



## DINNER MENU

### Ορεκτικά | Appetizers

Ψωμί MANNA  
Αγουρέλαιο Ναυπλίου | Ελιές  
MANNA bread  
Green olive oil from Nafplio | Olives  
3,5€ ανα άτομο | per person

Σούπα Gazpacho  
Από χωριάτικη σαλάτα με τραγανά κρουτόν  
Gazpacho  
Greek salad summer soup Served with crispy  
croutons  
14€

Μοσχαρίσια κεφτεδάκια στη σχάρα  
Κρέμα από καπνιστό γιαούρτι | Σάλτσα  
ντομάτας με μυρωδικά  
Grilled beef meatballs  
Cream of smoked yogurt | Tomato sauce with  
herbs  
18€

Ταρτάρ από μοσχάρι με γεύση σουτζουκάκια  
Σάλτσα από γλυκές & πικάντικες πιπεριές |  
Τραγανές φέτες ψωμιού  
Beef tartare inspired by soutzoukakia flavors |  
Sweet pepper sauce with a spicy kick |  
Condiments & crispy sourdough bread  
36€

Carpaccio Μοσχαρίσιου 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  
30€

Ήσαν κολοκυθόπιτα '...  
Τραγανό φύλλο | Σωτέ κολοκύθια | Δυόσμος |  
Κατσικίσιο τυρί | Μυρωδικά  
Like a zucchini pie  
Crispy filo | Zucchini sauté | Mint | Goat cream  
cheese | Herbs  
26€

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

Τραγανές Μπουκιές Ψαριού  
Μαγιονέζα σκόρδου & πικάντικη μαρμελάδα  
πιπεριάς | Φρέσκες καρδιές μαρουλιού  
Crunchy Fish Bites | Garlic mayo & spicy pepper  
jam | Baby gem lettuce  
23€  
Επιπλέον κομμάτι ψαριού | Extra piece of fish  
3€

Καπνιστή τυροκαυτερή  
Γλυκιές πιπεριές με αγουρόλαδο της περιοχής &  
τραγανοί ξηροί καρποί  
Smoked cheese spread  
Roasted sweet peppers | Local extra virgin olive  
oil & crispy nuts  
17€

### Σαλάτες | Salads

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

Σαλάτα με ψιλοκομμένα λαχανικά εποχής  
Ντρεσινγκ από ταχίνι | Λεμόνι | Μουστάρδα  
dijon | Τραγανές πίτες  
Chopped seasonal vegetable salad  
Tahini and mustard Dijon dressing | Lemon |  
Crispy pitas  
22€

Καλοκαιρινή ντοματοσαλάτα  
Κάπαρη | Ρίγανη & αγουρόλαδο της περιοχής |  
Λευκό βάλαστικο  
Summer tomato salad  
Capers | White balsamic vinegar | Oregano &  
local early harvest olive oil  
22€

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

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: Κάρλου Έλενα  
Food & Beverage Legal Representative: Karlou Elena



## DINNER MENU

### Κυρίως πιάτα | Main Courses

Μισό κοτόπουλο στον ξυλόφουρνο  
Ζουμερά ψημένο με μυρωδικά & εσπεριδοειδή  
| Σάλτσα με λαδολέμονο & Θυμαρί | Ψητά  
λεμόνια | Κονφί εσπεριδοειδή | Χόρτα εποχής  
Half grilled chicken in our charcoal  
Oven grilled with herbs & citrus | Lemon oil  
sauce & Thyme | Charred Lemon | Confit citrus |  
Wild greens  
29€

Μανιταράδα  
Χόρτα εποχής με φρέσκα μυρωδικά |  
Πιπερόριζα | Λεμόνι  
"Manitarada"  
Local wild mushrooms | Seasonal greens with  
fresh herbs | Ginger | Lemon  
32€

Αρνίσιο Χεράκι για δύο (1.100γρ.)  
Στον ξυλόφουρνο | Άγρια ρίγανη | Λεμονάτη  
σάλτσα από τα ζουμιά του | Καπνιστό αλάτι  
Slow cooked Lamb shoulder for two (1.100gr.) In  
our charcoal oven | Fresh wild oregano | Lamb-  
lemon sauce | Smoked salt  
90€

Μοσχαρίσιο φιλέτο  
Κάπαρη | Σάλτσα πιπεριού | Σάλτσα Metaxa |  
Σχινόπρασο  
Beef fillet  
Capers | Pepper sauce | Metaxa sauce | Chives  
52€

Χοιρινό Κοντοσουβλι ψημένο στην φωτιά  
Σάλτσα από πιπεριές φλώρινης με γλυκό ξύδι |  
Σαλάτα με πίκλες & αγγουράκια  
Pork roasted "kontosounli"  
Sweet pepper sauce with vinegar | Fresh crispy  
salad with cucumber & pickles  
36€

Ribeye (350gr) ψημένο στον ξυλόφουρνο  
Ψητές ντόπιες πιπεριές | Λαδόξυδο με  
μουστάρδα | Καπνιστό αλάτι  
Grilled Ribeye (350gr) grilled on our charcoal  
oven Charred local peppers | Smoked salt  
80€

### 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  
25€

Ριζότο με ζωμό από γίδα & λεμόνι  
Κρεμώδες σάλτσα από ντόπιο βούτυρο |  
Τραγανό ψαχνό γίδας  
Goat Broth & Lemon Risotto  
Creamy sauce with local butter | Crispy pulled  
goat meat  
32€

Ριγκατόνι ' γεμιστά'  
Τυρί τσαλαφούτι & φέτα | Κουκουναρί &  
φρέσκος δυόσμος  
Rigatoni "gemista"  
Roasted tomato sauce | Feta & local tsalafouti  
cheese | Roasted pine nuts & mint  
27€

Τραχανότο  
Φρέσκα μανιτάρια porcini σωτέ | Βούτυρο  
μανιταριών  
Trahanoto  
Fresh porcini sauté | Mushroom butter  
29€

### 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 φρέσκια τρούφα Μαινάλου  
& τριμμένη μυζήθρα  
Fried potatoes  
with fresh truffle from Mainalon  
& mizithra cheese  
10€

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: Κάρλου Έλενα  
Food & Beverage Legal Representative: Karlou Elena



## DINNER MENU

### Desserts | Επιδόρπια

Baba au Rum  
Λάδι από φύλλα σύκου με παγωτό ανθόγαλο  
Baba au Rum  
Fig leaf oil | Fior di latte ice cream  
18€

Μωσαϊκό σοκολάτας με μπισκότα  
Ξηρούς καρπούς & πραλίνα φυστίκι Αιγίνης  
Chocolate marble with nuts  
Biscuits & Aegean pistachio praline  
16€

Γαλακτομπούρεκο  
Τραγανό φύλλο | Κρέμα σιμιγδαλιού &  
αρωματικό σιρόπι εσπεριδοειδών  
Galaktoboureko  
Traditional Greek custard pie with crispy phyllo |  
Semolina cream & citrus flavored syrup  
15€

Μους από Γιαούρτι με λευκή σοκολάτα  
Κραμπλ από ξηρούς καρπούς & φρούτο εποχής  
Yogurt & white chocolate mouse  
Nuts crumble | Seasonal fruit  
13€

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

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