

Αφοι Μηνδρινοί
www.photographic.gr
2109525765



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

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



SCAN ME
if you need more

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

NTASIOS SA | ZOOMSERIE



ntasios

EST 1982

zoomserie

SWEET • COFFEE • SNACK

Contents

Εισαγωγή About Us	05 - 06
Τούρτες Heavenly Cream Cakes	07 - 17
Πάστες Ατομικές Individual Dream Desserts	18 - 28
Ατομικά Individual Premium Desserts	29 - 34
Pre-Cut Cakes	37 - 39
Χωρίς Ζάχαρη Sugar Free	40
French Macaron	41 - 43
Mini Treats	44 - 50
Σιροπιαστά Syrupy Delicacies	51 - 58
Τυλιχτά Παστάκια Chocolate Treats	59 - 62
Κέικ Premium Cakes	63 - 64
Grab & Go Snacks	65 - 70

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΣΥΜΒΟΛΩΝ - SYMBOL EXPLANATIONS



Κωδικός
Code



Βάρος προϊόντος
Product weight



Τεμάχια ανά κιβώτιο
Pieces per box



Παλετοποίηση
Pallet contents



Χρόνος διατήρησης
Shelf life



Θερμοκρασία διατήρησης
Storage temperature

About Us

Ntasios Sweet Art is a family-owned cakes and desserts manufacturer founded by late Panagiotis Ntasios in 1982. Since then, our company has been advancing yearly with high know-how playing the key role in keeping our skills up-to-date.

We started as a local ice cream parlour and transformed in the early 90's to a full-scale production unit, able to cater for businesses of all sizes, worldwide. The cornerstones that we base our success is the deep know how and the 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 we are investing heavily on R&D.

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 expand into new markets.

Our dedication and belief in our delectable, sweet and savoury treats, allowed us to expand the company both nationally and internationally while maintaining a reasonable price policy. Our aim is to inform and consult our trusted partners in order to delight our customers and stay competitive, while maintaining our unparalleled quality in the ongoing 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, looks 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



Τούρτα Martinique

Αυτό το γλυκό είναι ένα συνδυασμός τραγανής βάσης, κρεμώδους ινδοκάρυδου, πλούσιας σοκολάτας και δροσιστικών φρούτων Martinique.

	60802		1		10m
	1,43		240		-18C

Cake Martinique

The Tart is a combination of a crunchy and buttery base, coconut cream, rich chocolate and refreshing Martinique fruit.



Καραμέλα

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

	60818		1		9 m
	1,0		240		-18C

Butterscotch Cream Cake

Rich caramel cream, combined in between delicate chocolate sponges, topped with butterscotch, milk chocolate swirls and dipped in caramel chocolate shavings. Delicious!

also in weight
0.7gr 1.5gr
heart shape



Σοκολάτα Φράουλα

Απολαυστική σοκολάτα κουβερτούρα και κρέμα με γέμιση από κομμάτια φράουλας.

	60827		1		6 m
	0,98		240		-18C

Strawberry and Chocolate Cream Cake

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

also in weight
1.5gr



also in weight
1.5gr

Σοκολατίνα

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

	60803		1		6 m
	1,05		240		-18C

Chocolate Overload Cream Cake

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



also in weight
0.7gr 1.5gr
heart shape

Μπισκότο

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

	60832		1		6 m
	0,87		240		-18C

Biscotti Cream Cake

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



also in weight
1.5gr

Προφυτερόη με Λευκή Πραλίνα

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

	60840		1		6 m
	1,26		240		-18C

Hazelnut Praline Profiterole Cake

Chocolate sponge cake with delicious gianduja chocolate cream and napolitana chunks. Topped with pastry cream, filled choux pastries and loaded with hazelnut praline cream and napolitana pieces. Glazed with luscious white chocolate praline ganache. Voilà



also in weight
1.5gr

Black Cookies

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

	60829		1		9 m
	1,05		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 whole biscuit pieces. Irresistible!



also in weight
0.7gr 1.5gr
heart shape

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.

	60801		1		6 m
	1,09		240		-18C

Black Forest Cake

Delicate chocolate sponges layers with vanilla cream and luscious Amarena cherries. Decorated with light chocolate flakes, cream, and sumptuous syrupy Amarena cherries. Delightful



also in weight
0.7gr 1.5gr
heart shape

Σεράνο

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

	60822		1		6 m
	0,98		240		-18C

Traditional Serano Cake

Light and fluffy chocolate layered sponges with rich milk chocolate cream covered with luxurious milk chocolate ganache, decorated with milk and white chocolate. Heavenly



also in weight 1.5gr

Τούρτα Ανάμικτη Πραλίνα

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.

	60833		1		9 m
	0,88		240		-18C

Hazelnut Praline 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.

	60821		1		6 m
	1,14		240		-18C

Walnut 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!



also in weight 1.5gr

Coco Mango

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

	60817		1		9 m
	1,09		240		-18C

Coco Mango

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



Red Passion

Αιθνατική συνταγή από τον Αμερικάνικο νότο, αφράτο κέικ red velvet, μέλι, ρίφιλα καραμέλλας toffy, αμύγδαλο και βελούδινη σοκολατένια κρέμα, ήρθε για να μείνει.

	60823		1		9 m
	1,11		240		-18C

Red Passion Cake

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



also in weight 1.5gr heart shape

Φράουλα

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

	60807		1		9 m
	1,11		240		-18C

Strawberry 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. Summer!



also in weight 1.5gr

Cookies & Profiterole

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

	60819		1		6 m
	1,15		240		-18C

Profiterole & Cookie Cake

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



also in weight 1.5gr

Cookies Praline

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

	60835		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



also in weight 1.5gr

Τούρτα βανίλιας Μαδαγασκάρης με Αμύγδαλα

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

	60805		1		6 m
	0,90		240		-18C

Madagascar Vanilla Cake

A choice for lovers of Madagascar vanilla and almond, cream with notes of almond and fresh vanilla flavoured cream



also in weight 1.5gr heart shape

Yogurtina

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

	60830		1		9 m
	0,95		240		-18C

Forest Fruit & Yoghurt Cake

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



also in weight 1.5gr

Crunchy Pistacchio

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

	60825		1		6 m
	1,11		240		-18C

Crunchy Pistacchio

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



also in weight 0.7gr 1.5gr heart shape

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.

	60810		1		6 m
	1,00		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



14

Τούρτα Κόκκινα Φρούτα

Η βανίλια κυριαρχεί, προσφέροντας μια απαλή και γλυκιά βάση. Τα κόκκινα φρούτα προσθέτουν μια ξινή και δροσιστική νότα, ενώ οι αμαρένες δίνουν μια πινελιά πικάνικης γλυκύτητας.

	60804		1		10m
	0,95		240		-18C

Red Fruit Cake

Vanilla dominates, offering a soft and sweet base. The red fruits add a sour and refreshing note, while the amarene adds a touch of spicy sweetness.

13



Τούρτα Πραλίνα Φουντουκιού

Τούρτα με παντεσπάνι κακάο, variegato πραλίνα φουντουκιού, κρέμα φουντουκιού, και επικάλυψη με σοκολάτα γάλακτος και κροκάν αμυγδαλιού

	60403		1		6 m
	1,27		120		-18C

Hazelnut Cream Cake

Cake with cocoa sponge cake, variegato hazelnut praline, hazelnut cream, and topped with milk chocolate and almond crocan



Τούρτα Καπέλο Γάλακτος

Τούρτα μπισκότο με σοκολάτα γάλακτος.

	60402		1		6 m
	1,23		144		-18C

Biscuit Milk Cake

Milk chocolate biscuit cake.



Red Velvet

Ένα αφράτο red velvet cake με ζουμερό κόκκινο χρώμα, αγκαλιόζει μια βελούδινη κρέμα τυριού και ζουμερά compote βατόμουρου. Κάθε μπουκιά είναι μια έκρηξη γεύσεων και χρωμάτων..

	60400		1		9 m
	1,77		144		-18C

Red Velvet

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



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 σεββίρουμε από την κατάψυξη και ταξιδεύουμε.

	64036		1		6 m
	0,87		255		-18C

Teabiscuits Log Cake

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



Τιραμισού

Τούρτα κορμός Tiramisu. Παντεσπάνι σοκολάτας κρέμα με τυρί mascarpone , κρασί Marsala παλιό σαβαρέν ποτισμένο σε espresso καφέ και πασπαλισμένο με κακάο.

	64012		1		10 m
	0,935		170		-18C

Tiramisu Log Cake

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



Lemon Pie Οικογενειακό

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

	79014		1		6 m
	1.2		240		-18C

Trifle Lemon Pie

Fine tart trimmings base smothered in smooth tangy lemon cream covered in flamed meringue.



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

Trifle Cheese Cake

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



Trifle Black Forest Οικogeneiakό

Αφράτα brownies με τραγανή κρούστα, σκεπασμένα με μια πλούσια σάλτσα σοκολάτας. Πάνω τους, ένα υγρό παντεσπάνι σοκολάτας αγκαλιάζει ζουμερές αμαρένες. Μια βελούδινη κρέμα βανίλιας ολοκληρώνει το γλυκό, ενώ οι φλούδες σοκολάτας προσθέτουν μια παιχνιδιάρικη πινελιά.

	61402		1		6 m
	1,46		120		-18C

Trifle Black Forest

Your dessert is a symphony of chocolatey indulgence, with contrasting textures and a touch of fruity sweetness from the amarines.



Trifle Biscotino Οικogeneiakό

Ένα πολυεπίπεδο γλυκό με πλούσιες γεύσεις και υφές. Ξεκινάει με ένα αφράτο παντεσπάνι κακάο, ακολουθεί μια στρώση variegato πραλίνα με τραγανά σπασμένα μπισκότα, έπειτα έρχεται μια βελούδινη κρέμα μπισκότου, και τέλος, μια γυαλιστερή επικάλυψη τζαντούγια.

	61043		1		6 m
	1,37		120		-18C

Trifle Biscuit

A layered dessert with rich flavours and textures. It starts with a fluffy cocoa sponge cake, followed by a layer of variegato praline with crispy broken cookies, then comes a velvety cookie cream, and finally, a glossy gianduja topping.



Προφιτερόη Οικogeneiakό

Αυτό το κλασικό γλυκό δεν είναι απλώς μια συνταγή. Είναι μια ανάμνηση από την παιδική ηλικία, μια στιγμή γλυκιάς ευτυχίας. Σας ταξιδεύει σε μια εποχή χωρίς άγχος και φροντίδες, όπου το μόνο που είχε σημασία ήταν η απόλαυση της στιγμής.

	61041		1		6 m
	1.60		120		-18C

Profiterole

This classic dessert is not just a recipe. It is a memory from childhood, a moment of sweet happiness. It takes you back to a time without all the fuss, when all that were matter was to enjoy the moment.



Individual Dream Desserts



Paris Brest Pistachio

Ένα ζαχαρένιο αριστούργημα σε σχήμα δαχτυλιδιού, φτιαγμένο από τραγανή ζύμη choux, γεμιστό με μια κρεμώδη μους φιστικιού και διακοσμημένο με μια πινελιά σοκολάτας ή γλάσο φιστικιού.

	51053		8		10 m
	0,160		160		-18C

Paris Brest Pistachio

Paris-Brest Pistachio, takes the classic recipe and adds a delightful twist with the rich and nutty flavor of pistachios.



Cookies Pralin

Εντυπωσιακή πύστα, συνδυασμός γεύσεων με εκρηκτικό αποτέλεσμα, κρέμα μπισκότου, ρίφιλα πραλίνας, με κομμάτια μπισκότου και γαρνίρισμα με πραλίνα φουντουκιού.

	69116		12		10 m
	0,156		160		-18C

Praline Cookies Dessert

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



Πάστα Red Velvet

Ένα αφράτο red velvet cake με ζουμερό κόκκινο χρώμα, αγκαλιάζει μια βελούδινη κρέμα τυριού και ζουμερά compote βατόμουρου. Κάθε μπουκιά είναι μια έκρηξη γεύσεων και χρωμάτων.

	51054		15		10 m
	0,18		160		-18C

Cake Red Velvet

A fluffy red velvet cake with a juicy red colour, embracing a velvety cream cheese and juicy raspberry compote. Every bite is an explosion of flavours and colours.



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.

	69113		12		6 m
	0,180		160		-18C

Round Cherry Cheesecake

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



Σοκολατίνα Τετράγωνη

Πάστα σοκολατίνα, 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 encased in rich dark chocolate and chocolate sprinkles.



Πορτοκάλη Ρεβανί

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

	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.



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.



Αμυγδάλλου

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

	51004		15		6 m
	0,00		160		-18C

Almond cream cake

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



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.



Πάστα Γαλακτοπούρεκο

Αυτή η συνταγή είναι εμπνευσμένη από το κλασικό γαλακτοπούρεκο. Έχει τραγανή κρούστα, αφράτο σιροπιασμένο ζυμάρι με γεύση λεμονιού και κρέμα γαλακτοπούρεκο στο κέντρο.

	51052		12		10 m
	0.180		160		-18C

Galaktoboureko Round Portion

This recipe is inspired by the classic galaktoboureko. It has a crispy crust, a fluffy lemon-flavored syrupy dough and galaktoboureko cream in the center.



Μιλφείγ

Χίλιες πλέξεις για να περιγράψουν το κλασικό γλυκό δεν φτάνουν. Τραγανά φύλλα σφολιάτας βουτύρου και γέμιση με αφράτη κρέμα patisserie με νότες βανίλιας. Αποτέλεσμα του παντρέματος, το γνωστό μας Μιλφέγ.

	51014		10		6 m
	0,200		160		-18C

Mille Feuille

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



Cherry Dome Cheese Cake

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

	51050		16		10 m
	0.170		160		-18C

Cherry Dome Cheese Cake

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



Ανάμικτη Πραλίνα

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

	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.



Choco Mousse

Ανάλαφρη κρέμα σοκολάτας, γέμιση με φράουλες, από τα σαλιόνια της Γενεύης, κυρία της απλότητας, με φινετσάτη γεύση

	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.



Σεράνο

Κλασική συνταγή που απολάμβαναν οι παλαιοί 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.



Πάστα Καραμέλα

Κρέμα καραμέλας βουτύρου, επικάλυψη καραμέλας και σοκολατένιο παντεσπόνι

	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 Slice

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



Snicke Cake Slice

Ξεκινάμε με μια βάση από ζουμερά brownies σοκολάτας, που καλύπτονται με μια κρεμώδη στρώση φυσικοβούτυρο. Στη συνέχεια, προσθέτουμε μια πλούσια σάητσα καραμέλας dulce de leche και ολοκληρώνουμε με μια επικάλυψη από τραγανή σοκολάτα.

	51031		18		6 m
	0,120		160		-18C

Snicke Cake Slice

Builded up on a base of chocolatey brownies, topped with a layer of peanut butter. Then we add a rich dulce de leche caramel sauce and finish with a coating of crunchy chocolate.



Πάστα Ανάμικτη Καρδιά

Κρέμα βανίλιας και σοκολάτας σε σχήμα καρδιάς, αγκαλιά με σαγηνευτική γκανάζ σοκολάτας: Μια ωδή στην απόλαυση!

	69109		12		6 m
	0,160		160		-18C

Heart Shaped Chocolate & Vanilla

Heart-shaped vanilla and chocolate cream, coated with seductive chocolate ganache. An ode to pleasure



Πάστα Καρδιά Αμαρένα

Η βανίλια αγγίζει απαλά τον ουρανό σου, ενώ η σοκολάτα αφήνει μια πλούσια, γλυκιά αίσθηση. Η γκανάζ με την βελούδινη υφή της, απογειώνει την εμπειρία. Οι αμαρένες, με την ξινόγλυκη γεύση τους, προσθέτουν μια παιχνιδιάρικη νότα

	51005		12		6 m
	0,170		160		-18C

Heart Shaped Chocolate & Amarena

The vanilla gently lingering your palate, while the chocolate leaves a rich, sweet sensation. Ganache, with its velvety texture, elevates the experience. The amarenes, with their sour-sweet taste, add a playful touch to the sweetness of the chocolate.



Προφτερόλι με Λευκή Πραλίνα

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 pastry cream filled choux pastries and wrapped with hazelnut praline cream and wafer pieces. Glazed with luscious white chocolate praline ganache. Voila!



Τάρτα Προφυτερόλ

Τάρτα βουτύρου γεμισμένη με κρέμα βανίλιας, σουδάκια και επικάλυψη σοκολάτας υγείας: Μια γλυκιά πανδαισία!

	51049		12		10 m
	0,160		160		-18C

Profiterole Tart

Butter tart filled with vanilla cream, profiteroles and dark chocolate coating: A sweet feast!



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.



Kugelhopf Chocolate Cake

Κέικ σοκολάτας με πλούσια γεύση κουβερτούρας υγείας, γεμιστό με γκανάζ σοκολάτας γάλακτος.

	69635		15		10 m
	0,140		160		-18C

Kugelhopf Chocolate Cake

Chocolate cake with filling of milk chocolate ganache



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.



Crunchy Praline Cake Slice

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 Slice

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



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.



Πάστα Πραλίνα Φουντουκιού

Πάστα με παντεσπάνι κακάο, variegato πραλίνα φουντουκιού, κρέμα φουντουκιού, και επικάλυψη με σοκολάτα γάλακτος και κροκάν αμυγδαλιού

	51045		12		6 m
	0,180		160		-18C

Hazelnut Cream Cake

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



Τάρτα Forest Fruits

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

	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.



Μαρμπάς 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 βανίλιας, 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 σφολιάτα 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.



Ποντικάκι

As γίνουμε για λίγο παιδιά με την λατρεμένη πάστα ποντικάκι, με απόλυτη κυριαρχία της σοκολάτας, με δύο στρώσεις απαλής κρέμας βανίλιας και σοκολάτας και επικάλυψη με πραγματική σοκολάτα

	51034		15		6 m
	0,147		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.



Φρούουλα Σοκολάτα Διαιτς

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 φρούουλας 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!



Banoffee σε Γυάλινο Βαζάκι

Μοδάτο, νέο και χαριτωμένο, βάση από μπισκότα βουτύρου, κρέμα με νότες μπανάνας και καραμέλας, 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 toffee topping.



Εκμέκ σε Γυάλινο Βαζάκι

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

	78002		10		10 m
	0,150		240		-18C

Ekmek Kataifi in a Glass Jar

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



Cherry Cheesecake σε Γυάλινο Βαζάκι

Λαχταριστό και ελαφρύ επιδόρπιο, με βάση από τραγανά μπισκότα 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 cherry sauce topping.



Προφυτερόλι σε Γυάλινο Βαζάκι

Δεν χρειάζεται συστάσεις, σού γεμιστό με κρέμα patisserie, βυθισμένο σε πλούσιο σάλτσα σοκολάτας.

	78001		10		10 m
	0,180		240		-18C

Profiterol in a Glass Jar

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



Pavlova σε Γυάλινο Βαζάκι

Η Pavlova πήρε το όνομα της από την γνωστή μπαλαρίνα Άννα Παβλόβα και αποτελείται από τραγανές μαρέγκες, κρέμα με βανίλια madagascar και μαρμελάδα με ολόκληρες φράουλες.

	78012		10		10 m
	0,150		240		-18C

Pavlova in a Glass Jar

Pavlova named from the famous Russian ballerina Anna Pavlova, is essentially meringue cake with vanilla madagascar cream and strawberry jam.



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 καραμέλι.

	78021		10		10 m
	0,160		240		-18C

Coco Mango in a Glass Jar

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



Choco & Strawberry Panna Cotta Mousse σε Γυάλινο Βαζάκι

Μπλέκονται με μαεστρία οι δύο γεύσεις σοκολάτα γάλακτος, φράουλα, και τραγανά κομμάτια σοκολάτας με αποτέλεσμα η μία μπουκιά να μην είναι ποτέ αρκετή.

	78026		10		10 m
	0,190		240		-18C

Choco & Strawberry Panna Cotta Mousse in a Glass Jar

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



Τιραμισού σε Γυάλινο Βαζάκι

Η αυθεντική ιταλική συνταγή, με κροσά 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



Fig-Ricotta-Red Velvet σε Γυάλινο Βαζάκι

Κρέμα με Ιταλική ricotta, γλυκό σύκο σε μαρμελάδα, μέλι και crumble από red velvet cake.

	78011		10		10 m
	0,160		240		-18C

Fig-Ricotta-Red Velvet in a Glass Jar

Ricotta cheese cream, Greek fig jam, honey and pieces of red velvet cake



Tiramisu Pistachio σε ξύλινη θήκη

Αυτό το τραμισού είναι μια εκδοχή του κλασικού γλυκού, με πλούσια γεύση φυστικιού. Τα σαβαγιάρ ποτίζονται σε σιρόπι καφέ εσπρέσο και στρώνονται εναλλάξ με κρέμα mascarpone και πουρέ φυστικιού.

	51051		8		10 m
	0,250		160		-18C

Tiramisu Pistachio in Wooden Plate

This tiramisu is a version of the classic dessert but with a rich peanut flavor. The savoyards are soaked in espresso brown syrup and layered alternately with mascarpone cream and peanut puree.



Σουφλέ Σοκολάτας σε ξύλινη θήκη

Το σουφλέ σοκολάτας μας σε ξύλινη θήκη. Συνοδεύεστε το με κρύα κρέμα γάλακτος ή παγωτό.

	69633		8		10 m
	0,200		160		-18C

Chocolate Souffle in Wooden Plate

Mellow rich chocolate souffle in wooden case



Basque Cheese Cake σε ξύλινη θήκη Plate

Το βασκικό cheesecake προέρχεται από την περιοχή της Χώρας των Βάσκων, στην Ισπανία. σερβίρεται συνήθως σκέτο, αλλά μπορεί να γαρνιριστεί με φρέσκα φρούτα, σάλτσα σοκολάτας ή σάλτσα καραμέλα.

	51028		8		10 m
	0,190		160		-18C

Basque Cheese Cake in Wooden Plate

Basque cheesecake originates from the Basque Country region of Spain. It is usually served as we preparing it, but can be gamished with fresh fruit, chocolate sauce or caramel sauce.



Crème Brulée

Creme Brulee, ή αλλιώς καμένη κρέμα, είναι ένα κλασικό γαλλικό γλυκό με βελούδινη υφή και τραγανή καραμέλα από πάνω. Φτιάχνεται με κρέμα γάλακτος, κρόκους αυγών, ζάχαρη και βανίλια, και ψήνεται σε μπεν μαρί για να διατηρήσει την ομοιόμορφη υφή της.

	69610		12		10 m
	0,170		160		-18C

Crème Brulée

Crème brûlée, or burnt cream, is a classic French dessert with a velvety texture and a crunchy caramel top. It is made with cream, egg yolks, sugar and vanilla, and baked in a bain marie to maintain its uniform texture.



Γαλακτομπούρεκο

Το γαλακτομπούρεκο είναι ένα κλασικό ελληνικό σιροπιαστό γλυκό, αγαπητό σε μικρούς και μεγάλους. Χαρακτηρίζεται από την τραγανή ζύμη κρούστας, την πλούσια κρέμα γάλακτος και σιμιγδαλιού, και το αρωματικό σιρόπι που το περιλούζει.

	78014		10		10 m
	0,250		90		-18C

Galaktoboureko in Container

Galaktoboureko is a classic Greek syrupy sweet, loved by young and old alike. It is characterized by its crispy crust dough, rich cream and semolina cream, soaked in aromatic syrup



Πορτοκαλόπιτα

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

	78027		10		10 m
	0,240		72		-18C

Orange Pie in Container

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 in Container

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



Pre-Cut Cakes



Raspberry & White Chocolate Cheesecake

Τάρτα μπισκότου βουτύρου, ψητή κρέμα τυριού και ρίχνες από μαρμελάδα με μεγάλη περιεκτικότητα σε βατόμουρο.

	69624		12		6 m
	0,155		240		-18C

Raspberry & White Chocolate Cheesecake

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



Baklava Cheesecake

Φύλλο Βηρυτού εξωτερικά περιλαμβάνει τη γέμιση του μπακλαβά με μέλι και ψητή βελούδινη κρέμα τυριού. Γαρνίρισμα με φιστίκι Αιγίνης και καρύδι.

	69626		12		6 m
	0,133		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

Τάρτα από μπισκότο βουτύρου, πλούσια ψητή κρέμα τυριού. Σερβίρεται με σάλτσα επιλογής σας.

	69621		12		6 m
	0,110		240		-18C

New York Cheesecake

A rich smooth, creamy filling on a crunchy biscuit base. Served with sauce of your choice



New York Cherry Cheesecake

Τάρτα από μπισκότο βουτύρου, πλούσια ψημένη 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



Marbled Salted Caramel Cheesecake

Τάρτα μπισκότου βουτύρου, πλούσια ψητή κρέμα τυριού και ριπίλες από αλμυρή καραμέλα.

	69623		12		6 m
	0,155		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.



Black Cookies Cheese Cake

Τάρτα από θρυμματισμένο Black cookies, στρώση με πανακότα σοκολάτας και κρέμα τυριού και ολόκληρα κομμάτια από black cookies στο εσωτερικό του.

	57104		12		10 m
	0,150		240		-18C

Black Cookies Cheese Cake

A crunchy tart, made with real biscuits, topped with decadent chocolate panna cotta mixed with biscuits and a cheese cream 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
	0,180		270		-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 Tower Cake

Αφράτο κέικ σε πέντε στρώσεις, γέμιση με κρέμα τυριού.

	69627		12		9 m
	0,147		120		-18C

Red Velvet Tower Cake

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



Carrot Tower Cake

Κέικ καρότου σε πέντε στρώσεις, αφράτη κρέμα τυριού, εξαιρετικός συνδυασμός.

	79013		12		10 m
	0,183		120		-18C

Carrot Tower Cake

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



Chocolovers Spoon 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		120		-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 **vegetaria**. Χωρίς ίχνος συστατικού ζωικής προέλευσης.

	57056		10		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 **vegetaria**. Χωρίς ίχνος συστατικού ζωικής προέλευσης.

	57055		10		10 m
	0,120		240		-18C

Vegan Brownie Cake

Light chocolate brownie cake with smooth chocolate frosting.



Πάστα Nutty Praline

Πάστα με γέμιση κρέμα πραλίνας με ξηρούς καρπούς και κρέμα πραλίνας, **χωρίς ζάχαρη**.



	51026		15		6 m
	0,122		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.



Προφυτερόλι Γάλακτος

Προφυτερόλι 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.



Γαλλικό Μάκαρον Σοκολάτα Μάνγκο

Γέμιση με κρέμα μάνγκο

	53030		60		10 m
	0,020		160		-18C

Chocolate and Mango Macaron

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



Γαλλικό Μάκαρον Φιστίκι

Γέμιση με κρέμα φιστίκι.

	53031		60		10 m
	0,020		160		-18C

Pistachio Macaron

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



Γαλλικό Μάκαρον Σοκολάτα

Γέμιση από κρέμα σοκολάτας.

	53035		60		10 m
	0,020		160		-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		160		-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		160		-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		160		-18C

Strawberry Macaron

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



Mini Treats



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.



Μπαμπαδάκια

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 βροστή 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.



Δαμάσκηνo

Συνταγή που περιέχει, παντεσπώνι 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, γεμιστά 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.



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.



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.



Προφιτερόλ

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.



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.



Εκμέκ Καταίφι

Ανατολίτικες ρίζες, με βάση από κανταΐρι, 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.



Σοκολάτα & Φράουλα Πανακότα

Κι είναι αυτή η συγχροδία γεύσεων που σε έκανε να την αγαπήσεις και σε κάνει να την ζητάς ξανά. Μιπλέκονται 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.



Syrupy Delicacies



Ατομικά

Πορτοκαλόπιτα

Ίσως από τις πιο πολυταξιδεμένες πορτοκαλόπιτες, γνωστή σε όλη τη 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 pâtisserie 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

Εκmek Kataifi

A golden syrup-soaked shredded pastry base, lavishly topped with pâtissière 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.



Σοκολατόπιτα

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

	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 ξεροψημένο 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.



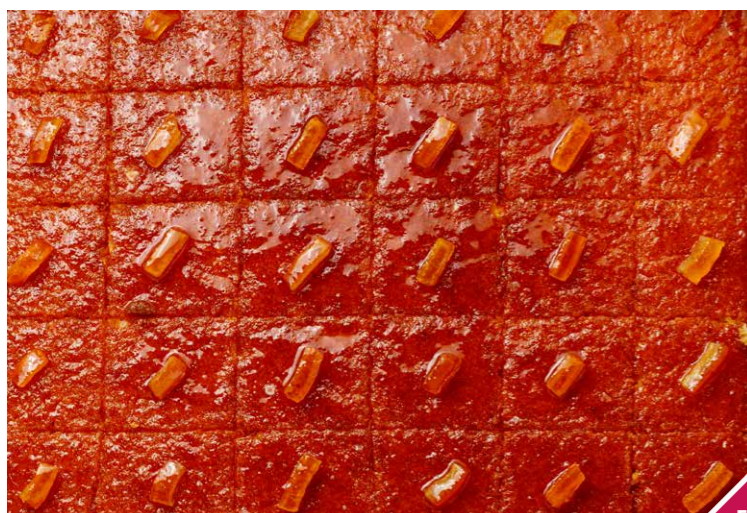
Κανταϊφάκι Μπουκίτσα

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 ξεροψημένο 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, φύλλο 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

	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.



Κανταϊφι σε Ταψί

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.

	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, φύλλο 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

	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.



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

	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.



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.



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.



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.



Grab & 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 πασπαλισμένη 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.



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.



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 καραμελωμένα 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!



Μπανάνα Cubes

Ένα αφράτο κέικ βανίλιας, με κομμάτια μπανάνας και μια ζεστή, ρευστή καραμέλα βουτύρου να ξεχύνεται στο κέντρο. Κάθε μπουκιά είναι μια έκρηξη γεύσεων και υφών.

	57153		12		12 m
	0,120		160		-18C

Banana Cubes

A fluffy vanilla cake, with chunks of banana and a warm, runny butterscotch pouring out of the center. Each bite is an explosion of flavors and textures.



Κεράσι Cubes

Η βανίλια αγγίζει απαλά τον ουρανίσκο σας, ενώ η σοκολάτα αφήνει μια πλούσια, γλυκιά αίσθηση. Τα κεράσια, με την ξινόγλυκη γεύση τους, προσθέτουν μια παιχνιδιάρικη νότα.

	57152		12		12 m
	0,120		160		-18C

Cherry Cubes

The vanilla gently touches your palate, while the chocolate leaves a rich, sweet sensation. The cherries, with their tart sweetness, add a playful note.



Μήλο Cubes

Ένα αφράτο κέικ βανίλιας γεμάτο ζουμερά κομμάτια μήλου, αγκαλιασμένα από ένα αρωματικό variegato κανέλας. Κάθε μπουκιά είναι μια έκρηξη γεύσεων και αρωμάτων.

	57150		12		12 m
	0,120		160		-18C

Apple Cubes

A fluffy vanilla cake full of juicy apple pieces, embraced by a fragrant cinnamon variegato. Every bite is an explosion of flavors and aromas.



Βατόμουρα Cubes

Η πλούσια σοκολάτα αγκαλιάζει τα ξινόγλυκα βατόμουρα και το δροσερό λεμόνι, δημιουργώντας μια αξεπέραστη αρμονία. Η τραγανή βάση μπισκότου προσθέτει μια παιχνιδιάρικη υφή.

	57151		12		12 m
	0,120		160		-18C

Raspberry Cubes

The rich chocolate embraces the sweet and sour blackberries and the fresh lemon, creating an unsurpassed harmony. The crunchy cookie base adds a playful texture.



Muffin Pralin 110 gr

Αφράτο muffin, κρεμώδης πραλίνα, βελούδινη κρέμα πραλίνας, τραγανή κρούστα.

	57082		16		12 m
	0,110		160		-18C



Muffin Vanilla with Choco Chips 110 gr

Η βανίλια κυριαρχεί, με μια γλυκιά και απαλή βάση. Τα τσιπς σοκολάτας προσθέτουν μια έντονη γεύση σοκολάτας.

	57094		16		12 m
	0,110		160		-18C



Muffin Chocolate with Pralin & Crumble

Αφράτο muffin, τραγανή κρούστα crumble, κρεμώδης πραλίνα φουντουκιού.

	57157		16		12 m
	0,110		160		-18C



Muffin Black Cookies & Cream

Αφράτο muffin, τραγανά κομμάτια μπισκότων και απαλή κρέμα λευκής σοκολάτας.

	57157		16		12 m
	0,110		160		-18C



Muffin Vanilla with Forest Fruits 110 gr

Αφράτα muffin βανίλιας με χρυσαφένια κρούστα, γεμάτα με ζουμερά και χρωματιστά φρούτα του δάσους.

	57131		16		12 m
	0,110		160		-18C



Muffin Red Velvet with Cream 110 gr

Αφράτο και απαλό muffin, βελούδινη και κρεμώδης κρέμα τυριού.

	57132		16		12 m
	0,110		160		-18C



Muffin Lemon Cream 110 gr

Αφράτο muffin, βελούδινη κρέμα λεμονιού.

	57091		16		12 m
	0,110		160		-18C



Muffin Chocolate Chocochips 110 gr

Η σοκολάτα κυριαρχεί, προσφέροντας μια πλούσια και γλυκιά εμπειρία. Τα τσιπς σοκολάτας προσθέτουν μια έντονη γεύση και μια ευχάριστη υφή σε κάθε μπουκιά.

	57083		16		12 m
	0,110		160		-18C



Muffin Vanilla Choco & Tachini 110 gr

Αφράτο muffin, τραγανά κομμάτια μαύρης σοκολάτας, κρεμώδη υφή από το ταχίνι.

	57130		16		12 m
	0,110		160		-18C

want more ?
find it in our
Catalogues



NTASIOS SA | ZOOMSERIE

CATALOGUE
ICE CREAM



CATALOGUE
A LA CART
&
CATERING

