

ME
NU

VEGAN
MENU



FIVE SENSES
RESTAURANT

Assortment of freshly baked sourdough bread

Επιλογή από φρεσκοψημένο ζυμωτό ψωμί

Amuse bouche

Καλωσόρισμα

Carob tartlet with spanakorizo cream and fresh herbs.

Ταρτάκι από χαρούπι με κρέμα σπανακόρυζο και φρέσκα μυρωδικά.

Crunchy filo pastry stuffed with tomato ball confit and fresh mint.

Τραγανό φύλλο γεμιστό με κουφί κρέμας ντοματοκεφτέ και φρέσκο δόσμο.

Extra virgin olive oil.

Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Σαλάτα

Salad

Grilled iceberg heart with mustard leaves, fresh summer truffle, assortment of green leaves and macadamia nuts.

Ψητή καρδιά iceberg με σινάπι, φρέσκια τρούφα, συλλογή από πράσινα φύλλα και macademia.

Appetizers

Ορεκτικά

Smoked and grilled eggplant, mushroom garum, grill enoki mushrooms and roat seaweed.

Ψητή καπνιστή μελιτζάνα, ζωμός από μανιτάρια, ψητά μανιτάρια ενόκι και καβουρδισμένο φύκι.

Main courses

Κυρίως πιάτα

Fresh handmade truffle tagliolini with pear, almond emulsion and fresh summer truffle.

Χειροποίητα ταλιολίни με φρέσκο αχλάδι, ζωμό από αμύγδαλα και φρέσκια τρούφα.

Salt roasted celery root, curry and vegetables purée, hazelnuts and mushrooms and leek broth.

Ψητή σελινόριζα σε αλάτι, πουρές από λαχανικά και κάρι, φουντούκια και ζωμός από πράσο και μανιτάρι.

Επιδόρπια

Desserts

Chocolate sorbet with fresh strawberries.

Σορμπέ σοκολάτας με φρέσκες φράουλες.

or

Citrus sorbet with calamanchi soup

Σορμπέ όξινων φρούτων με σούπα καλαμάνσι.

100€ / άτομο

100€ / person