



## MANNA ALL DAY LUNCH MENU & ROOM SERVICE MENU

### Ορεκτικά & Σαλάτες / Appetizers & Salads

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 day (Please ask for today's ingredients)  
14€

Χειροποίητη στριφτή χορτόπιτα / Μυρωδικά / Φέτα  
Handmade pie with wild greens / Greek herbs / Feta cheese  
14€

Φωλιά πατάτας / Πατάτα τραγανιστή / Τηγανιτό αυγό / Σύγκλινο Μάνης  
Καραμελωμένα κρεμμύδια / Μυζήθρα / Φρέσκια τρούφα Μαινάλου  
Crusty potato nest / Bio sunny side eggs / Caramelized onions / Mani's local ham  
Mizithra cheese / Fresh Menalon truffle  
16€

Σπετζοφαί spring rolls & πικάντικη sauce γιαουρτιού  
Spetzofai spring rolls & spicy yogurt sauce  
18€

Χωριάτικη Μάννα / Φέτα Τραχιάς / 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€

### Κυρίως πιάτα & σνακ / Main Courses & snacks

Μπρουσκέτα με άγρια μανιτάρια Μαινάλου / Πέστο ξηρών καρπών / Ζεστό κατσικίσιο τυρί Δημητσάνας /  
Μυρωδικά  
Bruschetta with wild Menalon mushrooms / Roasted dry nuts pesto / Warm Dimitsana's Goat cheese /  
Greek herbs  
18€

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

Burger προβατίνας / Χειροποίητη κέτσαπ πιπεριάς / Καπνιστό τυρί Μετσόβου / Χειροποίητη πίκλα αγγούρι  
Πατάτες τηγανιτές / Χειροποίητη μαγιονέζα με φρέσκια τρούφα Μαινάλου  
The Mutton Burger / Homemade pepper ketchup / Metsovo's smoked cheese / Homemade cucumber pickles  
Crusty fried Potatoes / Handmade mayonnaise with Menalon fresh truffle  
24€

Vitina's Carbonara / Κοφτό μακαρονάκι / Παστό χοιρινό Βυτίνας / Κρέμα από κρόκο  
αυγού

Παλαιωμένη Γραβιέρα Βυτίνας / Φρέσκο  
πιπέρι

Vitina's Carbonara / Short pasta / Salted Vitina's Pork / Egg yolk Cream / Vitina's aged gruyere / Fresh  
grated pepper  
19€

Σουβλάκι κοτόπουλο / Μαριναρισμένο με BBQ μελιού και καπνιστό αλάτι, Πιλιγούρι με μυρωδικά &  
κουκουνάρι / λαδολέμονο

Chicken skewer / Marinated with Honey BBQ sauce and smoked salt, Groat with Greek herbs & pine nuts / Lemon-oil sauce  
21€

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

### **Επιδόρπια / Desserts**

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

Μισοψημένη 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

Το μενού και οι τιμές μπορεί να διαφοροποιηθούν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

The menu synthesis and prices may change without a prior notice.