LUNCH MENU

Ορεκτικά & Σαλάτες / Appetizers & Salads

Τοπικά ψωμιά & Συνοδευτικά | Bread & dip
3,5€ ανά άτομο | per person

Σούπα κάστανο
Σύγκλινο Μάνης | Αφρός τρούφας
Chestnut soup
Sigklino from Mani | Truffle foam
14€

Σολομός Carpaccio
Αγγούρι τουρσί | Μαϊντανός | Αυγό | Λευκό κρεμμύδι | Λεμόνι | Σάλτσα μουστάρδας
Salmon Carpaccio
Pickled cucumber | Parsley | Egg | White onion | Mustard sauce
22€

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

Carpaccio Μοσχαρίσου 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€

Κεμπαπ
Λαδόπιτα | Κρέμα aioli | Chutney με κάρδαμο | Σαλάτα μαϊντανού
Kebab
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 €

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

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€

LUNCH MENU

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€

Μπολονέζ προβατίνας
Ζυμαρικά κοχύλια | Κιμάς προβατίνας | Μυζήθρα ξερή Βυτίνας
Mutton Bolognese
Pasta shell | Mutton minced meat | Vitina's Mizithra cheese
20€

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€

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€

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€

Χοιρινή κοτολέτα
Κατίκι | Φασκόμηλο | Τηγανιτό αυγό
Pork cutlet
Katiki cheese | Sage | Fried egg
28€

LUNCH MENU

Επιδόρπια | 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