

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 ₺

BAKLAVA CHEESECAKE (G, D, N)

Baked cheesecake, crispy pistachio filo,
sour cherry sorbet

650 ₺

Fırınlanmış cheesecake, çıtır fıstıklı yufka, vişneli sorbe

GALAKTOBOUREKO (G, D)

Crispy filo layers, light semolina cream,
citrus marmalade

750 ₺

Çıtır yufka katları, hafif irmik kreması,
narenciye marmeladı

PISTACHIO ICE CREAM (D, N)

Candied pistachio, vanilla olive oil

750 ₺

Karamelize antep fıstığı, vanilyalı zeytinyağı

CHOCOLATE TART (D, N)

Hazelnut chocolate cake, chocolate cremeux,
vanilla olive oil, coconut ice cream

650 ₺

Fındıklı çikolatalı kek, çikolata cremeux, vanilyalı
zeytinyağı, hindistan cevizli dondurma

MYKORINI YOGHURT ICE CREAM (D, N)

Walnuts, honey comb

650 ₺

Ceviz, petek balı

ICE CREAM & SORBET SELECTION

per scoop// top başına

185 ₺

Chocolate, pistachio, mango, coconut, mandarin

Çikolata, antep fıstığı, mango, hindistan cevizi,
mandalina

PORTOKALOPITA (G, D)

Orange cake, orange cream, mandarin sorbet

650 ₺

Portakal keki, portakal kreması, mandalina sorbe

LOUKOUMADES (G, D, N)

Greek doughnuts, yoghurt ice cream,
cinnamon honey

550 ₺

Yunan lokması, yoğurt dondurması, tarçın, bal

FRUIT PLATTER

Seasonal fruit selection, coconut, mango sorbet

1150 ₺

Mevsim meyveleri seçkisi, hindistan cevizi,
mango sorbe

