

Private Chefs Paros

Vegan Menu

Welcome/Καλωσόρισμα

Handmade Bread/ Χειροποίητο Ψωμί, Rusks/Παξιμάδια, Homemade Olives/Χειροποίητες Ελιές, Fresh Parian Olive Oil/ Φρέσκο Ελαιόλαδο Πάρου & Olive Paste Dip/ Σος με Πάστα Ελιάς

Appetizers/Ορεκτικά

1. Split Peas Schinoussa with Caramelized Onions, Paros Capers, Sundried Tomatoes and Fresh Oregano/ Φάβα Σχοινούσας με καραμελωμένα κρεμμύδια, Παριανή Κάπαρη, Λιαστές Ντομάτες και Φρέσκια Ρίγανη
2. Baked Eggplants with Homemade Tomato Sauce/ Μελιτζάνες Φούρνου με Σπιτική Σάλτσα Ντομάτας
3. Hummus/ Χούμους

Salads/ Σαλάτες

1. Boiled Seasonal Greens & Zucchini/ Βραστά Χόρτα Εποχής και Κολοκυθάκια
2. Broccoli Salad with Onions and Oranges/ Μπρόκολο με Κρεμμύδι και Πορτοκάλι
3. Paros Potato Salad with Fresh Onions, Dill, Paros Cherry Tomatoes and Capers/ Παριανή Πατατοσαλάτα με Φρέσκα κρεμμύδια, Παριανά Ντοματίνια και Κάπαρη

Main Dishes/ Κυρίως Πιάτα

1. Stuffed Tomatoes and Bell Peppers with Rice and Herbs/ Γεμιστές Ντομάτες και Πιπεριές
2. Paros Ratatouille with Handmade Tomato Sauce/ Παριανό Μπριάμ με Χειροποίητη Σάλτσα Ντομάτας
3. Traditional chickpeas in a ceramic pot/Παραδοσιακά ρεβίθια στον σκούνταυλο

Dessert/Επιδόρπιο

1. Baklava/ Μπακλαβάς
2. Traditional Orange Semolina Dessert/ Παραδοσιακός Χαλβάς Πορτοκαλιού
3. Seasonal Fruits/ Φρούτα Εποχής