

Vegetarian Menu

Welcome/Καλωσόρισμα

Handmade Bread/ Χειροποίητο Ψωμί, Rusks/Παξιμάδια, Homemade Olives/Χειροποίητες Ελιές,
Fresh Parian Olive Oil/ Φρέσκο Ελαιόλαδο Πάρου & Paros Cherry Tomatoes/ Παριανά Ντοματίνια

Appetizers/ Ορεκτικά

Tzatziki/ Τζατζίκι

Feta Cheese Saganaki with Filo Pastry, Paros Honey and Roasted Sesame/Φέτα Σαγκανάκι με
Παριανό Θυμαρίσιο Μέλι και Σουσάμι

Dolma(Wine leaves stuffed with rice and herbs) with Yogurt Sauce /Ντολμαδάκια Γιαλαντζί με Σος
Γιαουρτιού

Salads/Σαλάτες

Greek Salad with Tomatoes and Cherry Tomatoes, cucumber, onion, bell peppers, olives, capers and
soft Paros cheese/ Ελληνική Σαλάτα με ντομάτες και ντοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές,
ελιές, κάπαρη και Παριανή Ξινομυζήθρα

Spinach Salad with Feta, Fresh Onion, Dill, Cucumber and Cherry Tomatoes/ Σαλάτα Σπανάκι με
Φέτα, Αγγούρι, Φρέσκο Κρεμμύδι, Ντοματίνια και Άνηθο

Beets with Oranges, Mint and Grilled Parian Cheese/ Παντζάρια με Πορτοκάλια, Δυόσμο και Ψητή
Γραβιέρα Πάρου

Main Dishes/Κυρίως Πιάτα

Cabbage Rolls with Egg Lemon Broth/ Λαχανοντολμάδες Αυγολέμονο

Peas with Potatoes and Feta in Handmade Tomato Sauce with Dill/ Αρακάς με Πατάτες και Φέτα σε
Σάλτσα Ντομάτας και Άνηθο

Vegetable Pastitsio/ Παστίτσιο Λαχανικών

Dessert/ Επιδόρπιο

All deserts are served with a shot of homemade liquor. / Όλα τα επιδόρπια είναι σερβιρισμένα με
σπιτικό λικέρ.

Milk Cream Pie/ Γαλακτομπούρεκο

Orange Pie/ Πορτοκαλόπιτα

Seasonal Fruits/ Φρούτα Εποχής