LUNCH MENU

Ορεκτικά | Appetizers

Τοπικά ψωμιά & συνοδευτικά | Bread & dip
3,5€ ανά άτομο | per person

Βελουτέ πατζαριού
Καπνιστό χέλι | Chips πατζαριού
Beetroot Velouté
Smoked eel | Beetroot chips
22€

Μοσχαρίσια κεφτεδάκια στη σχάρα
Κρέμα από καπνιστό γιαούρτι | Σάλτσα ντομάτας με μυρωδικά
Grilled beef meatballs
Cream of smoked yogurt | Tomato sauce with herbs
20€

Τάρτα με κολοκύθι
Κρεμμύδι & κατσικίσιο τυρί
Tart with zucchini
Onion & goat cheese
17€

Carpaccio μοσχαρίσου φιλέτου
Τρούφα | Κρασοτύρι Αρκαδίας | Αγκινάρα | Παξιμάδι χαρουπιού | Ελαιόλαδο αρωματισμένο με σκόρδο | Λάδι τρούφας
Beef fillet carpaccio
Truffle | Arcadian wine-cheese | Artichoke | Carob rusk | Garlic infused olive oil | Truffle oil
34€

Σαλάτες | Salads

Σαλάτα σπανακόπιτα
Τραγανό φύλλο | Φέτα Τραχειάς | Άνηθος
Spanakopita salad crispy phyllo
Trachia feta cheese | Dill
17€

Quinoa
Kale | Μπλε τυρί | Τραγανό φαγόπυρο
Quinoa salad
Kale | Blue cheese | Crispy buckwheat
20€

Σαλάτα Ρεβιθιών
Κουμκουάτ | Πορτοκάλι | Θυμάρι | Ψητή γλυκοπατάτα
Chickpea salad
Kumquat | Orange | Thyme | Roasted sweet potato
15€

Σαγανάκι κατσικίσιου τυριού
Μανιτάρια sauté | Λάδι σκόρδου
Goat cheese saganaki
Sautéed mushrooms | Garlic oil
25€

Power bowl
Αβοκάντο | Αγγούρι | Καλαμπόκι | Σάλτσα με λεμόνι, τζίντζερ & άνηθο
Avocado | Cucumber | Corn | Lemon, ginger & dill sauce
Επιλογή | Choice of :
Σολομός | Κοτόπουλο | Ταλαγάνι
Salmon | Chicken | Talagani
32€

Φ.Π.Α συμπεριλαμβάνεται σε όλες τις τιμές. Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη/Τιμολόγιο). Παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για τυχόν τροφικές αλλεργίες ή διατροφικούς περιορισμούς.
VAT is included in all prices. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (Receipt / Invoice). Please inform your waiter of any food allergies or dietary restrictions.
Αγορανομικός υπεύθυνος: Παυλάτος Μαρίνος
Food & Beverage Legal Representative: Pavlatos Marinos

LUNCH MENU

Κυρίως πιάτα | Main Courses

Κοτόπουλο σνίτσελ
Μανιτάρια | Ξινή κρέμα
Chicken schnitzel
Mushrooms | Sour cream
22€

Burger προβατίνας
Χειροποίητη κέτσαπ πιπεριάς | Καπνιστή γραβιέρα Βυτίνας | Χειροποίητη πίκλα αγγούρι | Πατάτες τηγανιτές | Χειροποίητη μαγιονέζα με φρέσκια τρούφα Μαινάλου
The mutton burger
Homemade pepper ketchup | Vitina's smoked graviera | Homemade cucumber pickles | Crusty fried potatoes | Homemade mayonnaise with Menalon fresh truffle
27€

Sirloin on charcoal (300γρ.)
Σάλτσα ψητού | Πίκλες άγριας φιστικιάς
Charcoal-grilled Sirloin (300gr.)
Roast jus | Wild pistachio pickles
90€

Συνοδευτικά | Side dishes

Χόρτα εποχής
Seasonal wild greens
12€

Ψητά λαχανικά εποχής
Grilled vegetables
15€

Τηγανιτές πατάτες
με φρέσκια τρούφα Μαινάλου & τριμμένη μυζήθρα
Fried potatoes
with fresh truffle from Menalon & mizithra cheese
14€

Ζυμαρικά & Ριζότο | Pasta & Risotto

Γιουβέτσι με άγρια μανιτάρια Μαινάλου
Αφρός παλαιωμένης γραβιέρας Βυτίνας | Σκορδόλαδο | Λάδι τρούφας
Orzo with wild Menalon mushrooms
Vitina's aged graviera foam | Garlic oil | Truffle oil
28€

Μπολονέζ Προβατίνας
Κοφτό μακαρονάκι | Κιμάς προβατίνας | Μυζήθρα ξερή Βυτίνας
Mutton bolognese
Shell pasta | Mutton minced meat | Vitina's mizithra cheese
20€

Ραβιόλι ανθότυρου
Μαύρες τρομπέτες | Σάλτσα τρούφας
Anthotiro ravioli
Black trumpet mushrooms | Truffle sauce
25€

Επιδόρπια | Desserts

Μπουγάτσα
Χειροποίητη καραμέλα | Κανέλα & άχνη ζάχαρη
Greek phyllo custard pie "Bougatsa"
Handmade Caramel | Sugar & Cinnamon powder
22€

Μωσαϊκό σοκολάτας με μπισκότα
Κλασσικό αυθεντικό μπισκότο | Ξηροί καρποί | Κρεμώδης πραλίνα με φιστίκι Αιγίνης
Chocolate mosaic with biscuits
Traditional biscuit core | Nuts | Creamy praline with Aegina Pistachio
16€

Φ.Π.Α συμπεριλαμβάνεται σε όλες τις τιμές. Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη/Τιμολόγιο). Παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για τυχόν τροφικές αλλεργίες ή διατροφικούς περιορισμούς.
VAT is included in all prices. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (Receipt / Invoice). Please inform your waiter of any food allergies or dietary restrictions.
Αγορανομικός υπεύθυνος: Παυλάτος Μαρίνος
Food & Beverage Legal Representative: Pavlatos Marinos

LUNCH MENU

Προφιτερόλ
Παγωτό ανθόγαλα | Τονγκα
Profiteroles
Ice cream Anthogala | Tonka Bean
16€

Mousse ελληνικού καφέ
Βελούδινη κρέμα καφέ | Crumble φιστίκι |
Καπνιστό αλάτι | Ξηροί καρποί
Greek coffee mousse
Velvety coffee cream | Pistachio crumble |
Smoked Salt | Nuts
16€

Μισοψημένη Καρυδόπιτα στον ξυλόφουρνο
Crumble με ντόπια αμύγδαλα | Παγωτό βανίλια
Half-baked walnut pie |
Almond crumbled Vanilla ice cream
18€

Παγωτά & Σορμπέ | Ice cream & Sorbet
6€ ανά μπάλα | per scoop

Φ.Π.Α συμπεριλαμβάνεται σε όλες τις τιμές. Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη/Τιμολόγιο). Παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για τυχόν τροφικές αλλεργίες ή διατροφικούς περιορισμούς.
VAT is included in all prices. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (Receipt / Invoice). Please inform your waiter of any food allergies or dietary restrictions.
Αγορανομικός υπεύθυνος: Παυλάτος Μαρίνος
Food & Beverage Legal Representative: Pavlatos Marinos