

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

2150 ₺

FRUIT PLATTER

Seasonal fruit selection, coconut, mango sorbet
Mevsim meyveleri seçkisi, hindistan cevizi, mango sorbe

1450 ₺

GALAKTOBOUREKO (G, D)

Crispy filo layers, light semolina cream, citrus marmalade
Çıtır yufka katları, hafif irmik kreması, narenciye marmeladı

850 ₺

BAKLAVA CHEESECAKE (G, D, N)

Baked cheesecake, crispy pistachio filo, sour cherry sorbet
Fırınlanmış cheesecake, çıtır fıstıklı yufka, vişneli sorbe

850 ₺

CHOCOLATE TART (D, N)

Hazelnut chocolate cake, chocolate cremeux, vanilla olive oil, coconut ice cream
Fındıklı çikolatalı kek, çikolata cremeux, vanilyalı zeytinyağı, hindistan cevizli dondurma

850 ₺

PISTACHIO ICE CREAM (D, N)

Candied pistachio, vanilla olive oil
Karamelize antep fıstığı, vanilyalı zeytinyağı

850 ₺

PORTOKALOPITA (G, D)

Orange cake, orange cream, mandarin sorbet
Portakal keki, portakal kreması, mandalina sorbe

850 ₺

MYKORINI YOGHURT ICE CREAM (D, N)

Walnuts, honey comb
Ceviz, petek balı

895 ₺

LOUKOUMADES (G, D, N)

Greek doughnuts, yoghurt ice cream, cinnamon honey
Yunan lokması, yoğurt dondurması, tarçın, bal

750 ₺

ICE CREAM & SORBET SELECTION

per scoop// top başına

Chocolate, pistachio, mango, coconut, mandarin
Çikolata, antep fıstığı, mango, hindistan cevizi, mandalina

250 ₺

