

∞
Infinity
POOL BAR

LEGENDSM



Preferred

HOTELS & RESORTS

VEGETARIAN AND VEGAN MENU

Peach Gazpacho

16€

Creamy peach gazpacho
with smoked macadamia nuts, golden tomatoes,
Greek yogurt and fresh basil

Gazpacho Ροδάκινο

Κρεμώδης gazpacho ροδάκινο
με καπνιστά καρύδια μακαντέμια, τομάτα,
Ελληνικό γιαούρτι και φρέσκο βασιλικό

Vegetables 'cooked and raw'

20€

A taste of fresh seasonal vegetables cooked
and pickled, beans, fennel with herb emulsion
and carob vinaigrette

Λαχανικά 'ωμά και μαγειρεμένα'

Φρέσκα λαχανικά εποχής μαγειρεμένα ή πίκλα,
φασολάκι, φινόκιο μέσα σε γαλάκτωμα από βότανα
και ξύδι χαρουπιού

Beetroot Textures

17€

A combination of salt baked
and pickled beetroot with caramelized pecans,
pomegranate dressing and beetroot sorbet

Υφές από Παντζάρι

Συνδυασμός από πίκλα και παντζάρι ψημένο
σε αλάτι με καραμελωμένα καρύδια πεκάν,
ντρέσινγκ από ρόδι και σορμπέ παντζάρι

White Asparagus

18€

Braised white asparagus with summer peas
and beans, girolle mushrooms, chives and rye crumb

Λευκά Σπαράγγια

Μπραιζέ λευκά σπαράγγια με κουκιά και αρακά,
μανιτάρια girolle, σχοινόπρασο και κραμπλ σίκαλης

* * * * *

Miso Glazed Aubergine   **18€**

With roasted shallot, pine nuts, broccoli
and soy sauce

Μελιτζάνα με Μίσο

Με ψητά κρεμμύδια shallot, κουκουνάρι,
μπρόκολο και σόγια σως

Beetroot Risotto   **24€**

With fresh peas, roasted beetroot
and wasabi cream

Ριζότο Παντζάρι

Με φρέσκο αρακά, ψητά παντζάρια
και κρέμα γουασάμπι

Gnocchi  **22€**

Buckwheat gnocchi, morel mushrooms, zucchini,
parmesan cream and Aegina pistachio pesto

Νιόκι

Νιόκι από φαγόπυρο με μανιτάρια μορχέλες,
κολοκυθάκι, κρέμα παρμεζάνας
και πέστο από φιστίκι Αιγίνης

Summer Corn Agnolotti  **24€**

Homemade egg pasta staffed
with sweetcorn ricotta cheese, sun dried tomatoes,
parmesan cheese, fresh basil and corn sauce

Agnolotti με Καλαμπόκι

Χειροποίητη πάστα γεμιστή τυρί ricotta
και γλυκό καλαμπόκι, λιαστές τομάτες, τυρί παρμεζάνα,
φρέσκος βασιλικός και σως καλαμποκιού

Summer artichoke and wild mushroom   **20€**

Braised fregola with artichoke
and roasted mushrooms, walnut and summer truffle

Καλοκαιρινή Αγκινάρα με Άγρια Μανιτάρια

Κους κους με αγκινάρα
και άγρια μανιτάρια, καρύδια και τρούφα

* * * * *

Strawberries & Cream 

17€

Strawberry chiboust, French meringue, sweet vanilla cream, strawberry sorbet and basil parfait

Φράουλες & Κρέμα

Chiboust φράουλας, Γαλλική μαρέγκα, κρέμα βανίλιας, σορμπέ φράουλας και παρφέ βασιλικού

Bitter Banoffee

19€

Araguani 72% chocolate ganache with salted caramel, banana cream, malted milk ice-cream and almonds

Μπίτερ Μπανόφι

Γκανάς σοκολάτας Araguani 72% με αλατισμένη καραμέλα, κρέμα μπανάνας, παγωτό από γάλα malted και αμύγδαλα

Fresh Summer Fruits  

17€

Mix of exotic and local fruits

Φρέσκα φρούτα εποχής

Σαλάτα με τοπικά και εξωτικά φρούτα

Sorbet and ice cream  **7€ per scoop of your choice**

Σορμπέ και παγωτά τις επιλογής σας