DINNER MENU

Ορεκτικά | Appetizers

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

Βελουτέ πατζαριού
Καπνιστό χέλι | Chips πατζαριού
Beetroot Velouté
Smoked eel | Beetroot chips
22€

Μοσχαρίσια κεφτεδάκια στη σχάρα
Κρέμα από καπνιστό γιαούρτι | Σάλτσα ντομάτας με μυρωδικά
Grilled beef meatballs
Cream of smoked yogurt | Tomato sauce with herbs
20€

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
40€

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
34€

Μοσχαρίσιο συκώτι
Ξύδι κόκκινου κρασιού | Άγρια ρίγανη | Κρεμμύδι confit
Beef Liver
Red wine vinegar | Wild oregano | Onion confit
25€

Σαγανάκι κατσικίσιου τυριού
Μανιτάρια sautéé | Λάδι σκόρδου
Goat cheese saganaki
Sautéed mushrooms | Garlic oil
25€

Ψητές γλυκιές πιπεριές
Γλυκό ψητό σκόρδο | Καπνιστό αλάτι
Roasted sweet peppers
Sweet roasted garlic | Smoked salt
13€

Σαλάτες | Salads

Σαλάτα σπανακόπιτα
Τραγανό φύλλο | Φέτα Τραχειάς | Άνηθος
Spanakopita salad crispy phyllo
Trachia feta cheese | Dill
17€

Quinoa
Kale | Μπλε τυρί | Τραγανό φαγόπυρο
Quinoa Salad
Kale | Blue cheese | Crispy buckwheat
20€

Σαλάτα Ρεβιθιών
Κουμκουάτ | Πορτοκάλι | Θυμάρι | Ψητή γλυκοπατάτα
Chickpea salad
Kumquat | Orange | Thyme | Roasted sweet potato
15€

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: Παυλάτος Μαρίνος
Food & Beverage Legal Representative: Pavlatos Marinos

DINNER MENU

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
30€

Ψάρι ημέρας με σπανακόρυζο
Fish of the day with spanakorizo
65€

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
105€

Μοσχαρίσιο φιλέτο (250γρ.)
Κάπαρη | Σάλτσα πιπεριού | Πράσινα σπαράγγια
Beef fillet (250gr.)
Capers | Pepper sauce | Green asparagus
65€

Καρέ Iberico (400γρ.)
Ντόπιο μέλι | Gremolata κίτρινης πιπεριάς
Iberico Pork Rack (400gr.)
Local honey | Yellow pepper gremolata
94€

Sirloin on charcoal (300γρ.)
Σάλτσα ψητού | Πίκλες άγριας φιστικιάς
Charcoal-Grilled Sirloin (300gr.)
Roast jus | Wild pistachio pickles
90€

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
28€

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

Ραβιόλι ανθότυρου
Μαύρες τρομπέτες | Σάλτσα τρούφας
Anthotiro Ravioli
Black trumpet mushrooms | Truffle sauce
25€

Τραχανάς
Πρόβειο βούτυρο | Ψητά κάστανα
Trahanas
Sheep's milk butter | Roasted chestnuts
24€

Συνοδευτικά | Side dishes

Χόρτα εποχής
Seasonal wild greens
12€

Ψητά λαχανικά εποχής
Grilled vegetables
15€

Ψητή γλυκοπατάτα
Dressing τρούφας
Roasted sweet potato
Truffle dressing
16€

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: Παυλάτος Μαρίνος
Food & Beverage Legal Representative: Pavlatos Marinos

DINNER MENU

Τηγανιτές πατάτες με φρέσκια τρούφα
Μαινάλου & τριμμένη μυζήθρα
Fried potatoes with fresh truffle from
Menalon & mizithra cheese
14€

Επιδόρπια | Desserts

Μπουγάτσα
Χειροποίητη καραμέλα | Κανέλα & άχνη ζάχαρη
Greek phyllo custard pie “Bougatsa”
Handmade Caramel | Sugar & Cinnamon powder
22€

Μωσαϊκό σοκολάτας με μπισκότα
Κλασσικό αυθεντικό μπισκότο | Ξηροί καρποί | Κρεμώδης πραλίνα με φιστίκι Αιγίνης
Chocolate mosaic with biscuits
Traditional biscuit core | Nuts | Creamy praline with Aegina Pistachio
16€

Προφιτερόλ
Παγωτό ανθόγαλα | Τονγκα
Profiteroles
Ice cream Anthogala | Tonka Bean
16€

Mousse ελληνικού καφέ
Βελούδινη κρέμα καφέ | Crumble φιστίκι | Καπνιστό αλάτι | Ξηροί καρποί
Greek coffee mousse
Velvety coffee cream | Pistachio crumble | Smoked Salt | Nuts
16€

Μισοψημένη Καρυδόπιτα στον ξυλόφουρνο
Crumble με ντόπια αμύγδαλα | Παγωτό βανίλια
Half-baked walnut pie |
Almond crumbled Vanilla ice cream
18€

Παγωτά & Σορμπέ | Ice cream & Sorbet
6€ ανά μπάλα | per scoop

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: Παυλάτος Μαρίνος
Food & Beverage Legal Representative: Pavlatos Marinos