



WINE VIBES

WINE GASTRO BAR

— M E N U —

GR | EN

Δωδεκάνησος

Σαλάτα: Μιρμιζέλι Καλύμνου, παξιμάδι κριθαρένιο, ντομάτες, ελιές, θρούμπι & κοπανιστή
Κυρίως: Κοτόπουλο με μοσχολέμονο και λαχανικά αρωματισμένα με ζαφορά Αστυπάλειας
Γλυκό: Παραδοσιακή κρέμα με τραγανό μελεκούνι

Dodecanese

Salad: Kalymnos Mirmizeli, barley crispbread, tomatoes, olives, satureja & kopanisti cheese
Main: Chicken with lime and vegetables flavored with Astypalea saffron
Sweet: Traditional cream with crispy melekouni (traditional Rhodes sesame seed crunch)

FR | DE

Dodécane

Salade: Mermizeli de Kalymnos, croûtons d'orge, tomates, olives, sarriette, et fromage copanisti
Plat principal: Poulet au citron vert et légumes aromatisés au safran d'Astypalaia
Dessert: Crème traditionnelle avec son melekouni croustillant

Dodekanes

Salat: Mirmizeli von Kalymnos, Gerste, Nüsse, Tomaten, Oliven, Trüffel, Oliven, Trüffel und Kopanisti
Meistens: Hähnchen mit Limette und mit Safran gewürztem Gemüse von Astypalaia Insel
Süß: Traditionelle Creme mit knusprigen Melekouni (gesunde und traditionelle Süßspeise von Rhodos)

Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι κάποια από τα προϊόντα ενδέχεται να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή άλλα αλλεργιογόνα. Αν έχετε κάποια διατροφική αλλεργία ή ευαισθησία, παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας, το οποίο θα καρεί να σας εξυπηρετήσει. Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ηλίας Σταματόπουλος
Please note that some of these products may contain nuts or other common allergens. If you have any allergies, please ask our staff, who will be more than pleased to address any request. Market Inspection Representative: Elias Stamatopoulos