

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  
*Ψητό αγκινάρακι Τήνου*

Σαλάτα  
*Salad*

Roasted beetroots with red mizuna leaves, pickled cherries,  
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*