



Vegan

ME
A LA CARTE
NU

by Akis Petretzikis

Π Ρ Ω Ι Ν Ο

Avocado Toast

Τραγανό ψωμί με γουακαμόλε, ρόκα, φρέσκο κόλιανδρο, ντοματίνια & λάδι βασιλικού.

Ο Ρ Ε Κ Τ Ι Κ Α

Καροτόσουπα

Σούπα βελουτέ καρότου με κρίθινο παξιμάδι, σχοινόπρασο & λάδι βασιλικού.

Λαχανικά ατμού

Μαριναρισμένα κολοκυθάκια, καρότα baby, λαχανάκια Βρυξελλών, μπρόκολο & κουνουπίδι, με κρέμα από γιαούρτι καρύδας.

Οσπριάδα

Φασόλια μαυρομάτικα, φακές, κινόα, φρέσκα μυρωδικά, φιλέτα πορτοκαλιού, αβοκάντο & lime dressing.

Σ Α Λ Α Τ Ε Σ

Superfood Salad

Ανάμεικτη σαλάτα με κινόα, φακές, αβοκάντο, lime dressing & mix nuts.

Μεσογειακή σαλάτα με ρεβίθια

Ανάμεικτη σαλάτα με ρεβίθια, στικς λαχανικών, φιλέτα πορτοκαλιού & dressing εσπεριδοειδών.

Χωριάτικη σαλάτα

Μαριναρισμένα ντοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι φρέσκο, κάπαρη, κρίθινο παξιμάδι, νηστίσιμο τυρί & φρέσκια ρίγανη.

Κ Υ Ρ Ι Ω Σ

Ριζότο μανιταριών

Ριζότο με ραγού άγριων μανιταριών,
λάδι λευκής τρούφας, σχοινόπρασο
& vegan παρμεζάνα.

Κριθαρότο με λαχανικά

Κριθαρότο με καρότο, σπαράγγια, κόκκινη
πιπεριά ψητή, vegan παρμεζάνα, σχοινόπρασο,
lime, ψητά ντοματίνια
& λάδι βασιλικού.

Νηστίσιμα Μπιφτέκια με λαχανικά

Μπιφτέκια από λαχανικά, φακίες και κινόα.
Συνοδεύονται με λαχανικά baby
& κρέμα από γιαούρτι καρύδας.

Γ Λ Υ Κ Α

Mille-feuille

Καραμελωμένα φύλλα κρούστας με τζίντζερ,
κρέμα καρύδας και γλυκό βύσσινο.

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες σε τροφές.
Όλα μας τα πιάτα παρασκευάζονται καθημερινά στην κουζίνα του ΜΗΤΕΡΑ
με αγνά και φρέσκα υλικά.



Ο Άκης Πετρετζίκης, με την ομάδα του,
επιμελείται καθημερινά τα μενού των
ασθενών κάτω από άριστες και
πιστοποιημένες συνθήκες υγιεινής,
δίνοντας μεγάλη έμφαση στην ποιότητα και
την ποικιλία των πρώτων υλών.

