



DINNER MENU

Ορεκτικά | Appetizers

Ψωμί MANNA
Αγουρέλαιο Ναυπλίου | Ελιές | Βούτυρο |
Καπνιστό αλάτι
MANNA bread
Green olive oil from Nafplio | Olives | Butter |
Smoked salt
3,5€ ανα άτομο | per person

Πέστροφα Carpaccio
Καπνιστή ταραμοσαλάτα | Baby πατάτες |
Μυρώνια | Λαδολέμονο
Trout Carpaccio
Smoked fishroe spread | Baby Potatoes |
Mironia herbs | Olive oil lemon sauce
30€

Κρέμα τσαλαφούτι
Ψητά πολύχρωμα ντοματίνια | Λάδι σκόρδου |
Βασιλικός | Ψητό ψωμί
Tsalafouti cream cheese
Roasted cherry tomatoes | Garlic infused olive
oil | Fresh basil | Grilled bread
14€

Τυρόπιτα με ντόπια τρούφα
Βαρελίσιο τρίμμα κατσικίσιου τυριού |
Φρέσκια τρούφα Μαινάλου | Τραγανό φύλλο |
Ντόπιο μέλι ζύμωσης
Cheese pie with local truffle
Fermented goat cheese | Fresh Mainalon truffle
| Crispy phyllo | Local fermented honey
25€

Το δικό μας λουκάνικο
Ντόπιο χοιρινό κρέας γεμιστό με τραχανά |
Σάλτσα ντομάτας | Άχυρο πράσινου
Our signature sausage
Local pork meat stuffed with frumenty | Tomato
sauce | Fried Leek
21€

Μοσχαρίσια κεφτεδάκια στη σχάρα
Κρέμα από καπνιστό γιαούρτι | Ντομάτα
φρέσκια με μυρωδικά
Grilled beef meatballs
Cream of smoked yogurt | Fresh tomato sauce
with herbs
18€

Τάρτα κολοκύθι
Τοπικά τυριά | Φρέσκα μυρωδικά | Κρεμμύδι |
Τριμμένη γραβιέρα
Zucchini Tart
Local cheese | Fresh Herbs | Onion | Grated
graviera cheese
14€

Carpaccio Μοσχαρίσου φιλέτου
Τρούφα | Κρασοτύρι Αρκαδίας | Αγκινάρα |
Παξιμάδι χαρουπιού | Ελαιόλαδο
αρωματισμένο με σκόρδο | Λάδι τρούφας
Beef fillet carpaccio
Truffle | Arcadian winecheese | Artichoke |
Carob rusk | Garlic infused olive oil | Truffle
oil
27€

Σαλάτες | Salads

Ελληνική σαλάτα
Ντομάτα | Αγγούρι | Πιπεριές | Ελιές
Καλαμάτας | Ρίγανη | Φέτα Τραχειάς
Greek salad
Tomato | Cucumber | Peppers | Kalamata olives
| Oregano | Feta from Tracheia village
20€

Ταμπουλέ με ντομάτα
Δυόσμος | Φρέσκα σταφύλια | Ψητό
κουκουνάρι
Tabbouleh with tomato
Spearmint | Fresh grapes | Roasted pine nut
24€

Σαλάτα σπανακόπιτα
Τραγανά φύλλα με σουσάμι | Τριμμένη φέτα |
Ταχίνι | Λεμόνι | Μυρωδικά
Spanakorita salad
Spinach leaves with sesame | Grated feta |
Tahini | Lemon | Herbs
19€

Κολοκύθια με Βλήτα
Τριμμένη ντομάτα με ρίγανη | Φέτα τριμμένη
Vlita wild greens with zucchini
Grated fresh tomato with oregano | Grated feta
20€

Πατζάρια ψητά
Ντόπιο πρόβειο γιαούρτι | Πατζαρόφυλλα |
Πέστο από κουκουνάρι & καρύδια | Βινεγκρέτ
Roasted beetroots
Local sheep yogurt | Beetroot leaves | Pine nuts
& walnut pesto | Vinegrate
19€



DINNER MENU

Ζυμαρικά & Ριζότο | Pasta & Risotto

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

25€

Πάκερι με πέστο από βλήτα
Κουκουνάρι | Παρμεζάνα | Πατάτες τραγανές
Paccheri pasta with wild greens vlita pesto
Pine nuts | Parmesan | crispy potatoes

28€

Τραχανότο
Φρέσκα μανιτάρια porcini σωτέ | Βούτυρο
μανιταριών
Trahanoto
Fresh porcini saute | Mushroom butter

29€

Κυρίως πιάτα | Main Courses

Μισό κοτόπουλο στον ξυλόφουρνο
Ζουμερά ψημένο με μυρωδικά & εσπεριδοειδή
| Σάλσα με λαδολέμονο & μέλι Ελάτης | Ψητά
λεμόνια | Κονφί εσπεριδοειδή | Χόρτα εποχής
Half grilled chicken in our charcoal
Oven grilled with herbs & citrus | Elati's honey
& lemon oil sauce | Charred Lemon | Confit
citrus | Wild greens

29€

Άγρια μανιτάρια της περιοχής φρικασέ
Πιπερόριζα | Φρέσκα μυρωδικά | Αυγολέμονο
Fricasse wild mushrooms from the region
Ginger | Herbs | Avgolemono sauce

32€

Αρνίσιο Χεράκι (1.100gr.) στον ξυλόφουρνο
Άγρια ρίγανη | Λεμονάτη σάλτσα από τα ζουμιά
του | Καπνιστό αλάτι
Slow cooked Lamb shoulder (1.100gr.) in our
charcoal oven
Fresh wild oregano | Lamb-lemon sauce |
Smoked salt

70€

Μοσχαρίσιο φιλέτο (220gr.)
Βλήτα στον ατμό | Σάλτσα πιπεριού |
Muhammara
Beef fillet (220gr)
Steamed vlita greens | Pepper sauce |
Muhammara

48€

Λαβράκι ψημένο στην ανοιχτή φωτιά
Χόρτα τσιγαριαστά | Ταραμάς καπνιστός
Seabass fillet charred in open fire | saute local greens |
smoked tarama spread

42€

Ribeye (350gr) Ψημένο στον ξυλόφουρνο |
ψητές ντόπιες πιπεριές | λαδόξυδο με
μουστάρδα | καπνιστό αλάτι
Grilled Ribeye (350gr) grilled on our Josper oven |
charred local peppers | smoked salt

80€

Tomahawk Χοιρινή (800gr) | Βούτυρο με
φρέσκα μυρωδικά & ντόπιο μέλι | Καυτερή
Ελληνική μουστάρδα
Grilled Pork Tomahawk steak (800gr) | Herbal butter
with honey | Spicy Greek mustard

52€

Συνοδευτικά | Side dishes

Χόρτα εποχής
Seasonal wild greens

12€

Ψητά Λαχανικά Εποχής
Grilled Vegetables

15€

Πιπεριές ψητές με λάδι
σκόρδου & ξύδι
Roasted sweet red peppers
with garlic & vinegar

13€

Τηγανιτές πατάτες
με φρέσκα τρούφα Μαινάλου
και τριμμένη μυζήθρα
Fried potatoes
with fresh truffle from Menalon
and mizithra cheese

10€



DINNER MENU

Desserts | Γλυκά

Πάβλοβα | Κρέμα γιαούρτι | Σούπα βύσσινο |
Μαρέγκα ιβίσκου | Ξύσμα λάιμ

Pavlova | Yogurt cream | Sour-cherry soup |
Hibiscus Meringue | Lime zest
12€

Τάρτα σοκολάτας | Σοκολάτα υγείας | Καραμελωμένο
βερύκοκο |
Ξηροί καρποί | Καραμελωμένο γάλα | Παγωτό βανίλια
μαγαδάσκαρης

Chocolate tart | Dark chocolate | Caramelised peach |
Nuts |
Caramelized milk | Madagascar vanilla ice-cream
15 €

Γαλατόπιτα | Κατσικίσιο γάλα | Γλυκό του κουταλιού
πορτοκάλι | Φύλλο κρούστας | Ξύσμα εσπεριδοειδών

Milk pie | Goat Cheese | Orange preserves |
Puff pastry | Citrus zest
12 €

Μισοψημένη Καρυδόπιτα στον ξυλόφουρνο |
Crumble με ντόπια αμύγδαλα | Παγωτό βανίλια

Half baked walnut pie |
Almond crumble | Vanilla ice cream
17€

Παγωτά & Σορμπέ | Ice cream & Sorbet
4€ ανά μπάλα | per scoop