



SENSES

RESTO BAR

VEGAN MENU

17:00 — 22:00

GR — EN



VEGAN ΠΙΑΤΑ

Θεσσαλική γη & Βότανα

Σούπα βελουτέ από την πρωινή συγκομιδή της Θεσσαλικής γης. Μια ζεστή σύνθεση με υλικά εποχής και βότανα των Μετεώρων.

8.50€

Μανιτάρια του Δάσους & Timut

Ποικιλία μανιταριών σωτέ με σκόρδο και θυμάρι, σβησμένα με παλαιωμένο βαλσάμικο. Αρωματίζονται με πιπέρι Timut και φρέσκα βότανα.

8.50€

Πράσινη Ρίζα

Καρδιές πράσου γλασαρισμένες με οξύμελο σε καπνιστό ζωμό. Συνοδεύεται από κόκκινα κρεμμύδια Tropea Rossa και λάδι πράσου.

9.00€

Το Περιβόλι των Μετεώρων

Πανδαισία από ψητά λαχανικά εποχής μελιτζάνες, τρυφερά κολοκύθια, πολύχρωμες πιπεριές, μανιτάρια και σπαράγγια. Συνοδεύονται με κρέμα λιαστής τομάτας και γλάσο από καραμελωμένο παλαιωμένο βαλσάμικο.

9.00€

Πολύχρωμες Φακές

Σύνθεση από πολύχρωμες φακές, τραγανό φινόκιο και ραπανάκι. Ολοκληρώνεται με φιλέτα πορτοκαλιού και δροσερή βινεγκρέτ εσπεριδοειδών.

9.00€

Παντζάρι

Carpaccio παντζαριού με στικς πράσινου μήλου. Συνοδεύεται από βαλεριάνα, crumble μαύρου σκόρδου και φρουτώδη βινεγκρέτ από ξύδι φραμπουάζ.

11.00€

Ροδάκινο

Πανδαισία πράσινων φύλλων με καραμελωμένα ροδάκινα και τραγανά καρύδια. Σερβίρεται με dressing από παλαιωμένο βαλσάμικο και εκλεκτό μέλι Μετεώρων.

10.50€



ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Μνήμες Παράδοσης

Σμιγδαλένιος χαλβάς αρωματισμένος με ξύσμα από εσπεριδοειδή της γης και σταφίδες. Σερβίρεται ζεστός, πασπαλισμένος με καβουρδισμένο αμύγδαλο και αρωματική κανέλα.

6.50€



VEGAN DISHES

Thessalian Land & Herbs

Velvety soup made from the morning harvest of the Thessalian land. A warm composition with seasonal ingredients and herbs from Meteora.

Forest Mushrooms & Timut

A selection of sautéed mushrooms with garlic and thyme, deglazed with aged balsamic vinegar. Finished with Timut pepper and fresh herbs.

Green Root

Leek hearts glazed with oxymel in a smoked broth. Served with Tropea Rossa red onions and leek oil.

The Garden of Meteora

A feast of seasonal roasted vegetables: eggplant, tender zucchini, colorful peppers, mushrooms and asparagus. Served with sun-dried tomato cream and caramelized aged balsamic glaze.

Rainbow Lentils

A composition of multicolored lentils with crunchy fennel and radish. Finished with orange segments and a refreshing citrus vinaigrette.

Beetroot

Beetroot carpaccio with green apple sticks. Served with lamb's lettuce, black garlic crumble and a fruity raspberry vinegar vinaigrette.

Peach

A medley of green leaves with caramelized peaches and crunchy walnuts. Served with aged balsamic dressing and fine Meteora honey.



DESSERT

Memories of Tradition

Semolina halva flavored with citrus zest and raisins. Served warm, topped with toasted almonds and aromatic cinnamon.



TSIKELI

BOUTIQUE HOTEL
METEORA

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν διατροφικές απαιτήσεις ή αλλεργίες.

Please let us know if you have any dietary requirements or allergies.