



Ορεκτικά // Appetizers

Σούπα κακαβιά μάγουλα σφυρίδας, μπαγκέτα και σάλτσα aioli	
Kakania soup grouper cheeks, baguette and aioli sauce	16,00 €
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 €
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 €
Καραμελωμένη μελιτζάνα (VEGAN, LF, GF) τόφου,μανιτάρια, ντομάτα, μίσο , κρεμμύδι και λάδι βασιλικού	
Caramelized eggplant tofu, mushrooms, tomato, miso, onion and basil oil	13,00 €
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 €
Τραγανό βιολογικό αυγό κοτοσαλάτα, αφρός πατάτας, μανιτάρια	
Organic crispy egg chicken salad, potato foam, mushrooms	13,00 €
Μοσχαρίσιο καρπάτσιο (GF) τυρί γκοργκονζόλα piccante, αγκινάρες, καρύδια, τρούφα και ρόκα	
Beef carpaccio cheese gorgonzola piccante, artichokes, walnuts, truffle and rocket leaves	22,00 €
Κεφτεδάκια σχάρας Με γιαούρτι και σάλτσα ντομάτας	
Grilled keftedakia meat balls with yogurt and tomato sauce	12,00 €
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 €
Τηγανιτός γόνος καλαμαριού * με λεμόνι και σάλτσα ταρτάρ	
Fried baby calamari * with lemon and sauce tartar	13,00 €



Ορεκτικά // Appetizers

Τριλογία καρπάτσιο (GF, LF)

σολομός, τόνος & λαβράκι, φύκι wakame, τσίλι, κόλιανδρο, και γιούζου-σόγια ντρέσινγκ

Carpaccio trilogy

salmon, tuna & sea bass, wakame, avocado, chilli, coriander and yuzu-soy dressing

16,00 €

Μύδια αχνιστά (LF) (GF)

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

Steamed mussels

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

12,00 €

Σαλάτες // Salads

Σαλάτα "Alas" (VEG)

μικρόφυλλα σαλατικά,μανιτάρια πλεωρώτους στην σχάρα, λιαστά σύκα, τυρί γραβιέρα σαγανάκι, ντρέσινγκ από λευκό βαλσάμικο και λάιμ

"Alas" salad

small salad leaves, grilled mushrooms, sun-dried figs, saganaki with gruyere cheese, white balsamic & lime dressing

15,00 €

Burrata Σαλάτα (VEG)

ντοματίνια, λιαστή ντομάτα, αβοκάντο, κουκουνάρι, σταφίδες, κάπαρη, ρόκα και ντρέσινγκ βαλσάμικο

Burrata salad

cherry tomatoes, sundried tomatoes, avocado, pine nuts, raisins, capers, rocket and balsamic dressing

16,00 €

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 €

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 €

Σαλάτα καίσαρα

στήθος κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, αντζούγιες και κρουτόν παρμεζάνας

Caesar salad

chicken breast, crispy bacon, anchovies and parmesan croutons

14,00 €

Πράσινη σαλάτα(VEG)

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

Green salad(VEG)

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

14,00 €



Πλατώ // Platters

Ποικιλία ελληνικών τυριών & αλλαντικών

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

Selection of Greek cheeses & cold cuts

30,00 €

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

Πλατώ Κρεατικών (σχάρας)

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

Platters of meats (grilled)

34,00 €

Beef burger patties, sausage, beef kebab, chicken souvlaki, pork souvlaki, homemade fries, tomato, cucumber, barbecue sauce, mustard sa and mini pitta bread

Πλατώ Θαλασσινών

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

Platter of sea foods

36,00 €

shrimps, squid, octopus marinated in vinegar, mussels, smoked trout, white tarama, eggplant salad, small mixed salad, tartar sauce and mini bread

Πίτσα // Pizza

Μαργαρίτα (VEG)

τυρί μοτσαρέλα, ντομάτα Σαν Μαρζάνο, φρέσκος βασιλικός, ελαιόλαδο

Margarita

12,00 €

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

Ελληνική (VEG)

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

Greek

13,00 €

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

Προσούτο

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

Prosciutto

16,00 €

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

Πεπερόνι

ντομάτα Σαν Μαρζάνο, τυρί μοτσαρέλα fior di latte, πεπερόνι

Pepperoni

14,00 €

tomato San Marzano, mozzarella cheese fior di latte, pepperoni

Vegan (VEGAN)

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

Vegan

13,00 €

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



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 €

Σπαγγέτι καρμπονάρα

αυγό, guanciale και παρμεζάνα

Spaghetti carbonara

egg, guanciale and parmesan

14,00 €

Παπαρδέλες (VEG)

πέστο κολοκυθιού, τοματίνια κονφι και τυρί μπουράτα

Pappardelle(VEG)

Zucchini pesto, tomato confit and burrata cheese

16,00 €

Ριζότο Σπανάκι(VEG)

τυρί φέτα, φρέσκο κρεμμύδι, ψητά ντοματίνια και άνηθο

Spinach Risotto

feta cheese, spring onion, baked cherry tomatoes and dill

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 €



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	13,00 €
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 €
Κόκορας Μπαρδουνιότικος Με χειροποίητα ζυμαρικά γκόγκες, ξινομυζήθρα και σάλτσα ντομάτας	
Rooster" bardouniotikos" With handmade goges pasta, xinomizithra cheese and tomato sauce	16,00 €
Βοδινό μπιφτέκι με πουρέ πατάτας & σάλτσα 4 τυριά	
Beef burger patty with mashed potatoes and 4 cheese sauce	14,00 €
Μενταγιόν Ψαρονέφρι (GF) με προσούτο, γλάσο σύκου, πουρέ παστινάκι, σύκο και ντρέσινγκ καρυδιού	
Pork Fillet served with prosciutto fig glaze, parsnip puree, walnut dressing and fig	22,00 €
Σιγομαγειρεμένο αρνάκι (GF) πουρέ πατάτα γιαχνί, σαλάτα με μελιτζάνα, κολοκύθι, αγγούρι, σύκο, ελιά και δυόσμο	
Slow cooked Lamb mashed potato "yiahni", salad with eggplant, zucchini, cucumber, fig, olive and spearmint	25,00 €
Μοσχαρίσιο φιλέτο (GF) αφρός πατάτας, σπαράγγια σχάρας γλασαρισμένα με μίσο και σάλτσα κόκκινου κρασιού	
Beef filet potato foam, grilled asparagus glazed with miso & red wine sauce	30,00 €
Φιλέτο Σφυρίδα ή Φαγκρί (GF) με χόρτα, αγκινάρα, πουρέ σελινόριζα-φινόκιο, σάλτσα beurre blanc με αυγά σολομού και λάδι σχοινόπρασου	
Grilled grouper or sea bream fillet with local greens, artichokes, celeriac& fennel puree, salmon eggs, beurre blanc sauce and chive oil	34,00 €
Σολομός σχάρας (GF) πουρέ παστινάκι, 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 €



Κυρίως πιάτα // Main course

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 €

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 kgr)

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 €

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 araguaní 72%, sabayon φουντούκι

Chocolate

crispy base, chocolate cremeux vanilla and tonka bean, araguaní 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 μπάλια)

Ice-creams and sorbets (VEG)

(per scoop)

3,50 €

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

Executive Chef
Boutsalis Dimitris

Maître d' Hotel
Balta Konstantina