

Avocado

Αβοκάντο

Fine Dine Vegan Restaurant
inspired by Cretan cuisine




ΚΑΛΟΣΩΡΙΣΜΑ



Καλαθάκι με διάφορα αρτοσκευάσματα,
Παξιμάδια και κριτσίνια
συνοδευόμενα από Γουακαμόλε
ελαιόλαδο με αρωματικά Κρήτης,
Μους από πιπεριές φλωρίνης



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

| | Με ΦΠΑ With taxes |
|--|----------------------|
| Μπρουσκέτα με ντομάτα καρέ, βασιλικό και καπνιστό ελαιόλαδο | 5.00 € |
| Φάβα με φρέσκο κρεμμύδι και ελαιόλαδο  | 6.50 € |
| Ντάκος με ντομάτα, ρίγανη και ελαιόλαδο  | 5.00 € |
| Μαραθόπιτες  | 5.00 € |
| Φαλάφελ με Χούμους και χαρίσα | 6.00 € |
| Μανιτάρια σωτέ με δαμάσκηνα ζουλιέν και πουρέ γλυκοπατάτας | 12.00 € |
| Ανοιξιάτικα ρολά λαχανικών με γλυκόξινη σάλτσα | 10.50 € |
| Μανιτάρια πλευρώτους σχάρας | 11.00 € |



ΣΟΥΠΕΣ

| | |
|--|---------------|
| Σούπα Γλυκοκολοκύθας με πορτοκάλι και κύμινο | 6.00 € |
| Σούπα Παρμεντιέ με σπανάκι αρωματισμένη με τζίντζερ | 6.00 € |

ΣΑΛΑΤΕΣ

| | |
|--|---------------|
| Ποικιλία από πρασινάδες, ρόκα, μανιτάρια ψητά, λιαστή ντομάτα, κουκουνάρι και ντρέσινγκ με ελαιόλαδο, ξύδι βαλσάμικο και πετιμέζι | 8.00 € |
| Σαλάτα με μαρούλι, παζάρι ζουλιέν, φιλέτο πορτοκάλι, φρέσκο κρεμμύδι, μαϊντανό, καρύδι, ξύδι και ελαιόλαδο | 7.50 € |
| Σαλάτα «ΑΒΟΚΑΝΤΟ» με πρασινάδες, Κινόα, αβοκάντο, Γκότση Μπέρι, τοματί-νια, φρέσκο κρεμμύδι, άνηθος και λαδολέμονο | 8.50 € |
| Ταμπουλέ | 7.50 € |

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

| | |
|---|----------------|
| Φαγόπυρο μεμανιτάρια, πολύχρωμες πιπεριές, κρεμμύδι, σκόρδο, φινόκιο, κολοκύθι, κολιάνδρο και λεμόνι | 10.50 € |
| Ζυμαρικό φύλλο ελιάς με τοματίνια, μανιτάρια, καρέ μελιτζάνας, ελιές, θυμάρι, κρεμμύδι, σκόρδο και μαϊντανό  | 11.50 € |
| Σπαγγέτι με σάλτσα σκόρδου και ελαιόλαδου | 8.50 € |
| Χόντρο με αγκινάρα, φινόκιο, ντομάτα, και κρεμμύδι  | 10.50 € |
| Ριζότο λαχανικών με κολοκύθι, πολύχρωμες πιπεριές, φινόκιο, καρότο, αγκινάρα, φρέσκο κρεμμύδι, μαϊντανό και τοματίνια | 11.00 € |
| Μπιφτέκια λαχανικών παναρισμένο με νιφάδες βρώμης, Κινόα και τσίλι με φρυγανισμένο ψωμάκι, χωριάτικες country, πουρές από κουνουπίδι, και μους παντζαριού | 12.00 € |
| Σνίτσελ λαχανικών με ροκα, πουρέ γλυκό-πατάτας και καραμελωμένο κρεμμύδι και δαμάσκηνα γλασσε | 12.00 € |
| Ραβιόλια με γέμιση χούμους, λαχανικά και γάλα καρύδας | 11.50 € |
| Βέγκαν Burger burger από φυτικές πρωτεΐνες με ψωμί, φρέσκα ντομάτα, αγγουράκι τουρσί, μαρούλι, καραμελωμένο κρεμμύδι, μαγιονέζα και κέτσαπ βέγκαν, συνοδευόμενο από πατάτες country, και βέγκαν σαλάτα Coleslaw | 14.50 € |

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

| | |
|--|---------------|
| Κρέμα βανίλια αρωματισμένη με σάλτσα μάνγκο και κραμπλ αμύγδαλου | 6.50 € |
| Φρούτα εποχής | 6.00 € |
| Σορμπέ με γεύση λεμόνι και μάνγκο | 7.00 € |

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο)
Σε περίπτωση που έχετε αλλεργία επικοινωνήστε με το προσωπικό μας, είμαστε στην διάθεση σας να σας εξυπηρετήσουμε

WELCOME STARTER






Variation of bread & bread sticks,
"Paximadia" (traditional Greek croutons),
accompanied by a Guacamole
Olive oil with Cretan herbs,
Mousse of paprika



STARTER

Με ΦΠΑ
With taxes

| | |
|---|---|
| <i>Bruschetta with tomato cubes, basil and smoked olive oil</i> | 5.00 € |
| <i>"Fava" traditional yellow split pea puree with scallions and olive oil</i> |  6.50 € |
| <i>"Dakos" traditional rusk with tomato, oregano and olive oil</i> |  5.00 € |
| <i>"Marathopita" traditional pies with fennel</i> |  5.00 € |
| <i>Falafel with Humus and Charissa</i> | 6.00 € |
| <i>Vegetable spring rolls with sweet and sour sauce</i> | 12.00 € |
| <i>Sautéed mushrooms with julienne of prunes and purée of pumpkin</i> | 10.50 € |
| <i>Grilled oyster mushroom</i> | 11.00 € |


SOUP

| | |
|---|---------------|
| <i>Pumpkin soup with orange and cumin</i> | 6.00 € |
| <i>Spinach soup Parmentier flavored with ginger</i> | 6.00 € |

SALADS

| | |
|---|---------------|
| <i>Mixed green salads, Rocca, fried mushrooms, sundried tomato, pines, dressing of olive oil, balsamic & molasses</i> | 8.00 € |
| <i>Lettuce salad, red beet Julienne, fillets of orange, scallions, parsley and walnut with sauce vinaigrette</i> | 7.50 € |
| <i>"AVOCADO" green salads, Quinoa, avocado, Goji berry, cherry tomato, scallions, dill and lemon-oil sauce</i> | 8.50 € |
| <i>Tabbouleh</i> | 7.50 € |

MAIN DISH

| | |
|--|----------------|
| Buckwheat with mushrooms, paprika, fennel, scallions, zucchini, coriander, parsley & lemon | 10.50 € |
| Traditional leaf shaped pasta with cherry tomato, mushrooms, eggplant cubes, olives, thyme, onion, garlic and parsley  | 11.50 € |
| Spaghetti al olio | 8.50 € |
| Bulgur with artichokes, fennel root, tomato and onions  | 10.50 € |
| Vegetable risotto with zucchini, paprika, fennel, carrot, artichoke, scallion, parsley and cherry tomatoes | 11.00 € |
| Vegetable burger breaded with oatmeal, quinoa and chili, with grilled bun, country style potatoes, puree of cauliflower and redbeet mousse | 12.00 € |
| Vegetable schnitzel with Rocca salad, puree of sweet potato, caramelized onion and glazed prunes | 12.00 € |
| Ravioli filled with Hummus, with vegetables and coconut milk | 11.50 € |
| Vegan Burger Burger from plant proteins with bun, fresh tomato, pickled cucumber, salad, caramelized onions, vegan mayonnaise and ketchup, accompanied by country potatoes and vegan Coleslaw salad | 14.50 € |

DESSERT

| | |
|---|---------------|
| Vanilla Cream with mango sauce and caramelized almonds | 6.50 € |
| Fruits of the season | 6.00 € |
| Sorbet with taste of lemon and mango | 7.00 € |

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice)
In case of allergies please contact our staff, we are happy to help you.

WILLKOMMEN



Variation von Brot & Grissini,
"Paximadia" (traditionelle griechische Croutons),
begleitet von Guacamole,
Olivenöl aromatisiert mit kretischen Kräutern,
Mousse von Paprika



VORSPEISE

Με ΦΠΑ
With taxes

| | |
|--|----------------|
| Bruschetta mit Tomatenwürfel, Basilikum und geräuchertem Olivenöl | 5.00 € |
| „Fava“ traditionelles Gelberbsen-Püree mit Frühlingszwiebeln und Olivenöl | 6.50 € |
| „Dakos“ traditionelles Zwieback mit Tomate, Oregano und Olivenöl | 5.00 € |
| „Marathopita“ Traditionelle Pastetchen mit Fenchel | 5.00 € |
| Falafel mit Humus und Rucola Salat | 6.00 € |
| Sautierte Pilze mit Julienne von Pflaumen und Püree von Süßkartoffeln | 12.00 € |
| Gemüse-Frühlingsrollen mit süß-saurer Soße | 10.50 € |
| Gegrillter Austernpilz | 11.00 € |

SUPPEN


| | |
|---|---------------|
| Kürbissuppe mit Orange und Kümmel | 6.00 € |
| Spinatsuppe Parmentier mit Ingwer aromatisiert | 6.00 € |

SALATE

| | |
|---|---------------|
| Gemischter grüner Salat , Rocca, gebratene Pilze, sonnengetrocknete Tomaten, Pinienkerne, Dressing von Olivenöl, Balsamico Essig und Molasse | 8.00 € |
| Blattsalat mit Rotebeete Julienne, Orangenfilets, Frühlingszwiebeln, Petersilie und Walnuss mit Sauce Vinaigrette | 7.50 € |
| „AVOCADO“ grüne Salate mit Quinoa, Avocado, Goji Beeren, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Dill und Zitronen-Öl Soße | 8.50 € |
| Tabbouleh | 7.50 € |

HAUPTSPEISE

Buchweizen mit Pilzen mit Paprika, Fenchel, Frühlingszwiebel, Zucchini, Koriander, Petersilie & Zitrone **10.50 €**

Traditionelle blattförmige Nudeln mit Kirschtomaten, Pilzen, Auberginen-Karrees, Oliven, Thymian, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie  **11.50 €**

Spaghetti al olio **8.50 €**

Bulgur mit Artischocken, Fenchelwurzel, Tomaten und Zwiebeln  **10.50 €**

Gemüserisotto mit Zucchini, Paprika, Fenchel, Karotte, Artischocke, Frühlingszwiebel, Petersilie und Kirschtomaten **11.00 €**

Gemüseburger paniert mit Haferflocken, Quinoa und Chili, mit gegrilltem Brötchen, Kartoffeln nach Bauern Art, Püree von Blumenkohl und Mousse aus Rotebeete **12.00 €**

Gemüseschnitzel mit Rokka, Püree aus Süßkartoffeln, karamellisierten Zwiebeln und glasierten Pflaumen **12.00 €**

Ravioli mit Hummus gefüllt, Gemüse und Mandelmilch **11.50 €**

Veganer Burger **14.50 €**
Burger aus pflanzlichen Proteinen mit Bun, frische Tomate, eingelegter Gurke, Salat, karamellisierte Zwiebel, vegane Mayonnaise und Ketchup, begleitet von Country-Kartoffeln und veganem Coleslaw Salat

NACHSPEISE

Vanillekrem mit Mango-Sosse und Mandel Crumble **6.50 €**

Früchte der Saison **6.00 €**

Sorbet mit Zitronen- und Mango-Geschmack **7.00 €**

Der Verbraucher ist nicht zur Zahlung verpflichtet, wenn der Zahlungsbeleg nicht vorgelegt wurde
(Quittungsrechnung)

Bitte kontaktieren Sie unser Mitarbeiter, wenn Sie Allergien haben. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

BIENVENUE






Variation de pain et bâtonnets de pain,
"Paximadia" (croûtons grecs traditionnels),
accompagnées par Guacamole,
Huile d'olive aux herbes de Crète,
Mousse de poivron grillé



ENTRÉES

Με ΦΠΑ
With taxes

| | |
|---|---------|
| Bruschetta aux cubes de tomate, basilic et huile d'olive fumée | 5.00 € |
| "Fava" Purée de poires jaunes traditionnelle avec échalotes et huile d'olive  | 6.50 € |
| "Dakos" biscotte traditionnelle à la tomate, à l'origan et à l'huile d'olive  | 5.00 € |
| "Marathopita" Tartelettes traditionnelles au fenouil  | 5.00 € |
| Falafel avec Houmous et Charissa | 6.00 € |
| Champignons sautés avec julienne de pruneaux et purée de potiron | 12.00 € |
| Nems de légumes avec sauce aigre-douce | 10.50 € |
| Pleurotes grillées | 11.00 € |

SOUPE


| | |
|--|--------|
| Soupe de citrouille avec orange et cumin | 6.00 € |
| Soupe Parmentier au épinard aromatisée de gingembre | 6.00 € |

SALADS

| | |
|--|--------|
| Salades vertes mélangées , Rocca, champignons sautés, tomates séchées, graines pins, vinaigrette à l'huile d'olive, balsamique et mélasse | 8.00 € |
| Salade de laitue , Julienne de betterave rouge, filets d'orange, oignons verts, persil et noix avec sauce vinaigrette | 7.50 € |
| « AVOCADO » Salades vertes , quinoa, avocat, baie de Goji, tomate cerise, oignons verts, sauce à l'aneth et à l'huile de citron | 8.50 € |
| Tabbouleh | 7.50 € |

PLAT PRINCIPAL

Sarrasin aux champignons avec paprika, fenouil, oignons verts, courgettes, coriandre, persil et citron **10.50 €**

Pâtes traditionnelles en forme de feuille avec tomate cerise, champignons, cubes d'aubergine, olives, thym, oignons, ail et persil **11.50 €** 

Spaghetti al olio **8.50 €**

Boulgour aux artichauts, racine de fenouil, tomates et oignons **10.50 €** 

Risotto aux légumes avec courgettes, paprika, fenouil, carotte, artichaut, échalote, persil et tomates cerises **11.00 €**

Burger de légumes pané avec flocons d'avoine, quinoa et piment, avec pain grillé, pommes de terres style campagnard, purée de chou-fleur et mousse de betterave **12.00 €**

Schnitzel aux légumes avec purée de patate douce, d'oignon caramélisé et prunes glacées **12.00 €**

Ravioli farcie de houmous, de légumes et de lait de coco **11.50 €**

Burger végétarien **14.50 €**
Burger à base de protéines végétales avec pain, tomates fraîches, concombre mariné, salade, oignons caramélisés, mayonnaise et ketchup vegane, accompagné de pommes de terre de pays et de salade chou Coleslaw vegane

DESSERT

Crème de Vanille avec sauce de mangue et crumble d'amandes **6.50 €**

Fruits de la saison **6.00 €**

Sorbet avec goût au citron et au mangue **7.00 €**

Le consommateur n'est pas obligé de payer si l'avis de paiement n'a pas été reçu (facture-reçu)
S'il vous plaît en cas d'allergies contactez notre personnel, nous sommes heureux de vous aider.

ALLERGY INFORMATION



Αγαπητοί επισκέπτες, παρακαλείσθε θερμά να δηλώνετε στον Μαιτρ και στον Σεφ του ξενοδοχείου τις τροφικές αλλεργίες σας, ώστε το προσωπικό μας να είναι σε θέση να σας βοηθήσει να επιλέξετε τρόφιμα χωρίς* (ή με μειωμένη περιεκτικότητα) αλλεργιογόνα συστατικά από τα παρακάτω. Είναι χαρά μας να κάνουμε ό,τι είναι δυνατόν για να απολαύσετε ασφαλείς και αξέχαστες διακοπές.

*δεν μπορούμε να διασφαλίσουμε ότι τα τρόφιμα είναι απαλλαγμένα από ίχνη των δηλωμένων.



Dear guests, you are kindly requested to inform the Maître d'hôtel and the Chef de Cuisine about your food allergies, in order to be able to assist you in choosing foods without* (or with reduced) allergen ingredients of the following list below. It is our pleasure to make your holidays safe and unforgettable.

*we cannot assure that our foods are free of traces of the declared allergens.



Liebe Gäste, bitte teilen Sie dem Maître d'Hôtel oder unserem Chefkoch Ihre Nahrungsmittelallergien mit, damit unsere Mitarbeiter Ihnen bei der Auswahl der Speisen ohne* (oder mit reduzierten) der unten aufgelisteten allergenen Zutaten helfen können. Es ist uns eine Freude für Sie alles uns Mögliche zu veranlassen, damit Sie einen unbeschwerten und unvergesslichen Urlaub verbringen.

*wir können nicht garantieren, dass unsere Lebensmittel frei von Spuren der deklarierten Allergene sind.



Madame, Monsieur, nous vous prions de bien vouloir prévenir le Maitre d'hôtel ou notre Chef de Cuisine en cas d'allergies alimentaire, afin que notre personnel puisse vous aider à choisir des aliments sans ingrédients allergènes* (ou réduits) de la liste ci-dessus. Ceci afin de vous assurer un maximum de confort durant votre séjour.

*nous ne pouvons pas garantir que nos aliments sont exempts de traces d'allergènes déclarés.

ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ / LABELLING OF ALLERGENIC SUBSTANCES / KENNZEICHUNG VON ALLERGENEN BESTANDTEILEN / ÉTIQUETAGE DES COMPOSANTS ALLERGÈNES

Σιτηρά που περιέχουν / Containing / Enthalten / Contenant:



* Γλουτένη / Gluten grain / Glutenthaltiges Getreide / Céréales avec gluten



* Αράπικα φιστίκια / Peanuts / Erdnüsse / Cacahuètes



* Σόγια / Soy / Soja / Soja



* Ξηροί καρποί με κέλυφος / Nuts with shell / Nüsse mit Schale / Noix en coquille



* Σέλινο / Celery / Sellerie / Céleri



* Μουστάρδα / Mustard / Senf / Moutarde



* Σπόροι σουσαμιού / Sesame seeds / Sesamsamen / Graines de sésame



* Διοξείδιο του Θείου / Sulphur dioxide / Schwefeldioxid / Dioxyde de soufre



* Λούπινο / Lupin / Lupine / Graine de Lupin