



## Ορεκτικά // Appetizers

---

---

### Σούπα ημέρας

#### *Soup of the day*

#### **Τηγανιτά κολοκυθάκια και μελιτζάνες (VEG)**

Ξινόμυζήθρα και γιαούρτι με δυόσμο

#### **Fried zucchini and eggplant (VEG)**

χynomyzithra and yoghourt with spearmint

#### **Παραδοσιακά "Τσαϊτία" (VEG)**

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

#### **Traditional 'Tsaitia' (VEG)**

handmade phyllo dough filled with endives from the local Laconian land, yogurt sauce, with or without feta cheese

#### **Κεφτεδάκια σχάρας**

Με γιαούρτι και σάλτσα ντομάτας

#### **Grilled keftedakia meat balls**

with yogurt and tomato sauce

#### **Ψητή φέτα σε φύλλο(VEG)**

τυρί φέτα, μέλι, σουσάμι και αποξηραμένα σύκα

#### **Baked feta cheese in crispy phyllo**

feta cheese, honey, sesame seeds and dried figs

#### **Χούμους (VEG)**

με λαχανικά σχάρας και τυρί φέτα

#### **Hummus**

with grilled vegetables and feta cheese

#### **Γίγαντες (VEGAN, LG, GF)**

Οργανικά Ελληνικά φασολιά με λαχανικά εποχής

#### **Gigantes (VEGAN, LG, GF)**

organic Greek lima beans with seasonal vegetables

#### **Μανιτάρια πλευρώτους σοτέ (VEG, GF)**

λευκό βαλσάμικο, σκόρδο, δενδρολίβανο, μέλι, κρεμμυδάκι και τυρί Μανούρι

#### **Plevrotous mushrooms sauté**

white balsamic, garlic, rosemary, honey, spring onion and Manouri cheese

#### **Τηγανιτός γόνος καλαμαριού \***

με λεμόνι και σάλτσα ταρτάρ

#### **Fried baby calamari \***

with lemon and sauce tartar

---

Σε περίπτωση αλλεργιών, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας.

In case of allergies, please inform our staff.

# VG: Vegetarian, LF:Lactose free, GF:Gluten free, \*:Frozen #



## **Ορεκτικά // Appetizers**

---

### **Μύδια αχνιστά (LF) (GF)**

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

### **Steamed mussels**

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

### **Σαρδέλες μαρινέ**

τραγανό ψωμί, λευκός ταραμάς, ντοματίνια κονφί & κάπαρη

### **Sardines marine**

crispy bread, tarama salad, capers, cherry tomatoes confit

### **Γαρίδες σαγανάκι (GF)**

Με ντομάτα, ούζο τυρί φέτα και φρέσκα μυρωδικά

### **Shrimp saganaki (GF)**

With tomato, Ouzo from Mytilene, feta cheese and fresh herbs

### **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

---

*Σε περίπτωση αλλεργιών, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας.*

*In case of allergies, please inform our staff.*

*# VG: Vegetarian, LF: Lactose free, GF: Gluten free, \*: Frozen #*



## Σαλάτες // Salads

---

---

### **Χωριάτικη σαλάτα (VEG)**

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

### **Traditional Greek salad (VEG)**

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

### **Πράσινη σαλάτα(VEG)**

Ποικιλία από μικρόφυλλα σαλατικά, αγκινάρα λιαστές ντομάτες, κουκουνάρι, ψητό τυρί μανούρι και ντρεσινγκ με λευκό βαλσάμικ

### **Green salad(VEG)**

Baby greens, Artichoke sundried tomatoes, pine nuts, baked Manouri cheese and white balsamic dressing

### **Σαλατούρι**

χόρτα εποχής, ψητή πέστροφα, δυόσμο, κολοκύθι και βινεγκρέτ λεμόνι

### **“SALATOURI”**

local cooked greens, grilled trout, spearmint, zucchini and lemon vinaigrette

### **Οργανική κινόα (LF)**

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

### **Organic quinoa (LF)**

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

### **Σαλάτα καίσαρα**

στήθος κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, αντζούγιες και κρουτόν παρμεζάνας

### **Caesar salad**

chicken breast, crispy bacon, anchovies and parmesan croutons



## **Ζυμαρικά & Ριζότο // Pasta & Risotto**

---

---

### **Σπαγγέτι Νάπολη (VEG)**

σάλτσα ντομάτας, βασιλικός, παρμεζάνα

### **Spaghetti Napoli**

tomato sauce, basil, parmesan

### **Λιγκουίνι μπολονέζ**

μοσχαρίσιος κιμάς ραγού, γραβιέρα Τρίπολης

### **Linguini bolognese**

beef minced meat ragù, gruyere cheese from Tripoli

### **Σπαγγέτι καρμπονάρα**

αυγό, guanciale και παρμεζάνα

### **Spaghetti carbonara**

egg, guanciale and parmesan

### **Ριζότο Σπανάκι (VEG)**

τυρί φέτα, φρέσκο κρεμμύδι, ψητά ντοματίνια και άνηθο

### **Spinach Risotto**

feta cheese, spring onion, baked cherry tomatoes and dill

### **Ριζότο «γεμιστά» (VEG, GF)**

Με λαχανικά του κήπου μας, δυόσμο και τυρί φέτα

### **Risotto gemista (GF) (VG)**

With fresh vegetables from our garden, spearmint with or without feta cheese

### **Ταλιατέλες με μελάνι σουπιάς**

Σολομό φρέσκο & καπνιστό, φινόκιο, φρέσκο κρεμμυδάκι και βότκα

### **Squid ink tagliatelle**

Fresh & smoked salmon, fennel, spring onion and vodka

### **Κριθαρότο θαλασσινών**

γαρίδες\*, μύδια, καλαμάρι\*, ψητά ντοματίνια, φινόκιο, κολοκυθάκι και λουίζα

### **Seafood orzo pasta**

with shrimps\*, mussels, calamari\*, fennel, zucchini & lemon verbana

---

Σε περίπτωση αλλεργιών, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας.

In case of allergies, please inform our staff.

# VG: Vegetarian, LF: Lactose free, GF: Gluten free, \*: Frozen #



## **Πίτσα // Pizza**

---

---

### **Μαργαρίτα ( VEG)**

τυρί μοτσαρέλα, ντομάτα Σαν Μαρζάνο, φρέσκος βασιλικός, ελαιόλαδο

### **Margarita**

Mozzarella cheese, tomato San Marzano, fresh basil, olive oil

### **Ελληνική (VEG)**

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

### **Greek**

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

### **Προσούτο**

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

### **Prosciutto**

Mozzarella Bufala cheese, tomato San Marzano, prosciutto San Danielle, artichokes and gorgonzola cheese

### **Πεπερόνι**

ντομάτα Σαν Μαρζάνο, τυρί μοτσαρέλα fior di latte, πεπερόνι

### **Pepperoni**

tomato San Marzano, mozzarella cheese fior di latte, pepperoni

### **Vegan (VEGAN)**

τυρί tofu, ντομάτα Σαν Μαρζάνο, κολοκύθι, αγκινάρα, αβοκάντο, βασιλικό και ξύσμα λεμονιού

### **Vegan**

tofu cheese, San Marzano tomato sauce, zucchini, artichoke, avocado, basil and lemon zest

---

*Σε περίπτωση αλλεργιών, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας.*

*In case of allergies, please inform our staff.*

*# VG: Vegetarian, LF: Lactose free, GF: Gluten free, \*: Frozen #*



## Κυρίως πιάτα // Main course

---

---

### **Ψητό κουνουπίδι steak (VG) (GF)**

ντομάτα, σταφίδες, μακαντέμια και μαγιονέζα κουρκουμά

### **Baked Cauliflower steak (VG) (GF)**

tomato, raisins, macadamia nuts and turmeric mayonnaise

### **Ψητό στήθος κοτόπουλο (GF)**

με ραγού κοτόπουλο, λουκάνικο, λαχανικά, ρύζι και σάλτσα αυγολέμονο

### **Baked chicken breast**

with chicken ragù, sausage, vegetables, rice and egg-lemon sauce

### **Βοδινό μπιφτέκι**

με λαχανικά σχάρας

### **Beef burger patty**

with grilled vegetables

### **Χοιρινό γύρο (GF)**

πατάτες τηγανιτές, τζατζίκι, κρεμμύδι, ντομάτα και πίτα

### **Pork gyro (GF)**

House fries, tzatziki sauce, onion, tomato and pita bread

### **Κόκορας Μπαρδουνιότικος**

Με χειροποίητα ζυμαρικά γκόγκες, ξινομυζήθρα και σάλτσα ντομάτας

### **Rooster" bardouniotikos"**

With handmade goges pasta, xinomizithra cheese and tomato sauce

### **Σολομός σχάρας (GF)**

πουρέ πασινάκι, σαλάτα παντζάρι, ντρέσινγκ εσπαιριδωειδών

### **Grilled salmon**

parsnip puree, beetroot salad, citrus dressing

### **Λαβράκι σχάρας (GF)**

Λαχανικά, χόρτα φρικασέ και φρέσκα μυρωδικά

### **Grilled sea bass(GF)**

Vegetables, local greens fricassee and fresh herbs

## ΓΛΥΚΑ // DESSERTS

---

---

### **Γλυκό ημέρας επιλογή του Σεφ**

### **Dessert of the day chef choice**

---

---

*Executive Chef*  
*Boutsalis Dimitris*

*Maître d' Hotel*  
*Mpalta Konstantina*

---

---

*Σε περίπτωση αλλεργιών, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας.*

*In case of allergies, please inform our staff.*

*# VG: Vegetarian, LF:Lactose free, GF:Gluten free, \*:Frozen #*