

ME
NU

VEGAN
MENU



FIVE SENSES
RESTAURANT

Assortment of freshly baked sourdough bread

Επιλογή από φρεσκοψημένο ζυμωτό ψωμί

Amuse bouche

Καλωσόρισμα

Grilled local artichokes from Tinos island with fish roe

Ψητό αγκιναράκι Τήνου με αυγοτάραχο

Σαλάτα

Salad

Roasted beetroots with red mizuna leaves, pickled cherries, goat cheese, macadamia nuts and walnut-green apple dressing

Ψητά παντζάρια, κόκκινη mizuna, κεράσια πίκλα, μακαντέμια και dressing από καρύδι και ξινόμηλο

Appetizers

Ορεκτικά

Smoked white eggplant with pickled mushrooms and mushroom demi-glace

Λευκή καπνιστή μελιτζάνα με πίκλες άγριων μανιταριών και demi-glace μανιταριών

Or / Ή

Orzo with wild mushrooms and tomato confit

Κριθαρότο με άγρια μανιτάρια και ντομάτα κονφί

Main courses

Κυρίως πιάτα

Cauliflower with mushroom broth and almond hummus

Κουνουπίδι με ζωμό μανιταριών και χούμους αμυγδάλου

Or / Ή

Truffle Fettuccine with fresh truffle and pear

Fettuccine μανιταριών με φρέσκια τρούφα και αχλάδι

Επιδόρπια

Desserts

Caramelized apple tarte with raspberry sorbet

Καραμελωμένη τάρτα μήλου με σορμπέ φραμπούζ

Or / Ή

Cashew and vanilla vegan ice cream with fresh fruits

Vegan παγωτό από κάσιους και βανίλια με φρέσκα φρούτα

85€ / άτομο

85€/person