0,140		240		-18C

Apple and Cream Pie

A buttery biscuit base, topped with vanilla cream, and ample apple, raisin, walnut and cinnamon filling, covered in toasted apple slices and dusted with icing sugar and cinnamon.



Red Velvet Cake

Πέντε στρώσεις από κέικ red velvet και ενδιάμεσα κρέμα τυριού με βουτυρόκρεμα.

	69627		14		9 m
	0,125		144		-18C

Red Velvet Tower Cake

Exquisite red velvet cake layered with smooth cream cheese frosting. Superior!



Carrot Cake

Κέικ καρότου σε πέντε στρώσεις, ενδιάμεσα κρέμα τυριού με βουτυρόκρεμα

	79013		14		10 m
	0,150		144		-18C

Carrot Tower Cake

Incredibly moist and flavorful carrot cake layered with smooth creamy frosting.



Chocolovers Choco Cake

Τρεις στρώσεις από αφράτο κέικ σοκολάτας, και όχι μόνο, τρεις στρώσεις από πλούσια σε κρέμα γάλακτος γκανάζ σοκολάτας, ήρθαν να ικανοποιήσουν κάθε επιθυμία, που απαιτεί μεγάλες δόσεις σοκολάτας.

	69609		14		10 m
	0,200		144		-18C

Chocolovers spoon cake

Exquisite triple-layered dark chocolate cake filled with rich chocolate ganache.



Vegan Carrot Cake

Κέικ καρότου με βουτυρόκρεμα βανίλιας για **vegan** και **vegete**. Χωρίς ίχνος συστατικού ζωικής προέλευσης.

	57056		12		10m
	0,100		240		-18C

Vegan Carrot Cake

Moist carrot cake with smooth vanilla frosting.



Vegan Brownie Cake

Κέικ brownies με βουτυρόκρεμα σοκολάτας για **vegan** και **vegete**. Χωρίς ίχνος συστατικού ζωικής προέλευσης.

	57055		12		10 m
	0,100		240		-18C

Vegan Brownie Cake

Light chocolate brownie cake with smooth chocolate frosting.



Πάστα Nutty Praline

Παντεσπάνι σοκολάτας, κρέμα πραλίνας με ξηρούς καρπούς και κρέμα πραλίνας, **χωρίς ζάχαρη**.

	51026		15		6 m
	0,120		160		-18C

Sugar-Free Hazelnut Praline Chocolate Slice

Chocolate cake with a generous layer of rich, nutty hazelnut praline chocolate, topped with hazelnut praline cream and decadent hazelnut praline ganache.



Μπακλαβάς 0 % Ζάχαρη

Το παραδοσιακό γλυκό μας, χωρίς ζάχαρη αλλά με όλη την γεύση που απαιτεί η ιστορία του διάσημου γλυκίσματος σε όλο τον κόσμο.

	59011		16		10 m
	0,175		160		-18C

Sugar-Free Baklava

Traditional Mediterranean dessert consisting of multiple flaky buttery filo-layers filled with chopped nuts, drenched in indulgent syrup.



Προφυτερόλη Γάλακτος

Προφυτερόλη γάλακτος με κρέμα γάλακτος γκανάζ γάλακτος και σουδάκια **χωρίς ζάχαρη**.

	78007		16		6 m
	0,160		160		-18C

Sugar-Free Profiterole

Light and airy choux pastry filled with pâtissière cream, immersed in dark chocolate ganache.

Mini Treats



Γαλλικό Μάκαρον Σοκολάτα

Γέμιση από κρέμα σοκολάτας.

53035	60	10 m
0,020	176	-18C

Chocolate Macaron

Exquisite milk chocolate, almond meringue cookies sandwiched with luxurious chocolate cream.



Γαλλικό Μάκαρον Πραλίνα

Με πραλίνα φουντουκιού.

53034	60	10 m
0,020	176	-18C

Praline Macaron

Exquisite hazelnut praline, almond meringue cookies sandwiched with luxurious hazelnut praline cream.



Γαλλικό Μάκαρον Λεμόνι

Γέμιση με κρέμα λεμόνι.

53032	60	10 m
0,020	176	-18C

Lemon Macaron

Exquisite lemon, almond meringue cookies sandwiched with luxurious lemon cream.



Γαλλικό Μάκαρον Φράουλα

Γέμιση με κρέμα φράουλας.

53033	60	10 m
0,020	176	-18C

Strawberry Macaron

Exquisite strawberry, almond meringue cookies sandwiched with luxurious strawberry cream.



Γαλλικό Μάκαρον Φιστίκι

Γέμιση με κρέμα φιστίκι.

	53031		60		10 m
	0,020		176		-18C

Pistachio Macaron

Exquisite pistachio, almond meringue cookies sandwiched with luxurious pistachio cream.



Γαλλικό Μάκαρον Σοκολάτα Μάνγκο

Γέμιση με κρέμα μάνγκο

	53030		60		10 m
	0,020		176		-18C

Chocolate and Mango Macaron

Exquisite chocolate, almond meringue cookies sandwiched with luxurious mango cream.



Μπαρπαδάκια

Βάση από σπογγώδη ζύμη με την ιδιότητα να τραβά το ελαφρύ σιρόπι, γεμιστά με κρέμα patisserie και κρέμα σαντιγί.

	69512		35		6 m
	2,65		176		-18C

Mini Savarin

Sweet syrup-soaked dough filled with vanilla cream.



Παστάκι Κακάο

Απαλή κρέμα σοκολάτας, και επικάλυψη από πραγματική σοκολάτα, σε μπουκίτσες.

	52001		44		6 m
	1,70		176		-18C

Mini Choco Cream Cake

Small piece of a multi layered chocolate cake with chocolate cream covered with real dark chocolate ganache.



Εκλεράκι

Γαλλική συνταγή, με πλούσια βραστή κρέμα σοκολάτας, και επικάλυψη από σοκολάτα γάλακτος.

	69513		30		6 m
	1,35		176		-18C

Mini Choco Eclair

Light and airy choux pastry filled with delicious chocolate cream then smothered in milk chocolate and sprinkles.



Καρύδι

Ζουμερή βάση από παραδοσιακή καρυδόπιτα Γρεβενών, κρέμα με γεύση βανίλια και επικάλυψη με κομμάτια σοκολάτας κουβερτούρας γάλακτος.

	52015		40		6 m
	3,12		176		-18C

Mini Walnut Delight

Traditional Greek nutty syrupy cake with a generous layer of vanilla cream, topped with milk chocolate ganache.



Σεράνο

Κλασική συνταγή, κρέμα σεράνο, επικάλυψη με σοκολάτα γάλακτος.

	52023		47		6 m
	1,51		176		-18C

Mini Serano Cake

Chocolate cake with milk chocolate cream topped with luxurious milk chocolate ganache.



Δαμάσκηνο

Συνταγή που περιέχει, παντεσπάνι κακάο, κρέμα σοκολάτας, και κομμάτια αποξηραμένου δαμάσκηνου, επικάλυψη με σοκολάτα κουβερτούρα

	52002		44		6 m
	1,76		176		-18C

Mini Chocolate Plum Cake

Multi-layered chocolate cake with chocolate cream and dried soft plum pieces covered in dark chocolate ganache.



Ταρτάκι Φρούτων

Βάση από ταρτάκι βουτύρου, γεμιστή με κρέμα patisserie, και ντεκόρ από ολόκληρες αμαρένες.

	53002		35		6 m
	1,68		176		-18C

Mini Cherry Tart

A butter biscuit tart filled with pâtissière cream and topped with whole sumptuous Amarena cherries.



Μπισκότο

Πρωταγωνιστές το μπισκότο και η πραλίνα, κρέμα με μπισκότο και πραλίνα φουντουκιού, και επικάλυψη με λευκή σοκολάτα.

	52024		40		6 m
	1,44		176		-18C

Mini Biscuit Dessert

small pieces of a multi-layered delicate vanilla sponge cake with the complementary combination of biscuit and hazelnut praline cream covered with sumptuous white chocolate ganache.



Μιλιφέιγ Παστάκι

Τραγανή βάση από βουτυράτη Γαλλική σφολιάτα, γεμιστό με κρέμα βανίλιας, και επικάλυψη με άχνη ζάχαρη.

	52022		40		6 m
	1,44		176		-18C

Mini Mille Feuille

Layers of crispy buttery puff pastry filled with delicious pâtissière cream dusted with icing sugar.



Κορνεδάκι

Βάση από Γαλλική σφολιάτα βουτύρου σε σχήμα κώνου, γεμιστό με κρέμα patisserie και κρέμα σαντιγί.

	53003		76		6 m
	2,13		176		-18C

Mini Cream Cone

Light puff pastry cone filled with pâtissière cream and topped with almond flakes.



Ρεβανί Πορτοκάλη

Συνάντηση κορυφής, βάση από λαχταριστό ρεβανί, γέμιση από κρέμα βανίλιας, και επικάλυψη από πορτοκάλη.

	52021		40		6 m
	2,00		176		-18C

Mini Orange Revani

Refreshing syrupy semolina cake base, topped with ample vanilla cream and an orange glaze.



Παστάκι Black Forest

Λευκή κρέμα με νότες Γαλλικής βανίλιας και ολόκληρα κομμάτια αμαρένες, γαρνίρισμα με κρέμα, και τρίμα από πραγματική σοκολάτα.

	52006		40		6 m
	1,32		176		-18C

Mini Black Forest Gateau

Delicate chocolate sponge cakes layered with vanilla cream and luscious Amarena cherries, topped with dark chocolate flakes.



Παστάκι Καραμελάκι

Βάση από μπισκότο βουτύρου, πλούσια κρέμα με νότες καραμέλας και βανίλιας, επικάλυψη με καραμέλα.

	52014		48		6 m
	2,64		176		-18C

Mini Caramel Dessert

Rich caramel cream on a butter biscuit base with caramel syrup topping.



Παστάκι Τιραμισού

Η αυθεντική ιταλική συνταγή, με κρασί Marsala, πλούσια δόση από καφέ espresso, και τυρί mascarpone.

	52011		48		6 m
	1,68		176		-18C

Mini Tiramisu

Chocolate sponge cake, soaked in Marsala wine and espresso syrup, layered with elegant mascarpone cream and dusted with cocoa powder.



Παστάκι Φράουλα

Παντεσπόνι βανίλιας, και κρέμα patisserie κομμάτια φράουλας και επικάλυψη με ζελέ φράουλας

	52005		40		6 m
	1,40		176		-18C

Mini Strawberry Cake

Delicate vanilla sponges layered between vanilla cream with strawberry pieces, topped with strawberry sauce.



Κωκάκι

Απλό και αγαπημένο, αφράτη ζύμη με ολόφρεσκα αυγά και με ελαφρύ σιρόπι, κρέμα βανίλιας, και επικάλυψη πραγματικής σοκολάτας

	69511		35		6 m
	1,23		176		-18C

Mini Indiana Delight

Velvety vanilla cream sandwiched between syrupy fluffy dough cakes and topped with milk chocolate.



Σοκολάτα & Μάνγκο

Αφράτη κρέμα σοκολάτας, και νότες από μάνγκο, επικάλυψη με ζελέ μάνγκο, σε μικρό πλαστικό περιέκτη.

	52028		35		6 m
	2,05		176		-18C

Mini Choco and Mango Delight

Delightful chocolate and mango cream with a refreshing mango topping.



Σοκολάτα & Φράουλα Πανακότα

Κι είναι αυτή η συγχορδία γεύσεων που σε έκανε να την αγαπήσεις και σε κάνει να την ζητάς ξανά. Μπιλέκονται με μαεστρία οι δύο γεύσεις σοκολάτα γάλακτος, φράουλα, και τραγανά κομμάτια σοκολάτας με αποτέλεσμα η μία μπουκιά να μην είναι ποτέ αρκετή.

	52031		35		6 m
	2,30		176		-18C

Mini Choco & Strawberry Panacota Mousse

Devilishly good strawberry and chocolate mousse on a chocolate cake base with mini choco balls, covered with milk chocolate.



Mini Red Fruit Cheesecake

Βάση από μπισκότο βουτύρου, πλούσια κρέμα τυριού, επικάλυψη από σάλτσα με κόκκινα φρούτα.

	69519		35		6 m
	2,55		176		-18C

Mini Red Fruit Cheesecake

Rich creamy cheesecake on a thick and buttery biscuit base with an indulgent red fruit sauce.



Προφυτερόλη

Σού γεμισμένα με κρέμα πατισερί και επικάλυψη με πλούσια σάλτσα σοκολάτας

	69517		35		6 m
	1,70		176		-18C

Mini Profiterole Gateau

Light and airy choux pastry filled with pâtissière cream immersed in chocolate cream.



Εκμέκ Καταίφι

Ανατολίτικες ρίζες, με βάση από κανταίφι, ελαφρύ σιρόπι, κρέμα patisserie, με έντονες νότες βανίλιας και κανέλας.

	69518		35		6 m
	1,93		176		-18C

Mini Ekmek Kataifi

A golden syrup-soaked shredded pastry base, topped with pâtissière and vanilla cream, and garnished with nuts.



Mini Lemon Tart

Ταρτάκι βουτύρου γεμισμένο με κρέμα λεμονιού και από πάνω μαρέγκα ψημένη με φλόγα.

	52029		35		6 m
	1,26		176		-18C

Mini Lemon Tart

Butter biscuit tart filled with refreshing lemon cream and flamed meringue.



Mini Yogurt and Cherry Tart

Ταρτάκι βρώμης γεμισμένο με κρέμα γιαουρτιού και επικάλυψη με σάλτσα αμαρένας

	52030		35		6 m
	1,90		176		-18C

Mini Yogurt and Cherry Tart

Oaty tart filled with smooth yogurt cream and smothered in Amarena cherry sauce.

Syrupy Delicacies



Πορτοκαλόπιτα

Ίσως από τις πιο πολυταξιθεμένες πορτοκαλόπιτες, γνωστή σε όλο τα μήκη και πλάτη του κόσμου, φρέσκο στραγγιστό γιαούρτι, και φρεσκοστυμμένος φυσικός χυμός πορτοκαλιού, συνθέτουν ένα από τα αγαπημένα γλυκά μας.

	69612		15		10 m
	0,170		176		-18C

Orange Pie

Moist puff pastry cake made with orange juice and refreshing Greek yogurt drenched in a tangy orange syrup glaze.



Εκμέκ σε Ταψί

Ανατολίτικες επιρροές, βάση από φύλλο κανταΐφι, με ελαφρύ σιρόπι, μια στρώση από απαλή κρέμα patisserie με έντονες νότες από βανίλια και κανέλα Κεϋλάνης, στο τελείωμα θα βρείτε κρέμα σαντιγί με φρέσκια κρέμα γάλακτος, τρίμμα από ξηρούς καρπούς.

	79011		15		10 m
	0,190		176		-18C

Ekmekek Kataifi

A golden syrup-soaked shredded pastry base, lavishly topped with patisserie cream and garnished with roughly chopped nuts.



Καρυδόπιτα Γρεβενών

Συνταγή που απαιτεί απλά πράγματα, πραγματικά αγνές πρώτες ύλες, πλούσια σε καρύδι, γαρύφαλλο και κανέλα.

	69607		15		6 m
	0,160		176		-18C

Grevena Walnut Cake

Chocolate-based nutty cake, rich in walnuts and cinnamon smothered in thick rich syrup.



Μπακλαβάς (175gr & 240gr)

Μεράκι και αγάπη όπως τα όμορφα πράγματα στην ζωή, φύλλα κρούστας, ποτισμένα με αγνό βούτυρο, και στρώσεις από ξηρούς καρπούς, αρώματα από μπαχάρια όπως του αρμόζι, ψήσιμο σε χαμηλή φωτιά, και απαλό σιρόπι, ολοκληρώνουν την παραγωγή του διάσημου προϊόντος.

	59007 59009		16		10 m
	0,175 0,240		160		-18C

Baklava (175gr & 240gr)

Traditional Mediterranean dessert consisting of multiple flaky buttery filo-layers filled with chopped nuts, drenched in indulgent syrup.



	69203		15		10 m
	0,130		176		-18C

Chocolate Pie

Heavenly dense dark chocolate sponge covered with milk chocolate flakes and chocolate sauce.



Ρεβανί

Παραδοσιακό ρεβανί με χυμό πορτοκαλιού, στραγγιστό γιαούρτι και σιρόπι.

	69608		15		6 m
	0,135		176		-18C

Orange revani

A deliciously moist semolina cake combining the goodness of Greek yogurt and orange juice in a light syrup.



Μπακλαβάς

Μεράκι και αγάπη όπως τα όμορφα πράγματα στην ζωή, φύλλα κρούστας, και στρώσεις από ξηρούς καρπούς, αρώματα από μπαχάρια όπως του αρμόζι, ψήσιμο σε χαμηλή φωτιά, και απαλό σιρόπι, ολοκληρώνουν την παραγωγή του διάσημου προϊόντος.

Χωρίς ίχνος συστατικού ζωικής προέλευσης

	59012		16		10 m
	0,240		160		-18C

Baklava

Traditional Mediterranean dessert filo-layers filled with chopped nuts, drenched in indulgent syrup.
Without a trace of an ingredient of animal origin



Κανταΐφι σε Ταψί

Δεν χρήζει ιδιαίτερης περιγραφής, αλλιά αγάπης και μεράκι κατά την παραγωγή του, φύλλο κανταΐφι, υπέροχη γέμιση από ξηρούς καρπούς και μπαχάρια, και ελαφρύ υπέροχο σιρόπι.

	59006		15		10 m
	0,200		176		-18C

Kataifi

A traditional and delectable sweet with a nutty center rolled inside crisp, thread-like strands of pastry soaked in a sweet syrup.



Κανταΐφι σε Ταψί

Δεν χρήζει ιδιαίτερης περιγραφής, αλλιά αγάπης και μεράκι κατά την παραγωγή του, φύλλο κανταΐφι, υπέροχη γέμιση από ξηρούς καρπούς και μπαχάρια, και ελαφρύ υπέροχο σιρόπι.

Χωρίς ίχνος συστατικού ζωικής προέλευσης

	59013		15		10 m
	0,200		160		-18C

Kataifi

A traditional and delectable sweet with a nutty center rolled inside crisp, thread-like strands of pastry soaked in a sweet syrup.

Without a trace of an ingredient of animal origin



Δαχτυλάκι

Φύλλο τυλιγμένο και ξηροψημένο σε σιρόπι με γαρνιρίσμα φυσικι αιγινης

	70614		36		12 m
	0,038		172		-18C

Mini «Fyllo» Roll

Leaf wrapped and dried in syrup with pistachio garnish



Σαραγλάκι Μπουκίτσα

Παρόμοια συνταγή του Μπακλαβά μας, διαφέρει στο σχήμα μιας είναι δαχτυλάκι όπως λέμε στην γλώσσα μας, σε μπουφέ, δίπλα από καφέ.

	70607		64		10 m
	2,40		176		-18C

Saragli

A sweet walnut and cinnamon center, rolled in layers of buttery filo pastry and smothered in syrup.



Πορτοκαλόπιτα

Ίσως από τις πιο πολυταξιδεμένες πορτοκαλόπιτες, γνωστή σε όλα τα μήκη και πλάτη του κόσμου, φρέσκο στραγγιστό γιαούρτι, και φρεσκοστυμμένος φυσικός χυμός πορτοκαλιού, συνθέτουν ένα από τα αγαπημένα γλυκά μας.

	69630		30		10 m
	0,085		172		-18C

Orange Pie

Moist puff pastry cake made with orange juice and refreshing Greek yogurt drenched in a tangy orange syrup glaze.



Μπακλαβαδάκι Μπουκίτσα

Μεράκι και αγάπη όπως τα όμορφα πράγματα στην ζωή, φύλλα κρούστας, ποτισμένα με αγνό βούτυρο, και στρώσεις από ξηρούς καρπούς, αρώματα από μπαχάρια όπως του αρμυριού, ψήσιμο σε χαμηλή φωτιά, και απαλό σιρόπι, ολοκληρώνουν την παραγωγή του διάσημου προϊόντος

	70608		45		12 m
	3,70		160		-18C

Mini Baklava

Traditional Mediterranean dessert consisting of multiple flaky buttery filo-layers filled with chopped nuts, drenched in indulgent syrup.



Καρυδόπιτα Γρεβενών

Συνταγή που απαιτεί απλά πράγματα, πραγματικά αγνές πρώτες ύλες, πλούσια σε καρύδι, γαρύφαλλο και κανέλα.

	69631		30		6 m
	0,080		172		-18C

Grevena Walnut Cake

Chocolate-based nutty cake, rich in walnuts and cinnamon smothered in thick rich syrup.



Κανταϊφάκι Μπουκίτσα

Δεν χρήζει ιδιαίτερης περιγραφής, αλλά αγάπης και μεράκι κατά την παραγωγή του, φύλλο κανταϊφι, υπέροχη γέμιση από ξηρούς καρπούς και μπαχάρια, και ελαφρύ υπέροχο σιρόπι

	70601		54		10 m
	3,20		176		-18C

Mini Kataifi

A traditional sweet with a delectable nutty center rolled inside crisp, thread-like strands of pastry soaked in sweet syrup.



Ρεβανί

Παραδοσιακό ρεβανί με χυμό πορτοκαλιού, στραγγιστό γιαούρτι και σιρόπι.

	69632		30		6 m
	0,075		172		-18C

Revani in Pan

A deliciously moist semolina cake combining the goodness of Greek yogurt and orange juice in a light syrup.



Φωλίτσα

Φύλλο τυλιγμένο και ξηροψημένο σε σιρόπι με γαρνιρίσμα καρύδι

	70606		60		10 m
	2,04		176		-18C

Folitsa

Leaf wrapped and dried in syrup with walnut garnish



Τριγωνάκι

Μεράκι και αγάπη όπως τα όμορφα πράγματα στην ζωή, φύλλα κρούστας, ποτισμένα με αγνό βούτυρο, και στρώσεις από ξηρούς καρπούς, αρώματα από μπαχάρια όπως του αρμόζει, ψήσιμο σε χαμηλή φωτιά, και απαλό σιρόπι, ολοκληρώνουν την παραγωγή του διάσημου προϊόντος

	58016		1		10 m
	1,10		240		-18C

"Trigonaki"

Traditional Mediterranean dessert consisting of multiple flaky buttery filo-layers filled with chopped nuts, drenched in indulgent syrup.



Κανταΐφι σε Ταψί

Δεν χρήζει ιδιαίτερης περιγραφής, αλλά αγάπης και μεράκι κατά την παραγωγή του, φύλλο κανταΐφι, υπέροχη γέμιση από ξηρούς καρπούς και μπαχάρια, και ελαφρύ υπέροχο σιρόπι.

	58020		1		10 m
	1,60		240		-18C

Kataifi

A traditional and delectable sweet with a nutty center rolled inside crisp, thread-like strands of pastry soaked in a sweet syrup.



Καρυδόπιτα Γρεβενών

Συνταγή που απαιτεί απλά πράγματα, πραγματικά αγνές πρώτες ύλες, πλούσια σε καρύδι, γαρύφαλλο και κανέλα.

	79008		1		10 m
	1,00		240		-18C

Grevena Walnut Cake

Chocolate-based nutty cake, rich in walnuts and cinnamon smothered in thick rich syrup.



Ρεβανί

Παραδοσιακό ρεβανί με χυμό πορτοκαλιού, στραγγιστό γιοούρτι και σιρόπι.

	79007		1		10 m
	1,10		240		-18C

Revani in Pan

A deliciously moist semolina cake combining the goodness of Greek yogurt and orange juice in a light syrup.



Φωλίτσα

Φύλλο τυλιγμένο και ξεροψημένο σε σιρόπι με γαρνίρισμα καρύδι

	58017		1		10 m
	0,00		240		-18C

"Folitsa"

Leaf wrapped and dried in syrup with walnut garnish



Σαραγλάκι Μπουκίτσα

Παρόμοια συνταγή του Μπακλαβά μας, διαφέρει στο σχήμα μιας είναι δαχτυλάκι όπως λέμε στην γλώσσα μας, σε μπουφέ, δίπλα από καφέ.

	58015		1		10 m
	1,00		240		-18C

Saragli

A sweet walnut and cinnamon center, rolled in layers of buttery filo pastry and smothered in syrup.



Μπακλαβαδάκι Μπουκίτσα

Μεράκι και αγάπη όπως τα όμορφα πράγματα στην ζωή, φύλλα κρούστας, ποτισμένα με αγνό βούτυρο, και στρώσεις από ξηρούς καρπούς, αρώματα από μπαχάρια όπως του αρμόζει, ψήσιμο σε χαμηλή φωτιά, και απαλό σιρόπι, ολοκληρώνουν την παραγωγή του διάσημου προϊόντος

	58014		1		10 m
	1,20		240		-18C

Mini Baklava

Traditional Mediterranean dessert consisting of multiple flaky buttery filo-layers filled with chopped nuts, drenched in indulgent syrup.



Κανταΐφάκι Μπουκίτσα

Δεν χρήζει ιδιαίτερης περιγραφής, αλλά αγάπης και μεράκι κατά την παραγωγή του, φύλλο κανταΐφι, υπέροχη γέμιση από ξηρούς καρπούς και μπαχάρια, και ελαφρύ υπέροχο σιρόπι

	58013		1		10 m
	1,60		240		-18C

Mini Kataifi

A traditional sweet with a delectable nutty center rolled inside crisp, thread-like strands of pastry soaked in sweet syrup.

Chocolate Treats

Πουράκια Σοκολάτας

Πουράκια μπισκότου βουτύρου, με γέμιση υπέροχης πραλίνας, βουτηγμένο σε σοκολάτα γάλακτος

	69308		170		10 m
	4.20		160		-18C

Choco Fingers

Lavishly chocolate-coated buttery biscuit fingers with a rich hazelnut praline center.

59

Γκοφρετάκι

Στρώσεις τραγανής γκοφρέτας, επικάλυψη σε πλούσια σοκολάτα γάλακτος.

	69307		130		6 m
	3,90		160		12C

Wafer Square

Layer upon layer of delightfully crisp wafer between silky hazelnut praline, smothered in milk chocolate.

60



Πτί Γκαντώ Σοκολάτα

Παστάκι, δύο στρώσεις από παντεσπάνι, γέμιση από πλούσια κρέμα σοκολάτας, και επικάλυψη από πραγματική σοκολάτα.

	69301		80		12 m
	3.60		160		-18C

Mini Chocolate Gateau

Double layers of syrup-soaked chocolate cake separated chocolate cream layers, covered with dark chocolate.



Πτί Γκαντώ Ανάμικτο

Παστάκι, δύο στρώσεις παντεσπάνι, ελαφρά σιροπιασμένο, μια στρώση κρέμας βανίλιας, και μια στρώση κρέμας σοκολάτας, επικάλυψη από πραγματική σοκολάτα.

	69303		80		12 m
	3.60		160		-18C

Black and White Mini Gateau

Syrupy chocolate cake separated by mouth-watering vanilla cream and chocolate cream layers covered with satisfying dark chocolate.



Μωσαϊκό

Η βασική μας αγαπημένη συνταγή, διαφοροποιημένη ώστε το αγαπημένο μας γλυκό να μπορεί να προσφερθεί σε καλεσμένους μας, βουτηγμένο σε πλούσια πραγματική σοκολάτα.

	69305		160		10 m
	4,00		160		-18C

Mosaic Treat

A decadent chocolate treat with butter biscuits encased in pure dark chocolate.



Σοκολατάκι γάλακτος με Black Cookies

Γνήσιο Black cookies επικαλυμμένο με κουβερτούρα γάλακτος

	54015		170		6 m
	3,40		160		12C

Milk Chocolate Cookie and Cream Biscuit

Real Black cookie generously smothered in milk chocolate.



Σαραγλάκι Σοκολάτας

Λαχταριστά ζουμερά σαραγλάκια βουτηγμένα με σοκολάτα

	69306		130		0 m
	4,50		160		12C

Saraglaki Chocolate

Delicious juicy saraglaki dipped in chocolate



Καριόκα

Υπέροχη συνταγή, με μακρά ιστορία, παντεσπάνι κακάο και κομμάτια από καρύδια, και επικάλυψη με πλούσια στρώση σοκολάτας κουβερτούρας.

	69300		130		10 m
	4,70		160		-18C

Karioka

A divine traditional Greek treat consisting of moist chocolate cake and walnut pieces encased in intense dark chocolate.



Πτί Γκαντώ Κεράσι

Παστάκι, δυο στρώσεις παντεσπάνι ελαφρά σιροπιασμένο, γεμιστό με κρέμα βανίλιας και κομμάτια από κεράσι, επικάλυψη από πραγματική σοκολάτα κουβερτούρα.

	69302		80		12 m
	3.60		160		-18C

Mini Cherry Gateau

Double layers of syrup-soaked chocolate cake and luscious vanilla cream with succulent cherry pieces covered with dark chocolate.

Premium Cakes



Κέικ Βερίκοκο

Κέικ με κομμάτια βερίκοκο, επικάλυψη λευκής σοκολάτας και τρούφα σοκολάτας

 57023	 5	 10 m
 0,650	 90	 -18C

Apricot Cake

Cake with pieces of apricot, white chocolate coating and chocolate truffle



Κέικ Κάστανο

Κέικ με κομμάτια κάστανο, επικάλυψη με σοκολάτα γάλακτος και τρούφα σοκολάτας

 57024	 5	 10 m
 0,625	 90	 -18C

Chestnut Cake

Cake with chestnut pieces, milk chocolate coating and chocolate truffle



Κέικ Πορτοκάλι

Κέικ με χυμό πορτοκαλιού, επικάλυψη με σοκολάτα υγείας και καραμελωμένους ξηρούς καρπούς

 57025	 5	 10 m
 0,600	 90	 -18C

Orange Cake

Orange scented vanilla cake covered with decadent dark chocolate and rolled in caramelized nuts.

On-the-Go Snacks



Banoffee Crumble Ατομική

Τάρτα βουτύρου γεμισμένη με κρέμα μπανάνας, επικάλυψη με καραμέλα βουτύρου και crumble βουτύρου.

	57074		12		12 m
	0,150		160		-18C

Banoffee Crumble Pie

Butter biscuit tart filled with banana cream and butterscotch sauce, topped with delicious crumble.



Μηλοπιτα Crumble Ατομική

Τάρτα βουτύρου γεμισμένη με κρέμα βανίλιας και μήλα με καρύδια και κανέλα. Επικάλυψη με crumble μπισκότου και ποσπαλισμένη άχνη.

	57073		12		12 m
	0,145		160		-18C

Apple Crumble Pie

Butter biscuit tart with a layer of vanilla cream and juicy apple, walnut, sultana and cinnamon filling, topped with delicious crumble and dusted with icing sugar.



Μπάρα Δημητριακών με Γιαούρτι & Cranberry

Νιφάδες βρώμης, λιναρόσπορος, αμύγδαλο, φιστίκι, ηλιόσπορος, αποξηραμένα κράνμπερι, κύβοι πορτοκαλιού, χυμός πορτοκάλι, σταγόνες σοκολάτας, και γιαούρτι.

	57113		42		10 m
	0,064		160		-18C

Yogurt and Cranberry Bar

Oats, seeds, nuts, cranberries and yogurt. Refreshing!



Μπάρα Σοκολάτας

Νιφάδες βρώμης, λιναρόσπορος, αμύγδαλο, φιστίκι, ηλιόσπορος, αποξηραμένα κράνμπερι, κύβοι πορτοκαλιού, χυμός πορτοκάλι, σταγόνες σοκολάτας, κακάο και καραμελιωμένα αμύγδαλα.

	57115		42		10 m
	0,064		160		-18C

Chocolate Bar

Oats, seeds, nuts, oranges, cranberries, chocolate drops, cocoa and caramelized almonds. Chocolatey!



Μπάρα Δημητριακών

Νιφάδες βρώμης, μαύρη ζάχαρη, λιναρόσπορος, αμύγδαλο, φιστίκι, ηλιόσπορος, αποξηραμένα κράνμπερι, κύβοι πορτοκαλιού, χυμός πορτοκάλι, σταγόνες σοκολάτας.

	57107		42		10 m
	0,064		160		-18C

Cereal Bar

Oats, seeds, nuts, orange juice and cranberries. Super!



Soft Vanilla Cookies Choco Chips & Cranberry

soft cookies βανίλιας με κομμάτια σοκολάτας και cranberries

	55306		45		10 m
	0,70		160		-18C

Soft Vanilla Cookies Choco Chips & Cranberry

Soft vanilla cookie with dark chocolate chips and cranberries.



Soft Oat Cookies

Soft cookies βρώμης με κομμάτια σοκολάτας υγείας.

	55308		45		10 m
	0,70		160		-18C

Soft Oat Cookies

Soft oatmeal cookie with dark chocolate chips.



Soft Chocolate Cookies & Choco Chips

soft cookies σοκολάτας με κομμάτια από σοκολάτα υγείας.

	55017		45		10 m
	0,70		160		-18C

Soft Chocolate Cookies & Choco Chips

Soft double choc chip cookie.



Muffin Chocolate Chochips 110 gr

	57083		16		12 m
	0,110		160		-18C



Muffin Pralin 110 gr

	57082		16		12 m
	0,110		160		-18C



Muffin Vanilla with Forest Fruits 110 gr

	57131		16		12 m
	0,110		160		-18C



Muffin Lemon Cream 110 gr

	57091		16		12 m
	0,110		160		-18C



Muffin Red Velvet with Cream 110 gr

	57132		16		12 m
	0,110		160		-18C



Muffin Vanilla with Choco Chips 110 gr

	57094		16		12 m
	0,110		160		-18C



Muffin Yogurt & Cranberry 110 gr

	57155		16		12 m
	0,110		160		-18C



Muffin Vanilla Choco & Tachini 110 gr

	57130		16		12 m
	0,110		160		-18C



Muffin Chocolate & Choco Chips 110 gr

	57136		16		12 m
	0,110		160		-18C

want more?
find it in our
Catalogues



SCAN ME

NTASIOS SA | ZOOMSERIE

CATALOGUE
ICE CREAM



CATALOGUE
A LA CART



CATALOGUE
HOTEL &
CATERING

