



Ορεκτικά // Appetizers

Σούπα κακαβιά

μάγουλα σφυρίδας, μπαγκέτα και σάλτσα αιολί

Kakania soup

grouper cheeks, baguette and aioli sauce

16,00 €

Τηγανιτά κολοκυθάκια και μελιτζάνες (VEG)

Ξινόμυζήθρα και γιαούρτι με δυόσμο

Fried zucchini and eggplant (VEG)

chynomizithra and yoghurt with spearmint

10,00 €

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

9,00 €

Κεφτεδάκια σχάρας

Με γιαούρτι και σάλτσα ντομάτας

Grilled keftedakia meat balls

with yogurt and tomato sauce

12,00 €

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

10,00 €

Χούμους (VEG)

με λαχανικά σχάρας και τυρί φέτα

Hummus

with grilled vegetables and feta cheese

10,00 €

Γίγαντες (VEGAN, LG, GF)

Οργανικά Ελληνικά φασολιά με λαχανικά εποχής

Gigantes (VEGAN, LG, GF)

organic Greek lima beans with seasonal vegetables

9,00 €

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

13,00 €

Τηγανιτός γόνος καλαμαριού *

με λεμόνι και σάλτσα ταρτάρ

Fried baby calamari *

with lemon and sauce tartar

13,00 €

Σε περίπτωση αλλεργιών, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

In case of allergies, please inform our staff. Prices include all taxes

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

12,00 €

Σαρδέλες μαρινέ

τραγανό ψωμί, λευκός ταραμάς, ντοματίνια κονφί & κάπαρη

Sardines marine

crispy bread, tarama salad, capers, cherry tomatoes confit

10,00 €

Γαρίδες σαγανάκι (GF)

Με ντομάτα, ούζο τυρί φέτα και φρέσκα μυρωδικά

Shrimp saganaki (GF)

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

15,00 €

Πίτσα // Pizza

Μαργαρίτα (VEG)

τυρί μοτσαρέλα, ντομάτα Σαν Μαρζάνο, φρέσκος βασιλικός, ελαιόλαδο

Margarita

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

12,00 €

Ελληνική (VEG)

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

Greek

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

13,00 €

Πεπερόνι

ντομάτα Σαν Μαρζάνο, τυρί μοτσαρέλα fior di latte, πεπερόνι

Pepperoni

tomato San Marzano, mozzarella cheese fior di latte, pepperoni

14,00 €

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

16,00 €

Vegan (VEGAN)

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

Vegan

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

13,00 €

Σε περίπτωση αλλεργιών, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

In case of allergies, please inform our staff. Prices include all taxes

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



Πλατώ // Platters

Ποικιλία ελληνικών τυριών & αλλαντικών (VEG)

γραβιέρα με μπούκοβο Μονεμβάσιας, γραβιέρα με μαύρο πιπέρι, σφέλα Π.Ο.Π., Μελίχλωρο Λήμνου, Σαν Μιχάλη Σύρου, προσούτι Ευρυτανίας, σύγκλινο Μάνης, μοσχαρίσιο παστράμι Κρήτης, Νούμπουλο Κέρκυρας, μαρμελάδα σύκου, αποξηραμένα φρούτα

Selection of Greek cheeses

graviera Monemvasias with chilli, graviera with black peper, sfela cheese P.D.O., Melichloro from Lymnos, San Michle fro Syros, prosciutto from Evritania, beef pastrami from Crete, Noympoulo from Corfu, fig jam, dried fruit & breadcrumbs **30,00 €**

Πλατώ Κρεατικών (σχάρας)

μπιφτεκάκια, χωριάτικο λουκάνικο, μοσχαρίσιο κεμπάπ, σουβλάκι κοτόπουλο, χοιρινό σουβλάκι, σπιτικές τηγανιτές πατάτες ντομάτι αγγούρι, σως μπάρμπεκιου, σως μουστάρδας και πίτες

Platters of meats (grilled)

Beef burger patties, sausage, beef kebab, chicken souvlaki, pork souvlaki, homemade fries, tomato, cucumber, barbecu sauce, mustard sauce and mini pitta bread **34,00 €**

Πλατώ Θαλασσινών

γαρίδες, καλαμάρι, χταπόδι ξυδάτο, μύδια, σαρδέλες μαρινέ, καπνιστή πέστροφα, λευκός ταραμάς, μελιτζανοσαλάτα, μικρή ανάμικι σαλάτα, σως τρατάρ και πιτάκια

Platter of sea foods

shrimps, squid, octopus marinated in vinegar, mussels, marinated sardines, smoked trout, white tarama, eggplant salad, sr mixed salad, tartar sauce and mini pitta bread **36,00 €**

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 **13,00 €**

Σαλατούρι

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

"SALATOURI"

local cooked greens, grilled trout, spearmint, zucchini and lemon vinaigrette **16,00 €**

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 **12,00 €**

Πράσινη σαλάτα (VEG)

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

Green salad (VEG)

Baby greens, Artichoke sundried tomatoes, pine nuts, baked Manouri cheese and white balsamic dressing **14,00 €**

Σαλάτα καίσαρα

στήθος κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, αντζούγιες και κρουτόν παρμεζάνας

Caesar salad

chicken breast, crispy bacon, anchovies and parmesan croutons **14,00 €**

Σε περίπτωση αλλεργιών, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

In case of allergies, please inform our staff. Prices include all taxes

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



Ζυμαρικά & Ριζότο // Pasta & Risotto

Σπαγγέτι Νάπολη (VEG) σάλτσα ντομάτας, βασιλικός, παρμεζάνα	
Spaghetti Napoli tomato sauce, basil, parmesan	11,00 €
Λιγκουίνι μπολονέζ μοσχαρίσιος κιμάς ραγού, γραβιέρα Τρίπολης	
Linguini bolognese beef minced meat ragù, gruyere cheese from Tripoli	13,00 €
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	14,00 €
Σπαγγέτι καρμπονάρα αυγό, guanciale και παρμεζάνα	
Spaghetti carbonara egg, guanciale and parmesan	14,00 €
Ταλιατέλες με μελάνι σουπιάς Σολομό φρέσκο & καπνιστό, φινόκιο, φρέσκο κρεμμυδάκι και βότκα	
Squid ink tagliatelle Fresh & smoked salmon, fennel, spring onion and vodka	18,00 €
Κριθαρότο θαλασσινών γαρίδες*, μύδια, καλαμάρι*, ψητά ντοματίνια, φινόκιο, κολοκυθάκι και λουίζα	
Seafood orzo pasta with shrimps*, mussels, calamari*, fennel, zucchini & lemon verbana	20,00 €
Λιγκουίνι αστακό* για δύο άτομα (800γρ.) αστακός*, σάλτσα ντομάτας και βασιλικός	
Linguini lobster* for two (800gr) lobster*, tomato sauce and basil	80,00 €

Σε περίπτωση αλλεργιών, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

In case of allergies, please inform our staff. Prices include all taxes

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



Κυρίως πιάτα // Main course

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

16,00 €

Βοδινό μπιφτέκι

με λαχανικά σχάρας

Beef burger patty

with grilled vegetables

14,00 €

Χοιρινό γύρο (GF)

πατάτες τηγανιτές, τζατζίκι, κρεμμύδι, ντομάτα και πίτα

Pork gyro (GF)

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

12,00 €

Κόκορας Μπαρδουνιότικος

Με χειροποίητα ζυμαρικά γκόγκες, ξινομυζήθρα και σάλτσα ντομάτας

Rooster" bardouniotikos"

With handmade goges pasta, xinomizithra cheese and tomato sauce

16,00 €

Μοσχαρίσιο Rib Eye

με ψητό κουνουπίδι και καλαμπόκι, πουρέ πατάτας και σάλτσα κρασιού με πράσινο πιπέρι

Beef Rib Eye

with roasted cauliflower and corn, mashed potatoes and wine sauce with green pepper

30,00 €

Σολομός σχάρας (GF)

πουρέ πασινάκι, σαλάτα παντζάρι, ντρέσινγκ εσπαιριδωειδών

Grilled salmon

parsnip puree, beetroot salad, citrus dressing

22,00 €

Λαβράκι σχάρας (GF)

Λαχανικά, χόρτα φρικασέ και φρέσκα μυρωδικά

Grilled sea bass(GF)

Vegetables, local greens fricassee and fresh herbs

26,00 €

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

30,00 €

Αστακός ή κολοχτύπα (το κιλό)

ψητό ή με λινγκουίνι, σάλτσα ντομάτας και βασιλικός

Lobster or koloxtipa (per kilo)

grilled or with linguini, tomato sauce and basil

120,00 €

Σε περίπτωση αλλεργιών, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

In case of allergies, please inform our staff. Prices include all taxes

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



Κυρίως πιάτα // Main course

Ψάρι φρέσκο του Λακωνικού κόλπου ψητό ή σε κρούστα αλατιού (ανα κιλό)
με λαχανικά ατμού και λαδολέμονο (GF)

Fresh fish from the Laconian Bay, baked in salt crust (per kg)
with steamed vegetables and lemon olive oil

75,00 €

ΓΛΥΚΑ // DESSERTS

Εκμεκ (VEG)

μαστίχα, κρέμα λευκής σοκολάτας και φυστίκι Αίγινας

Ekmek

mastic cream, white chocolate cream and pistachio from Aegina

13,00 €

Πάβλοβα (VEG)

με σαντιγί λευκής σοκολάτας, μαρμελάδα φράουλας και παγωτό βανίλια

Ρανίονα

with white chocolate Chantilly, strawberry compote and vanilla ice cream

13,00 €

Λεμονόπιτα (VEG)

Λάιμ cremeux, σάλτσα βατόμουρο και λεμόνι σορμπέ

Lemon pie (VEG)

lime cremeux, raspberry sauce and lemon sorbet

13,00 €

Millefeuille (VEG)

βανίλια & σοκολάτα cremeux patisserie, παγωτό βανίλια

Millefeuille

vanilla & chocolate cremeux patisserie, vanilla ice-cream

13,00 €

Σοκολάτα (VEG)

τραγανή βάση, cremeux σοκολάτας βανίλια και τόνκα, μους araguani 72%, sabayon φουντούκι

Chocolate

crispy base, chocolate cremeux vanilla and tonka bean, araguani mousse 72%, hazelnut sabayon

14,00 €

Φρούτα Εποχής (για 2 άτομα) (VEGAN, LF, GF)

Seasonal fruits (for 2 persons)(VEGAN, LF, GF)

10,00 €

Παγωτά και σορμπέ (VEG)

(ανά μπάλα)

Ice-creams and sorbets (VEG)

(per scoop)

3,50 €

Executive Chef
Boutsalis Dimitris

Maître d' Hotel
Μπαλτα Κωνσταντίνα

Σε περίπτωση αλλεργιών, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.
In case of allergies, please inform our staff. Prices include all taxes
*# VG: Vegetarian, LF: Lactose free, GF: Gluten free, *: Frozen #*