

MENU



KOUKOUMI
HOTEL MYKONOS

Koukoumi restaurant invites you to taste a unique and authentic Vegan menu full of flavors. Our plant-based approach centers around vibrant living foods and delivers to you globally-inspired ethnic dishes with a Greek scent, cooked with love and compassion by our vegan Chef. We use premium quality ingredients with minimal or no processing, coming from our own organic garden as well as from trusted Greek suppliers.

Enjoy.

Το εστιατόριο Κουκούμι σας προσκαλεί να δοκιμάσετε ένα μοναδικό και αυθεντικό vegan μενού γεμάτο γεύσεις και αρώματα. Η χορτοφαγική μας προσέγγιση επικεντρώνεται στην φρέσκια πρώτη ύλη και σας παραδίδει έθνικ πιάτα από όλον τον κόσμο με ένα όμως ελληνικό άρωμα, μαγειρεμένα με αγάπη και συμπόνια από το vegan Chef μας. Χρησιμοποιούμε υψηλής ποιότητας συστατικά με ελάχιστη ή καθόλου επεξεργασία, που προέρχονται από τον δικό μας βιολογικό κήπο καθώς και από αξιόπιστους Έλληνες προμηθευτές

Καλή Απόλαυση.

All products of “animal” origin appearing on the menu like:
mozzarella, parmesan, cheddar, feta cheese, cream cheese, yoghurt, egg cream, cold cuts, bacon, ground meat, salmon, tuna, shrimp, caviar, pastry cream, meringue, ice cream etc. are strictly VEGAN!

Όλα τα «ζωικά» που εμφανίζονται στον κατάλογο όπως:
μοτσαρέλα, παρμεζάνα, τσένταρ, φέτα, τυρί κρέμα, γιαούρτι, κρέμα αυγού, αλλαντικά, μπέικον, κιμάς, σολομός, τόνος, γαρίδα, χαβιάρι, κρέμα, μαρέγκα, παγωτό κ.α. είναι αυστηρά ΒΙΓΚΑΝ!

S T A R T E R S

Sweet Potato - Beans Hummus with orange flavor and crispy pita bread.

Χούμους Γλυκοπατάτας - Φασολιού με άρωμα πορτοκαλιού και τραγανά πιτάκια.

9.00 €

Guacamole with crispy pita bread.

Γκουακαμόλε με τραγανά πιτάκια.

9.00 €

Koukoumi "Fava" of red lentils, with caramelized onions, fried capers, sundried tomato and garlic crostini.

«Φάβα» Κουκούμι από κόκκινη φακή με καραμελωμένο κρεμμύδι, τηγανιτή κάπαρη, λιαστή ντομάτα και κροστίνι σκόρδου.

9.00 €

Garlic Bruschetta with tomatoes confit, homemade mozzarella and aromatic olive oil.

Μπρουσκέτα Σκόρδου με ντοματίνια κονφί, χειροποίητη μοτσαρέλα και αρωματικό λάδι.

9.00 €

S O U P S

Pumpkin Soup with sage and cheese balls.

Κολοκυθόσουπτα με φασκόμηλο και τυρομπουκιές.

11.00 €

Greek Gazpacho Soup with tomato, cucumber, feta mousse, fresh oregano, olive powder and onion crostini.

Ελληνικό Γκασπάτσο με ντομάτα, αγγούρι, μους φέτας, φρέσκια ρίγανη, πούδρα ελιάς και κροστίνι κρεμμυδιού.

12.00 €

Bouillabaisse with grilled fennel and vegetables, aioli sauce, garlic and saffron bruschetta.

Μπουγιάμπέσα με ψητό φινόκιο και λαχανικά, σως αγιολί και μπρουσκέτα με σκόρδο και κρόκο κοζάνης.

13.00 €

S A L A D S

Stamnagathi Salad with baby spinach, radish, orange slices, fig, parmesan crisps and almond flakes in orange vinaigrette.

Σαλάτα Σταμναγκάθι, με σπανάκι, ραπανάκι, φέτες πορτοκαλιού, σύκο, μπισκότο παρμεζάνας και νιφάδες αμυγδάλου σε βινεγκρέτ πορτοκαλιού.

11.00 €

Super Quinoa Salad with avocado, vegetables, grilled broccoli with lime and ginger dressing.

Σούπερ Σαλάτα με Κινόα, αβοκάντο, λαχανικά, ψητό μπρόκολο με ντρέσινγκ από λάιμ και τζίντζερ.

11.00 €

Greek Salad with a Twist, with feta cheese, cherry tomatoes, cucumber, olives, capers.

Πειραγμένη Χωριάτικη με φέτα, ντοματίνια, αγγούρι, ελιές, κάπαρη.

12.00 €

Cesar's Salad with tofu schnitzel, herbed croutons, corn, parmesan and caper sauce.

Σαλάτα του Καίσαρα με σνίτσελ τόφου, αρωματικά κρουτόν, καλαμπόκι, παρμεζάνα και σως κάπαρης.

12.00 €

Green Koukoumi Salad with cheese bites dipped in caramelized pistachio nuts, grilled sweet potato, figs and almond flakes in lime vinaigrette.

Πράσινη Σαλάτα Κουκούμι με μπουκιές τυριού σε καραμελωμένο φιστίκι Αιγίνης, με ψημένη γλυκοπατάτα, σύκο και νιφάδες αμυγδάλου, σε βινεγκρέτ με λάιμ και φυστικοβούτυρο.

12.00 €

MAIN COURSES

PASTA

Linguini with Pesto of fresh herbs and pistachio nuts.

Λινγκουίνι με Πέστο μυρωδικών και φιστίκι Αιγίνης.

14.00 €

Gogges Carbonara Fresh Pasta with seitan bacon, parmesan tuile and egg cream.

Καρμπονάρα με Φρέσκα Ζυμαρικά Γκόγκες, μπέικον από σείτάν, τουίλ παρμεζάνας και φυτική κρέμα αυγού.

15.00 €

Papardelle with Carrot Salmon, dill and ouzo flavor.

Παπαρδέλες με Σολομό Καρότου, άνιθο και άρωμα ούζου.

15.00 €

Fresh Ravioli Mozzarella with wild mushroom paste,

in cashews cream and truffle oil, parmesan crisp and dried shimenji.

Χειροποίητα Ραβιόλι Μοτσαρέλα με πάστα άγριων μανιταριών, σε κρέμα κάσιους και λάδι τρούφας, με μπισκότο παρμεζάνας και αποξηραμένο shimenji.

16.00 €

Choice of fresh pasta: Plus 1 €

Επιλογή φρέσκου ζυμαρικού: 1 € επιπλέον

Choice of Gluten free pasta: Plus 1 €

Επιλογή χωρίς γλουτένη: 1 € επιπλέον

R I S O T T O

Wild Mushroom Risotto with flavored cream cheese, truffle, parmesan flakes, shimeji mushroom.

Ριζότο Άγριων Μανιταριών με κρέμα αρωματισμένου τυριού, τρούφα, νιφάδες παρμεζάνας, μανιτάρι shimeji.

16.00 €

Black Risotto Sea Breeze with seasoned spicy mushroom ceviche, panko crumble flavored with ouzo and lime puree.

Μαύρο Θαλασσινό Ριζότο με αρωματικό και πικάντικο σεβίτσε μανιταριών, κραμπλ πάνκο με άρωμα ούζου και πουρέ λάιμ.

17.00 €

S U S H I

Sushi Tempura with vegetables, tofu and spicy sauce.
Σούσι Τεμπούρα με λαχανικά, τόφου και πικάντικη σάλτσα.

13.00 €

Watermelon - Tuna Sushi with cucumber, avocado and fresh onion.
Σούσι με Τόνο Καρπουζιού, αγγούρι, αβοκάντο και φρέσκο κρεμμύδι.

13.00 €

Dragon Shrimp Tempura with cream cheese, avocado,
spicy mayo and fried onion.
Ντράγκον Γαρίδα Τεμπούρα με τυρί κρέμα, αβοκάντο,
πικάντικη μαγιονέζα και τηγανιτό κρεμμύδι.

14.00 €

Salmon Teriyaki with cucumber, and caviar.
Σολωμός Τεριγιάκι με αγγούρι και χαβιάρι.

14.00 €

SIGNATURE DISHES

**Steam Dumplings with sunflower mince, vegetables,
sweet and sour hoisin sauce with lime and ginger**

Dumplings Ατμού με κιμά ηλιόσπορου, λαχανικά και
γλυκόξινη σως hoisin με λάιμ και τζίντζερ.

15.00 €

Tacos Trio Gourmet with Jackfruit

Τάκος Τρίο Γκουρμέ με τζακφρούιτ.

18.00 €

Mexican Fajitas with Seitan, on cast iron, tortillas and 3 dips:
guacamole, aromatic yogurt and sweet chili.

Μεξικάνικα Φαχίτας με Σεϊτάν, σε μαντέμι, τортίγιες και 3 ντιπ:
γκουακαμόλε, αρωματικό γιαούρτι και γλυκό τσίλι.

19.00 €

Ribeye Seitan Steak seared in herb butter, with smashed seasoned baby
potatoes, bouquet garni vegetables, in Mavrodafni wine sauce with thyme.

Ζουμερό Φιλέτο Σεϊτάν καψαλισμένο σε αρωματικό βούτυρο
με σπαστές πατάτες baby με μυρωδικά, μπουκέ γκαρνί λαχανικών
σε σάλτσα Μαυροδάφνης με θυμάρι.

22.00 €

Italian Pizza with tomato sauce, mozzarella and your choice of ingredients:
cherry tomatoes, peppers, mushrooms, onions, olives, feta cheese, cold cuts,
bacon or egg cream, sauce bbq and caramelized onions.

Ιταλική Πίτσα με σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα και επιλογή υλικών:
ντοματίνια, πιπεριές, μανιτάρια, κρεμμύδι, ελιές, φέτα, αλλαντικά,
μπέικον ή κρέμα αυγού, σως μπάρμπεκιου, καραμελωμένο κρεμμύδι.

14.00 €

DESSERTS

Deconstructed Tiramisu gluten free.

Τιραμισού Αποδομημένο χωρίς γλουτένη.

10.00 €

Goober Praline Pastry with peanut butter.

Πάστα Γκούμπερ Πραλίνας με φιστικοβούτυρο.

11.00 €

Lemon Tart with grilled meringue and citrus drops.

Τάρτα Λεμονιού με ψημένη μαρέγκα και σταγόνες εσπεριδοειδών.

11.00 €

Mille-feuille with caramel flavor and strawberry coulis.

Μιλφείγ με Αρωμα καραμέλας και κουλί φράουλας.

12.00 €

Hot Lava Chocolate Soufflé coated with white tartar sauce and homemade ice cream.

Ζεστή Λάβα Σοκολάτας με επικάλυψη λευκής σάλτσας ταρτάρ και χειροποίητο παγωτό.

13.00 €

Homemade Fresh Ice cream (gelato) 3 scoops .

Χειροποίητο Παγωτό τρεις μπάλες.

12,00 €

Homemade Fresh Ice cream 4.00 € per scoop.

Χειροποίητο Παγωτό 4.00 € η μπαλα .

Salad with seasonal fruit.

Φρουτοσαλάτα με φρούτα εποχής.

8.00 €

Seasonal fruit plateau for two

Πλατό φρούτων εποχής για δύο άτομα

15.00 €

