



z o h ó s

wild greek gastronomy

Lunch
Menu



z o h ó s
wild greek gastronomy

M e n u

Άρτος V VG και ελιές	6
Αλοιφές V Αγιορείτικη μελιντζανοσαλάτα / τυροκαυτερή / ταραμάς	13
Σαλάτα μπρόκολο V VG αλιάδα καρυδιού / πιπεριές Φλωρίνης	10
Πράσινη σαλάτα απάκι / ασκορδουλάκι / σουσαμένια κρουτόν / vinaigrette μαύρης τρούφας	12
Γαύρος μαρινάτος βότανα / πορτοκάλι / λιαστή ντομάτα	10
Μελιτζάνες φούρνου V πυθαρίσια γραβιέρα	14
Ρεβυθοκροκέτες Σίφνου V VG μπαχαράτο γιαούρτι	9
Φέτα ψητή V πιπεριές / ντομάτα	10
Πατάτες τηγανιτές V VG αλάτι Ταινάρου / θρούμπι	7
Σουτζουκάκια κόκκινη σάλτσα / αλιάδα μαϊντανού	12
Χοιρινό κοντοσούβλι μουσάρδα τρούφας / πίτα	15
Γιουβέτσι μοσχάρι κοκκινιστό κριθάρaki / παλαιωμένο ανθότυρο	18
Χεράκι αρνίσιο στην λαδόκολλα (1200+ γρ) πατάτα στη κόβολη	35
Χταπόδι σχάρας πατάτα στη κόβολη / ταρτάρ με κρίταμο	17
<hr/>	
Πορτοκαλόπιτα V παγωτό αγριομάραθο / εσπεριδοειδή	9
«Τουλουμπαμπάς» V κίτρο Νάξου / λουίζα / φιστίκι Αιγίνης / παγωτό μασίχα	9
Χειροποίητα παγωτά και sorbets V Φύλλο σύκου / μάραθος / γιαούρτι με βύσσινο, περγαμόντο - μασίχα / κουμκουάτ	3

Z > Χρησιμοποιούμε εξαιρετικά παρθένο, ελληνικό ελαιόλαδο και στα τηγαντά μας ηλιέλαιο. Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι κάποια από τα προϊόντα ενδέχεται να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή άλλα αλλεργιογόνα. Αν έχετε κάποια διατροφική αλλεργία ή ευαισθησία, παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας, το οποίο θα χαρεί να σας εξυπηρετήσει.

V > Χορτοφαγικό πιάτο **VG** > Vegan πιάτο

Οι τιμές είναι σε €, περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη-ημολόγιο). Το ξενοδοχείο υποχρεούται σε έκδοση λιανικών αποδείξεων.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Αγορανομικός Υπεύθυνος: Δημήτρης Αθανασίου