

At Matsuhisa Paros, dessert
is a delicate blend of Japanese innovation
and Mediterranean flair.



CHOCOLATE BENTO BOX

Matcha green tea ice cream, sesame tuille & butter caramel

25

SUNTORY WHISKY CAPPUCCINO

Milk ice cream, crunchy coffee crumble, coffee brûlée
& Suntory whisky foam

17

NOBU CHEESECAKE

New York style cheesecake,
almond crumble, raspberry sorbet & raspberry cremeux

25

SUB ZERO YOGURT

Greek yogurt ice cream, forest fruit,
blueberry coulis & vanilla tuille

23

SEASONAL FRUIT SELECTION

23

ICE CREAM

Selection of ice cream & sorbets

9 /scoop

Mochi ice cream

8/pc

GRAPPA (50ml)

JACOPO POLI GRAPPA DI SASSICAIA 28
Grappa di Barbaresco, Nebbiolo, Italy

GAJA SPERSS 22
Marenca-Rivette, Serralunga

DESSERT WINE (75ml)

VINSANTO ARGYROS 15 YEARS 25
Assyrtiko Santorini, Greece

FONSECA 20 YEARS 20
Port blend, Portugal



IF YOU HAVE ANY DIETARY REQUIREMENTS OR FOOD ALLERGIES , PLEASE INFORM YOUR WAITER.

All the prices are in euros.

Price is inclusive of VAT 24% and municipal tax 0,5%.

Police Responsible: Kostopoulos Efstathios

For the food preparation - olive oil, sesame oil and grape seed oil are used.

Cotton seed oil is used for fried food preparation.

*Depending on the availability of the market or season, fresh or frozen.

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ 24% και δημοτικό φόρο 0,5%.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Κωστόπουλος Ευστάθιος

Η επιχείρηση εκδίδει δελτία παραγγελίας από Ε.Α.Φ.Δ.Σ.Σ.

με σήμανση όπως ορίζεται από τις διατάξεις του Κ.Φ.Α.Σ.

και υποχρεωτικά ακολουθεί η έκδοση απόδειξης λιανικής πώλησης ή τιμολογίου, όταν ο καταναλωτής ζητήσει λογαριασμό.

Για την παρασκευή των φαγητών χρησιμοποιείται ελαιόλαδο, σησαμέλαιο και ηλιέλαιο.

*Ανάλογα με τη διαθεσιμότητα της αγοράς ή της εποχής φρέσκα ή κατεψυγμένα.