



DINNER MENU

Ορεκτικά / Appetizers

Τοπικά ψωμιά & Συνοδευτικά / Welcome treat with bread & dip
3,5€ ανά άτομο / per person

Σούπα ημέρας (Παρακαλώ ρωτήστε μας για τα υλικά της σημερινής μας συνταγής)
Soup of the day (Please ask for today's ingredients)
14€

Μοσχαρίσιο tartare “Σαν Σουτζουκάκια” / Μυρωδικά / Πιπεριά Φλώρινας / Ντόπιες πίκλες / Ζυμωτό ψωμί
Beef Tartare Soutzoukakia style / Herbs / Florina's pepper/ Local pickles / Sourdough bread
16€

Τυρόπιτα με τρούφα / Βαρελίσιο τρίμμα κατσικίσιου τυριού / Φρέσκια τρούφα Μαινάλου / Τραγανό φύλλο /
Ντόπιο μέλι ζύμωσης
Cheese pie with Local truffle / Fermented goat cheese / Fresh Menalon Truffle / Crispy Dough / Local fermented Honey
25€

Το δικό μας λουκάνικο / Ντόπιο χοιρινό κρέας γεμιστό με τραχανά / Σάλτσα ντομάτας / Άχυρο πράσου
Our Sausage / Homemade Sausage from Local Pork meat stuffed with Frumenty / Tomato sauce / Fried Leak
21€

Μοσχαρίσια Κεφτεδάκια στην σχάρα / Κρέμα από καπνιστό γιαούρτι / Ντομάτα φρέσκια με μυρωδικά
Grilled beef meatballs / Smoked yogurt sauce / Fresh tomato sauce with herbs
15€

Καπνιστή Τυροκαυτερή / Καπνιστή Φέτα Τραχειάς / Πρόβειο γιαούρτι / Καυτερές πιπεριές / Ελαιόλαδο Ναυπλίου
Spicy Feta cheese spread / Smoked Local Feta cheese / Sheep yogurt / Spicy peppers / Regional Extra Virgin oil
17€

Κροκέτες τυριού με σφέλα / Chutney από σύκα φυσικής ωρίμανσης / Μαγιονέζα με φρέσκια τρούφα Μαινάλου
Cheese Croquettes with Sfela cheese / Homemade Fig chutney / Fresh Menalon Truffle mayonnaise
22€

Φωλιά πατάτας / Πατάτα τραγανιστή / Τηγανιτό αυγό / Σύγκλινο Μάνης / Καραμελωμένα κρεμμύδια /
Μυζήθρα Βυτίνας / Φρέσκια τρούφα Μαινάλου
Crusty potato nest / Bio sunny side eggs / Caramelized onions / Mani's local ham / Vitina's Mizithra cheese / Fresh Menalon truffle
14€

Σαλάτες / Salads

Σταμναγκάθι / Ξινόχοντρο / Μανιτάρια / Λιαστή τομάτα / Μυρωδικά / Βινεγκρέτ / Λάδι Τρούφας
Stamnagkathi wild greens / Xinochontro / Mushrooms / Sun dried Tomatoes / Vinaigrette / Truffle oil
18€

Χωριάτικη Μάννα / Φέτα Τραχειάς / Κολοκύθα / Γλυκοπατάτα / Κρεμμύδι / Φιλέτο πορτοκαλιού / Ελιές Καλαμών
Village Greek salad / Feta cheese / Pumpkin / Sweet potato / Onion / Orange filet / Kalamata olives
16€

Μποστάνι / Όσπρια & Χόρτα εποχής / Βινεγκρέτ με μουστάρδα & ξύδι / Μυρωδικά
Garden greens salad / Seasonal Vegetables & Legumes / Mustard & Vinegar dressing / Herbs
15€

Παντζάρια Ψητά / Ντόπιο πρόβειο γιαούρτι / Πατζαρόφυλλα / Πέστο ξηρών καρπών / Βινεγκρέτ
Roasted beetroots / Local sheep yogurt / Beetroot Leaves / Pine nut & walnut pesto / Vinaigrette
17€

Ζυμαρικά & Ρύζι / Pasta & Rice

Paccheri με Μορχέλες Μαινάλου / Ξινόγαλο/ Μυρωδικά / Ντόπια παλαιωμένη Γραβιέρα / Βούτυρο φασκόμηλου
Paccheri with Local Morels / Sour milk / Greek herbs / Local Gruyere / Sage butter
28€

Μπολονέζ Προβατίνας / Ζυμαρικά κοχύλια / Κιμάς προβατίνας / Μυζήθρα ξερή Βυτίνας
Mutton Bolognese shell pasta / Mutton minced meat / Vitina's Mizithra cheese
18€

Vitina's Carbonara / Κοφτό μακαρονάκι / Παστό χοιρινό Βυτίνας / Κρέμα από κρόκο αυγού / Φρέσκο πιπέρι
Vitina's Carbonara / Short pasta / Salted Vitina's Pork / Egg yolk Cream / Vitina's aged gruyere / Fresh grated pepper
19€

Γιουβέτσι με Άγρια Μανιτάρια Μαινάλου / Αφρός παλαιωμένης Γραβιέρας / Σκορδόλαδο / Λάδι Τρούφας
Orzo with wild Menalon mushrooms / Vitina's aged gruyere cream / Garlic oil / Truffle oil
25€

Ριζότο Γίδας / Ζωμός Γίδας / Στακοβούτυρο / Μυζήθρα ξερή Βυτίνας / Φρέσκο λεμόνι
Goat rizoto / Goat broth / Staka butter / Vitina's Mizithra cheese / Fresh lemon
19€

Κυρίως πιάτα / Main Courses

Χυλοπίτες με μπούτι κόκκορα με κρασί Νεμέας / Χυλοπίτες Κοκκινιστές / Ξερή Μυζήθρα Μαινάλου / Πίκλες
Rooster thigh with Chilopites / Rooster thigh cooked with Nemea wine / Homemade Hilopita pasta / Mizithra cheese / Pickles
24€

Κροκέτα αγριογούρουνου με ριζότο κολοκύθας / Μπρεζέ αγριογούρουνο με Μαυροδάφνη Πατρών / Ριζότο κολοκύθας / Πίκλα
παντζάρι & καρότο / Μυρωδικά
Slow cooked wild boar with Mavrodaphne Patron / Pumpkin risotto / Beetroot & carrot pickles / Wild Herbs
38€

Μισό κοτόπουλο στον ξυλόφουρνο / Ζουμερά ψημένο με μυρωδικά & εσπεριδοειδή / Σάλτσα με Λαδολέμονο & μέλι Ελάτης / Ψητά
λεμόνια / Κονφί εσπεριδοειδή
Half grilled chicken in our Charcoal / OvenGrilled with herbs & citrus / Elati's honey & lemon oil sauce / Charred Lemon / Confit
citrus
28€

Αρνίσιο Χεράκι στον ξυλόφουρνο / Φρέσκια άγρια ρίγανη / Λεμονάτη σάλτσα απο τα ζουμιά του / Καπνιστό αλάτι
Slow cooked Lamb shoulder in our charcoal oven / Fresh wild oregano / Lamb-lemon sauce / Smoked salt
68€

Μοσχαρίσια φιλετάκια με pepper sauce και ΜΕΤΑΧΑ / Τραγάνες πατάτες / Τριμμένη μυζήθρα / Πίκλες κρεμμυδιού / Σιναπόσπορος
Beef filet with pepper sauce and Metaxa / Crust fried potatoes / Mizithra cheese / Pickled onion / Mustard seeds
38€

Κουνουπίδι ψητό και αργά καπαλισμένο στον ξυλόφουρνο / Σάλτσα ταχίни & κύμινο / Καπνιστό αλάτι / Σουμάκ
Roasted Cauliflower in charcoal oven / Tahini & Cumin sauce / Smoked salt/Sumak
22€

Συνοδευτικά / Side dishes

Τηγανιτές πατάτες / Φρέσκια τρούφα Μαινάλου / Τριμμένη μυζήθρα | Crust fried potatoes / Mizithra cheese / Fresh truffle
10€

Χόρτα εποχής Βραστά με Λαδολέμονο & Θυμαρί | Wild Greens Thyme & Lemon-oil sauce
8€

Πιπεριές ψητές με λάδι σκόρδου & ξύδι | Roasted sweet red peppers with garlic oil & vinegar
9€



DESSERTS MENU

Πορτοκαλόπιτα / Παγωτό μανταρίνι / Κρέμα περγαμόντο / Crumble με ντόπια αμύγδαλα
Homemade Orange cake / Bergamot Cream / Clementine Sorbet / Almond crumble
14€

Μισοψημμένη καρυδόπιτα στον ξυλόφουρνο / Crumble με ντόπια αμύγδαλα / Παγωτό βανίλια
Half Baked walnut pie / Almond crumble / Vanilla ice cream
15€

Mousse Ελληνικού καφέ με σοκολάτα γάλακτος / Γλυκό τριαντάφυλλο
Crumble από ντόπια φουντούκια / Φρούτα του δάσους / Παγωτό σοκολάτα Greek coffee mousse with milk chocolate / Greek spoon
sweet rose / Hazelnut crumble Wild berries / Chocolate ice cream
14€

Μπουγάτσα / Χειροποίητη καραμέλα / Κανέλα & άχνη ζάχαρη
Greek phyllo custard pie "Bougatsa"/ Handmade Caramel / Sugar & Cinnamon powder
16€

Ποικιλία παγωτών & Σορμπέ
Ice Cream & Sorbet varieties
4€ ανά μπάλα / per scoop

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ και ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση
Prices include VAT and may change without a prior notice