

## ΨΗ! BOTARGO FASTING MENU

<b>Φάβα   “Fava”</b>	<b>9</b>
Καραμελωμένα κρεμμύδια   καπαρόφυλλα Caramelized onions   caper leaves	
<b>Ταραμοσαλάτα   Fish Roe Salad</b>	<b>11</b>
Καπνιστά αυγά μπακαλιάρου   κράκερ   ελαιόλαδο Smoked cod roe   cracker   olive oil	
<b>Χταπόδι   Octopus</b>	<b>20</b>
Πράσινα φασολάκια   κρεμμύδι   καρδιές ντομάτας   φρέσκα βότανα Green beans   onion   tomato hearts   fresh herbs	
<b>Οσπριάδα   Legume Salad</b>	<b>13</b>
Πιπεριά Φλωρίνης   φρέσκο κρεμμύδι   φουντούκι βερίκοκο   αρωματικό λαδολέμονο “Florina” pepper   spring onion   hazelnut   apricot   olive oil lemon sauce	
<b>Κινόα με Γαρίδες   Quinoa with Shrimps</b>	<b>17</b>
Ντοματίνια   αγγούρι   αβοκάντο   ελιές   οξύμελι Cherry tomato   cucumber   avocado   olives   sour honey	
<b>Τραχανότο   “Trahanas”</b>	<b>19</b>
Ποικιλία μανιταριών   φρέσκα μυρωδικά   ελαιόλαδο Variety of mushrooms   fresh herbs   olive oil	
<b>Μανέστρα Αστακού   Lobster Orzo Pasta</b>	<b>56</b>
Χειροποίητο κριθαράκι   μπουιγιόν αστακού   κονφί ντομάτας   βασιλικός Handmade orzo pasta   lobster bouillon   tomato   basil	
<b>Beata</b>	<b>13</b>
Bitter σοκολάτα   κόκκινο κρασί   σύκο   σάλτσα ταχίνι Bitter chocolate   red wine   fig   tahini sauce	