

Ορεκτικά / Appetizers

Σούπα

ημέρας

Soup

of the day

8,00 €

Σούπα κακαβιά

Μάγουλα σφυρίδας, μπαγκέτα και σάλτσα aioli

Greek Fisherman's soup "Kakavia"

Grouper cheeks, baguette and aioli sauce

15,00 €

Φάβα (VG) (LF) (GF)

λάδι τρούφας, κρεμμυδάκι ψητό, ντοματίνια, καπαρόφυλλα και λεμόνι

Yellow split pea puree (VG) (LF) (GF)

truffle oil, baked onions, cherry tomatoes, caper leaves and lemon

8,00 €

Παραδοσιακό Τζατζίκι / Μελιτζανοσαλάτα (VG)

γιαούρτι, σκόρδο, αγγούρι και ελαιόλαδο / πιπεριά Φλωρίνης, κρεμμυδάκι φρέσκο, σκόρδο, μαϊντανό, ελαιόλαδο

Traditional Tzatziki / Eggplant salad (VG)

Greek yoghurt, garlic, cucumber & olive oil / Florina pepper, fresh onion, garlic, parsley, olive oil

9,00 €

Τηγανιτά κολοκυθάκια και μελιτζάνες (VG)

Με ή χωρίς ξινομυζήθρα και γιαούρτι με δυόσμο

Fried zucchini and eggplant (VG)

With or without xynomyzithra and yoghurt with spearmint

10,00 €

Παραδοσιακά "Τσαϊτία" (VG)

χειροποίητο φύλλο, χόρτα λακωνικής γης, sauce γιαουρτιού, με ή χωρίς τυρί φέτα

Traditional 'Tsaitia' (VG)

handmade phyllo dough filled with wild greens from Laconian land, yoghurt sauce, with or without feta cheese

9,00 €

Κολοκυθοανθοί και ντολμαδάκια (VG) (GF)

γεμιστά με ρύζι και μυρωδικά, sauce γιαουρτιού

Zucchini flowers and dolmades (VG) (GF)

stuffed with rice and herbs, yoghurt sauce

10,00 €

Κροκέτα σύγκλινο

Με σύγκλινο Μάνης, Μετσοβόνη τυρί και ψητή μελιτζανοσαλάτα

Siglino croquette

With "Siglino Manis", Metsovone cheese and baked eggplant salad

12,00 €

Μανιτάρια πλευρώτους sauté

λευκό βαλσάμικο, σκόρδο, δενδρολίβανο, μέλι, κρεμμυδάκι και ψητό τυρί μανουρί

Plevrotus mushrooms sauté

white balsamic, garlic, rosemary, honey, spring onion and baked manouri cheese

13,00 €

Ορεκτικά / Appetizers

Αιγαιοπελαγίτικο λαβράκι σεβίτσε (LF) (GF)

κρεμμύδι, γλυκοπατάτα, καλαμπόκι, κόλιανδρο, μοσχολέμονο, τζίντζερ και τσίλι

Aegean Sea bass Ceviche

onion, sweet potato, corn, coriander, lime, ginger and chili

14,00 €

Μύδια αχνιστά (GF)

λευκό κρασί, φινόκιο, μαϊντανό, κρεμμύδι, σκόρδο και ούζο

Steamed mussels (GF)

white wine, fennel, parsley, onion, garlic and ouzo

12,00 €

Σαρδέλες μαρινέ

τραγανό ψωμί, λευκός ταραμάς, κάπαρη, τοματίνια κονφί

Marinated Sardine

crispy bread, tarama salad, capers, cherry tomatoes confit

10,00 €

Ελληνικοί μεζέδες για 2 άτομα

Μελιτζανοσαλάτα, μανούρι, φάβα, σίγκλινο, ελιές, κολοκυθοανθοί, ντολμαδάκια, ψητό ταλάγανι, σαρδέλες μαρινέ, ταραμά & καπν
πέστροφα

Greek meze (portion for 2 persons)

Eggplant salad, manouri cheese, yellow split pea with siglino, olive, zucchini flowers stuffed with rice, dolmadakia, baker
talagani cheese, marinated sardines, tarama salad & smoked trout

20,00 €

Ποικιλία ελληνικών τυριών (VG)

Γραβιέρα με μπούκοβο Μονεμβάσιας, Μελίχλωρο Λήμνου, Σαν Μιχάλη Σύρου, Ξηρός ανθότυρο Κρήτης

Selection of Greek cheeses

Graviera Monemvasias with chilli, San Michle from Syros, Melichloro from Lymnos, Xeros anthotyros from Crete

20,00 €

Σαλάτες /Salads

Ελληνική σαλάτα (VG)

ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, παξιμάδι χαρουπιού, πράσινη πιπεριά, κάπαρη, τυρί φέτα Μονεμβασίας και ρίγανη

Greek salad

tomato, cucumber, onions, carob rusk, green pepper, caper, Monemvasia feta cheese and oregano

12,00 €

Σαλάτα καίσαρα

στήθος κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, αντζούγιες και κρουτόν παρμεζάνας

Caesar salad

chicken breast, crispy bacon, anchovies and parmesan croutons

13,00 €

Σαλάτα ρόκα (GF)

αποξηραμένα βερίκοκα, σύγκλινο Μάνης, γραβιέρα Μονεμβασίας, λιαστές ντομάτες, αμύγδαλο και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών με τρούφα

Rocket salad (GF)

Dried apricots, siglino pork from Mani, gruyere from Monemvasia, sundried tomatoes, almonds and citrus vinaigrette with tr

13,00 €

Οργανική κινόα (GF)

αγγούρι, αβοκάντο, κόλιανδρο, καπνιστό σολομό, ντρέσινγκ πορτοκάλι – τζίντζερ και παπαρουνόσπορο

Organic quinoa (GF)

cucumber, avocado, coriander, smoked salmon, orange – ginger, poppy seed dressing

13,00 €

Πίτσα / Pizza

Μαργαρίτα

Μοτσαρέλα, ντομάτα Σαν Μαρζάνο, φρέσκος βασιλικός, ελαιόλαδο

Margarita

Mozzarella, tomato San Marzano, fresh basil, olive oil

12,00 €

Ελληνική

Ντομάτα Σαν Μαρζάνο, κρεμμύδι, πιπεριά, ελιές, τυρί φέτα, ρίγανη

Greek

Tomato San Marzano, onion, pepper, olives, feta cheese, oregano

13,00 €

Προσούτο

μοτσαρέλα Μπουφάλα, ντομάτα Σαν Μαρζάνο, προσούτο Σαν Ντανιέλε, αγκινάρα και τυρί γκοργκοτζόλα

Prosciutto

Buffalo mozzarella, tomato San Marzano, prosciutto San Danielle, artichokes and gorgonzola cheese

16,00 €

Πεπερόνι

ντομάτα Σαν Μαρζάνο, μοτσαρέλα fior di latte, πεπερόνι

Pepperoni

tomato San Marzano, mozzarella fior di latte, pepperoni

14,00 €

Ζυμαρικά & Ριζότο / Pasta & Risotto

Σπαγγέτι Νάπολη (VG) σάλτσα ντομάτας, βασιλικός, παρμεζάνα	
Spaghetti Napoli (VG) tomato sauce, basil, parmesan	10,00 €
Λιγκουίνι μπολονέζ μοσχαρίσιος κιμάς ραγού, γραβιέρα Μονεμβασίας	
Linguini bolognese beef minced ragout, gruyere cheese from Monemvasia	12,00 €
Σπαγγέτι καρμπονάρα αυγό, guanciale και παρμεζάνα	
Spaghetti carbonara egg, guanciale and parmesan	13,00 €
Ριζότο μελιτζάνα (VG) (GF) καπνιστή μελιτζάνα, ντομάτα, λαχανικά με ή χωρίς κατσικίσιο τυρί	
Eggplant risotto (VG) (GF) smoked eggplant, tomato, vegetables with or without goat cheese	15,00 €
Ταλιατέλες με μελάني σουπιάς φρέσκο και καπνιστό σολομό, φινόκιο, φρέσκο κρεμμυδάκι και βότκα	
Squid ink tagliatelle fresh & smoked salmon, fennel, spring onion and vodka	16,00 €
Λιγκουίνι θαλασσινών γαρίδες, μύδια, χταπόδι, καλαμάρι, ψητά τοματίνια, φινόκιο, κολοκυθάκι και λουίζα	
Seafood linguini shrimp, mussels, octopus, calamari, baked cherry tomatoes, fennel, zucchini and lemon verbena	18,00 €
Λιγκουίνι αστακό (700γρ. για 2 άτομα) * αστακός, σάλτσα ντομάτας και φρέσκο βασιλικό	
Lobster linguine (700gr for 2 persons) * lobster, tomato sauce and fresh basil	70,00 €

Κυρίως πιάτα / Main course

Σολομός σχάρας (GF)

Πουρές σελινόριζα-μήλο-παντζάρι, σαλάτα φακές και ντρέσινγκ εσπεριδοειδών

Grilled salmon (GF)

celeriac-apple-beetroot puree, lentil salad and citrus dressing

22,00 €

Ψητό λαβράκι (GF)

λαχανικά, χόρτα φρικασέ και φρέσκα μυρωδικά

Baked sea bass (GF)

vegetables, wild greens fricassee and fresh herbs

24,00 €

Φιλέτο Ψαριού (Σφυρίδα ή Φαγκρί) (GF) (LF)

λαχανικά στον ατμό με χόρτα και λαδολέμονο

Fish fillet (Grouper or Sea bream) (GF) (LF)

with steamed vegetables, wild greens and lemon olive oil

32,00 €

Ψάρι φρέσκο του Λακωνικού κόλπου στη σχάρα ή σε κρούστα αλατιού (ανά κιλό) (GF) (LF)

με λαχανικά ατμού και λαδολέμονο

Fresh fish from the Laconian bay, grilled or baked in salt crust (per kilo) (GF) (LF)

with steamed vegetables and lemon olive oil

70,00 €

Κοτόπουλο σχάρας

με νιόκι πατάτας, μανιτάρια και παρμεζάνα

Chicken breast

with potato gnocchi, mushrooms and parmesan

16,00 €

Χοιρινό σουβλάκι (GF)

με πατάτες τηγανιτές, τζατζίκι, ντομάτα και πίτα

Pork souvlaki

house fries, tzatziki sauce, tomato and pita bread

12,00 €

Βοδινό μπιφτέκι

γιαούρτι με σχοινόπρασο και ψητή πατάτα σε αλάτι

Beef burger patty

yoghurt with chives and salt baked potato

14,00 €

Σιγομαγειρεμένο μπουτάκι αρνιού

γεμιστό με γραβιέρα, πράσινη ελιά, λιαστή ντομάτα, ψητές baby πατάτες και χόρτα τσιγαριστά

Slow cooked lamb leg

stuffed with graviera cheese, green olives, sundried tomatoes, baked baby potatoes and "tsigarista" wild greens

23,00 €

Μοσχαρίσια πικάνια ταλιάτα

με πατάτες baby και σάλτσα κόκκινου κρασιού

Beef ricanha tagliata

with baby potatoes & red wine sauce

27,00 €

Επιδόρπια / Desserts

Εκμέκ (VG)

μαστίχα, κρέμα λευκής σοκολάτας και φιστίκι Αιγίνης

Ekmek (VG)

mastic cream, white chocolate cream and pistachio from Aegina

13,00 €

Choux (VG)

κρέμα φουντούκι, σοκολάτα και καραμέλα

Choux (VG)

hazelnut cream, chocolate and caramel

12,00 €

Millefeuille (VG)

βανίλια & σοκολάτα cremeux, patisserie, παγωτό βανίλια

Millefeuille (VG)

vanilla & chocolate cremeux, patisserie, vanilla ice-cream

13,00 €

Σοκολατένιο μπισκότο (VG)

cremeux πικρής σοκολάτας, βατόμουρο marshmallow και τζελ βατόμουρο

Chocolate cookie (VG)

dark chocolate cremeux, raspberry marshmallow and raspberry jelly

12,00 €

Πορτοκαλόπιτα (VG)

λάιμ cremeux και σορμπτέ φράουλα

Orange pie (VG)

lime cremeux and strawberry sorbet

10,00 €

Φρούτα Εποχής (για 2 άτομα)

Seasonal fruits (for 2 persons)

10,00 €

Παγωτά και σορμπέ

(ανά μπάλα)

Ice-cream and sorbet

(per scoop)

3,50 €

Executive Chef
Boutsalis Dimitris

Maître d' Hotel
Keramidas Dimitris