

DESSERT MENU

Savor the Finale

Heritage made modern - light citrus, pistachio, almond; yogurt mousse to paper-thin pastry, a poised, fresh finish.

Mirasın modern hali - narenciye, Antep fıstığı, badem; yoğurt musu ve kâğıt inceliğinde hamur, zarif, ferah bir final.

MYKORINI FULL TREAT (G, D, N)

Chef's selection of desserts, ice cream

Şefin tatlı, dondurma seçkisi

1750 ₺

FRUIT PLATTER

Seasonal fruit selection, coconut, mango sorbet

Mevsim meyveleri seçkisi, hindistan cevizi, mango sorbe

1050 ₺

PORTOKALOPITA (G, D)

Orange cake, orange cream, mandarin sorbet

Portakal keki, portakal kreması, mandalina sorbe

550 ₺

MYKORINI YOGHURT ICE CREAM (D, N)

Walnuts, honey comb

Ceviz, petek balı

650 ₺

CHOCOLATE FONDANT (G, D, N)

Dark chocolate, sweet fennel moelleux, pistachio ice cream

Bitter çikolatalı fondant, tatlı rezene dokunuşu, fıstık dondurması

650 ₺

ICE CREAM & SORBET SELECTION

Chocolate, pistachio, mango, coconut, mandarin

Çikolata, antep fıstığı, mango, hindistan cevizi, mandalina

450 ₺

GALAKTOBOUREKO (G, D)

Rose water syrup, dates, raisin, mascarpone cream, vanilla ice cream

Gül sulu şerbet, hurma, kuru üzüm, mascarpone kreması, vanilyalı dondurma

650 ₺

LOUKOUMADES (G, D, N)

Greek doughnuts, yoghurt ice cream, cinnamon honey

Yunan lokması, yoğurt dondurması, tarçın, bal

550 ₺

KARIDOPITA (G, D, N)

Sponge walnut cake, pumpkin sweet spoon, mastika ice cream

Cevizli sünger kek, kabak reçeli, sakızlı dondurma

550 ₺



with love, from

MYKORINI

(G) Gluten . Glüten - (D) Dairy . Süt Ürünleri - (N) Nuts . Kabuklu Yemiş - (S) Shellfish . Deniz Mahsülleri - (V) Vegetarian . Vejeteryan - (A) Alcohol . Alkol

A 10% service charge will be added to your bill - Faturanıza %10 hizmet bedeli eklenecektir

All prices are in Turkish Lira and VAT included . Fiyatlarımız TL cinsindendir ve fiyatlarımıza KDV dahildir