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€ ανά άτομο | per person

Σολομός Carpaccio
Αγγούρι τουρσί | Μαϊντανός |Ασπράδι αυγού | Λευκό κρεμμύδι | Λεμόνι | Σάλτσα Ελληνικής μουστάρδας και λάδι έλατου
Smoked Salmon
Pickled cucumber | Parsley | Egg whites | White onion | Lemon Sauce with Greek mustard & fir oil
22€

Ψητή πατάτα
Πράσο βελουτέ | Φρέσκια Τρούφα | Παλαιωμένη Γραβιέρα | Άχυρο πράσου
Jacket potato
Leek velouté | Winter fresh truffle | Aged graviera cheese | Fried Leek
19€

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

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

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

Σούπα κάστανο
Σύγκλινο Μάνης | Αφρός τρούφας | Crouton με τρούφα και παρμεζάνα
Chestnut soup
Siglino from Mani | Truffle foam | truffle & parmesan croutons
14€

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
27€

Σαλάτες | Salads

Χωριάτικη Μάννα
Φέτα Τραχειάς | Κολοκύθα | Γλυκοπατάτα | Κρεμμύδι | Φιλέτο πορτοκαλιού | Αγγούρι | Ελιές καλαμών
Village Greek salad
Feta cheese | Pumpkin | Sweet potato | Onion | Orange fillet | Cucumber | Kalamata olives
20€

Σαλάτα λάχανο
Παλαιωμένο ξύδι | Λάδι σκόρδου | Καβουρδισμένοι ξηροί καρποί
Cabbage salad
Aged vinegar | Garlic oil | Roasted nuts
20€

Σαλάτα Βυτίνας Waldorf
Baby gem | Κρέμα από κυανό τυρί | Καρύδια | Αχλάδι | Σέλερι Vitina Waldorf salad
Baby gem | 'Kyano' cheese sauce | Walnut | Pear | Celery
19€

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

DINNER MENU

Ζυμαρικά & Ριζότο | Pasta & Risotto

Γιουβέτσι με άγρια μανιτάρια Μαίναλου
Αφρός παλαιωμένης γραβιέρας Βυτίνας |
Σκορδόλαδο |
Orzo with wild Mainalon mushrooms
Vitina's aged graviera foam | garlic oil |
25€

Μάγουλα αγριογούρουνου
Σάλτσα μαυροδάφνης | Χυλοπίτες με βούτυρο
μανιταριών σε ζύμωση | Πίκλες |
Wild boar
Sweet wine Mavrodafni brown sauce |
Hilopites Greek pasta with fermented
mushroom butter | Pickles |
40€

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 Μαίναλου
και τριμμένη μυζήθρα
Fried potatoes
with fresh truffle from Mainalon
and mizithra cheese
10€

Κυρίως πιάτα | Main Courses

Μισό κοτόπουλο στον ξυλόφουρνο
Ζουμερά ψημένο με μυρωδικά &
εσπεριδοειδή | Σάλτσα με λαδολέμονο &
Θυμάρι | 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€

Άγρια μανιτάρια της περιοχής φρικασέ
Πιπερόριζα | Φρέσκα μυρωδικά | Αυγολέμονο
Fricassee 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
Κάπαρη | Σάλτα πιπεριού | Σάλτσα METAXA
Beef fillet
Capper Pepper sauce | Metaxa sauce
48€

Ψητή Γλώσσα Dover για δύο άτομα
Σάλτσα καβουρδισμένου βουτύρου | Κάπαρη |
Λεμόνι | Πούδρα ελάτου
Grilled Dover sole serves two people
Brown butter sauce | Capers | Lemon | Fir
powder
75€

Ribeye (350gr) ψημένο στον ξυλόφουρνο
Ψητές ντόπιες πιπεριές | λαδόξιδο με
μουστάρδα | καπνιστό αλάτι
Grilled Rib eye (350gr) grilled on our Josper
Charred local peppers | smoked salt
80€

DINNER MENU

Εποδόρπια | Desserts

Baba au Rhum
Ντόπιο γάλα & κρέμα βανίλια | Παγωτό με γεύση ανθόγαλα
Local milk & vanilla cream | Fior di latte ice cream
17€

Τάρτα σοκολάτας
Σοκολάτα υγείας | Καραμελωμένο βερίκοκο | Ξηροί καρποί | Καραμελωμένο γάλα | Παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης |
Chocolate tart
Dark chocolate | Caramelized peach | Nuts | Caramelized milk | Madagascar vanilla ice-cream
15 €

Μπουγάτσα
Χειροποίητη καραμέλα σοκολάτα γάλακτος | Κανέλα & άχνη ζάχαρη
Bougatsa
Handmade Chocolate milk caramel sauce | Sugar & Cinnamon powder
16€

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

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