

MENU VEGETERIAN



ATHENS GOURMET
EXPERIENCE

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ηλίας Γώγος • Στις τιμές συμπεριλαμβάνετε ΦΠΑ και Δημοτικός Φόρος. • Το λάδι στις σαλάτες είναι ελαιόλαδο, για το τηγάνισμα χρησιμοποιείται σπορέλαιο • Το τυρί που χρησιμοποιείται είναι φέτα • Το κρέας και τα ψάρια είναι φρέσκα • *Κατεψυγμένο είδος. • Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει κτύο παραπόνων σε 4 γλώσσες (GR-GB-FR-DE). Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

Responsible by the law: Elias Gogos • In prices, all legal taxes are included (V.A.T. Municipal Tax). • The oil is olive in salads, fried for used vegetable oil • The cheese is used is Feta cheese Meat and fish are fresh • * Frozen Product The store must have complaints papers in 4 languages (GR-GB-FR-DE). • CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE).



**Ma
ZI**
RESTAURANT

ATHENS GOURMET
EXPERIENCE



ATHENS GOURMET
EXPERIENCE

Η κουζίνα μας δεν είναι απλά ένας κατάλογος
ή μια επίδειξη τεχνικών ικανοτήτων
με τη χρήση διαφόρων συστατικών.
Είναι η ιστορία μας αναμειγμένη με ιδέες
και τεχνικές διαφόρων πολιτισμών.
Άλλωστε αυτό δεν είναι το μαγείρεμα;

*Our kitchen is not just a catalog
or a demonstration
of technical skills using different ingredients.*

*It is our story mixed with ideas
and techniques of different cultures.*

Besides, this is cooking.



Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες
ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την
προετοιμασία του μενού που ζητήσατε.

*Please inform us of any allergies & ask for further details
of dishes that contain allergens*



VEGETERIAN MENU

Ρωτήστε μας για τις σαλάτες του καταλόγου μας,
χωρίς γαλακτοκομικά
Ask us about the salads on our menu, without dairy

●
Arancini με μπριαμάκι λαχανικών
18€

*Arancini with briam (traditional Greek roasted
vegetables casserole)*

●
Χορτόπιτα με φύλλο από χαρούπι
14€

Wild greens pie with phyllo dough made with carob seed flour

●
Ριζότο με κολοκυθάκι, σπαράγγια, λεμόνι κονφί
24€

Risotto with zucchini, asparagus, lemon confit

●
Ριζότο με μανιτάρια
24€

Risotto with asparagus

●
Cacio e pepe, βούτυρο miso, crumble μανιταριών,
τρούφα και φαγόπυρο
23€

*Cacio e pepe, miso butter, mushroom crumble,
truffle, and buckwheat*

●
Ζυμαρικά με ελαιόλαδο και σάλτσα ντομάτας
14€

Pasta with olive oil and tomato sauce

●
Χειροποίητο Ψωμί
συνοδευμένο με μίνι ορεκτικό και ντιπ
3.50€

*Handmade Bread
accompanied with amuse bouche and dip*