

Vegan menu

Spring Edition
2024

Καλαθάκι με Ψωμί / 5€ κατά άτομο
Χαρουπιού, Προζυμένιο, Κριτσίνια,
Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο
Baker's Breadbasket / 5€ per person
Carob, Sourdough, Breadsticks
Extra Virgin Olive Oil

Ελληνική Σαλάτα 19€

Τοματίνια, Μπισκότο Ελιάς,
Λάδι Μαϊντανού
Greek Salad 19€
Cherry Tomato Confit,
Black Olive Biscuit, Parsley Oil

Φάβα Σαντορίνης 15€

Ντοματίνια, Κρεμμύδι, Κάπαρη,
Λάδι Μαϊντανού
Santorinian Fava Bean 15€
Cherry Tomato, Onion, Caper,
Parsley Oil

Χειροποίητες Φρέσκες
Τραγανές Πατάτες Κυδωνάτες 15€
Handmade Crispy Potatoes
with Truffle 15€

Γεμιστά Κριθαράκι 24€
Ζωμός Γεμιστών, Σφακιανό Παξιμάδι
Χαρουπιού, Λάδι Δυσόσμου
Orzo Gemista 24€
Vegetable Broth, Handmade Cretan
Carob Rusk, Spearmint Olive Oil

Ντολμάς 26€
Πλιγούρι με Βότανα & Ξύσμα
Λεμονιού, Πέστο Φυστικιού, Λάδι
Μαϊντανού

Vegan Dolma 26€
Bulgur Wheat with Herbs & Lemon
Zest, Pistachio Pesto, Parsley Oil

Ρεβυθάδα 24€
Τοματίνια, Φρυγανισμένο Ψωμί,
Φρέσκα Μυρωδικά
Chickpea Stew 24€
Tomato Confit, Toasted Sourdough,
Fresh Herbs

Λινγκουίνι με Πεστό Φιστικιού 25€
Φρέσκα Μυρωδικά, Ξύσμα Λεμονιού
Pistachio Pesto Linguini 25€
Wild Herbs, Lemon Zest

— **Ορεκτικά
Starters**

— **Κυρίως πιάτα
Main Course**

Chocolate Sorbet 5€ — **Επιδόρπιο
Dessert**