



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 | Τραχανό 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 πράσσου
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 | Κρασσύρι 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
Τραχανά 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 (1.100γρ.) 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 (220γρ.)
Βλήτα στον ατμό | Σάλτσα πιπεριού |
Muhammara
Beef fillet (220gr)
Steamed vlita greens | Pepper sauce |
Muhammara
48€

Ψητά | Grilled Dishes

Λαβράκι στη σχάρα
Seabass fillet grilled
42€

Ribeye
Grilled Ribeye
80€

Tomahawk Χοιρινή
Grilled Pork Tomahawk steak
92€

Συνοδευτικά | Side dishes

Βραστά λαχανικά
Boiled vegetables
12€

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

Γλυκά | Desserts

Γαλακτομπούρεκο | Κρέμα σιμιγδάλι | Καραμελωμένο
φύλλο κρούστας
Galaktoboureko | Semolina cream | Caramelized crispy
phyllo
12 €

Μωσαϊκό | Σταφίδα | Καρύδια | Crumble φουντούκι |
Παγωτό Βανίλια
Mosaic | Raisin | Walnuts | Hazelnut crumble | Vanilla
ice cream
15 €

Μισοψημένη Καρυδόπιτα στον ξυλόφουρνο | Crumble
με ντόπια αμύγδαλα | Παγωτό βανίλια
Half baked walnut pie | Almond crumble | Vanilla ice
cream
17€

Εκμέκ καταΐφι | Κρέμα μαστίχα | Κομποτέ βύσσινο |
Παγωτό καϊμάκι
Ekmek kataifi | Mastiha cream | Sour cherry | Kaimaki
ice cream
15€

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