

# THE FEAST AT MŌKAPU LŪ'AU

## VEGETARIAN/VEGAN MENU

### EKAHI

#### **KULA WATERMELON POKE** (GF) (V) (N) (D) (S)

kaiware sprouts + raspberry vinegar + 'alaea sea salt

#### **PA'I 'AI** (GF) (V) (N) (D) (S)

traditional poi from waikapū

#### **POHOLE SALAD** (GF) (V) (N) (D) (S)

kula onion + pohole fern + ha'ikū tomatoes

#### **WAIPOLI GREENS SALAD** (GF) (V) (N) (D) (S)

hearts of palm + kula strawberries + radish  
+ maui gold pineapple dressing

#### **GRILLED ULU SALAD** (GF) (V) (N) (D) (S)

pickled onions + sea asparagus + sesame-miso vinaigrette

### ELUA

#### **SHICHIMI TOGARASHI SPICED TOFU** (GF) (V) (N) (D) (S)

chili garlic sauce

#### **UPCOUNTRY ROASTED VEGETABLES** (GF) (V) (N) (D) (S)

moloka'i sweet potato + island seasonal harvest

#### **EDAMAME FRIED RICE** (GF) (V) (N) (D) (S)

ali'i mushrooms + scallions + garlic + ginger

### EKOLU

#### **CHOCOLATE HAUPIA CAKE** (GF) (N)

traditional chocolate cake + coconut pudding + whipped cream

#### **CALAMANSI COCONUT TART** (N)

shortbread crust + coconut-citrus filling

#### **PINEAPPLE & LILIKOI VERRINE** (N)

maui gold pineapple + hawaiian passion fruit

### VEGAN OPTIONS

#### **FRESH FRUITS + BERRIES** (GF) (V) (N) (D) (S)

#### **COCONUT TAPIOCA PUDDING** (GF) (V) (N) (D) (S)

(GF) - GLUTEN FREE   (V) - VEGAN   (N) - NUT FREE   (D) - DAIRY FREE   (S) - SHELLFISH FREE