



LUNCH MENU

Ορεκτικά & Σαλάτες / Appetizers & Salads

Τοπικά ψωμιά & Συνοδευτικά | Bread & dip

3,5€ ανα άτομο | per person

Πέστροφα Carpaccio

Ταραμοσαλάτα | Baby πατάτες | Μυρώνια | Λαδολέμονο

Trout Carpaccio

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€

Σεφταλιά

Λαδόπιτα | Κρέμα aioli | Chutney με κάρδαμο | Σαλάτα μαϊντανού

Seftalia

Ladopita | Aioli cream | Cardamon chutney | Parsley salad

22 €

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 €

Ταμπουλέ με ντομάτα

Δυόσμος | Φρέσκα σταφύλια | Ψητό κουκουνάρι

Tabbouleh with tomato

Spearmint | Fresh grapes | Roasted pine nut

24€

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€

Ελληνική σαλάτα

Ντομάτα | Αγγούρι | Πιπεριές | Ελιές Καλαμάτας | Ρίγανη | Φέτα Τραχειάς

Greek salad

Tomato | Cucumber | Peppers | Kalamata olives | Oregano | Feta from Tracheia village

20€

Σαλάτα σπανακόπιτα

Τραγανά φύλλα με σουσάμι | Τριμμένη φέτα | Ταχίνι | Λεμόνι | Μυρωδικά

Spanakopita salad

Spinach leaves with sesame | Grated feta | Tahini | Lemon | Herbs

19€



LUNCH MENU

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

20€

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
Αρακά | Πατάτες τραγανές
Paccheri pasta with wild greens vlita
pesto
Green peas | crispy potatoes

28€

Μπολονέζ Προβατίνας|
Ζυμαρικά κοχύλια | Κιμάς προβατίνας |
Μυζήθρα ξερή Βυτίνας
Mutton Bolognese
Pasta shell | Mutton minced meat |
Vitina's Mizithra cheese

20€

Κυρίως πιάτα | Main Courses

Σουβλάκι κοτόπουλο
Μαριναρισμένο με BBQ μελιού &
καπνιστό αλάτι | Πλιγούρι με μυρωδικά
& κουκουνάρι | Λαδολέμονο
Chicken skewer
Marinated with Honey BBQ sauce &
smoked salt | Bulgur wheat with Greek
herbs & pine nuts / Lemon-oil sauce

23€

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

25€

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€

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

10€



LUNCH 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 μαγαδασκαρης |
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