

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

ΕΛΛΗΝΙΚΗ | GREEK SALAD

Με φέτα, κρεμμύδι, ελιές Καλαμών, καπαρόφυλλα, βασιλικό και κρίταμο
With feta cheese, onion, Kalamata olives, caper leaves, basil and kritamo

ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ | CHERRY TOMATOES

Με μάνγκο, αβοκάντο, καρότο, κόκκινα μούρα, ανθότυρο με καπνιστή πάπρικα και παξιμάδια χαρουπιού
With mango, avocado, carrot, red berries, anthotiro cheese with smoked paprika and carob rusks

ΠΡΑΣΙΝΗ | GREEN SALAD

Ανάμεικτα πράσινα σαλατικά, βαλεριάνα, σύγκλινο Μάνης, μανούρι ψητό, φιλέ πορτοκάλι, καραμελωμένοι ξηροί καρποί και ντρέσινγκ εσπεριδοειδών
Various green leaves, valerian, Mani cured pork, manouri grilled cheese, orange fillet, strawberries, caramelised nuts and citrus dressing

ΠΑΝΔΑΙΣΙΑ | FEAST SALAD

Αχλάδι ποσέ σε Μαυροδάφνη, ντοματίνια, κολοκύθι, καλαμπόκι, ξερά σύκα και ντρέσινγκ τζίντζερ, μέλι, παπαρουνόσπορος
Pear poached in Mavrodafni wine, cherry tomatoes, zucchini, corn, figs ginger - honey - poppyseed dressing

ΘΑΛΑΣΣΙΝΗ | SEAFOOD SALAD

Πράσινα φύλλα, μαρινάτες γαρίδες και χταπόδι, καπνιστός σολωμός, αβοκάντο, αγγούρι, φρέσκο κρεμμύδι και ντρέσινγκ μανγκο μηλόξυδο
Various lettuce greens, marinated shrimps and octopus, smoked salmon, avocado, cucumber, fresh green onion and mango apple cider dressing

ΚΙΝΟΑ | QUINOA

Ανάμεικτα σαλατικά, κινόα, αβοκάντο, πατζάρι, ντοματίνια, βινεγκρετ λεμονιού
Various salad leaves, quinoa, avocado, beet root, cherry tomatoes, lemon vinaigrette

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

ΣΟΥΠΑ ημέρας | SOUP of the day

ΧΤΑΠΟΔΙ | OCTOPUS

Χταπόδι σωτέ, τρίχρωμες πιπεριές, ούζο, φρέσκο κρεμμυδάκι και φάβα
Sauteed octopus, coloured peppers, ouzo, green onion and fava puree

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ | CARPACIO

Λεπτές φέτες μοσχαριού με ρόκα, παρμεζάνα και αρωματικό λάδι
Thin slices of beef with rocket, parmesan flakes and aromatic oil

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ | MEATBALLS

Κεφτεδάκια από φρέσκο κιμά κοτόπουλου, πιπέρι πορτοκαλιού, καβουρδισμένο σουσάμι, τσατνι σύκου και λεμονόχορτο
Meatballs made with fresh ground chicken, orange pepper, roasted sesame, fig chutney and lemongrass

ΜΙΛΦΕΙΓ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ | VEGETABLE MILLE FEUILLE

Φέτες ψητών λαχανικών, τυροκεφτεδες από ανθότυρο, μανούρι, τυρί κρέμα, βασιλικό και σουσάμι, λάδι βασιλικού, βαλσάμικο
Grilled vegetable slices, white cheese balls with basil and sesame, basil oil, balsamic cream

ΤΑΛΑΓΑΝΙ | TALAGANI

Ψητό ταλαγάνι με μαρμελάδα αποξηραμένων φρούτων, λάδι δυόσμου
Grilled talagani cheese with dried fruit marmalade, spearmint oil

ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ | ZUCCHINI FRITTERS

Κεφτεδάκια από κολοκύθια με φέτα, μέλι και μυρωδικά, σως γιαούρτι λάιμ
Fritters with zucchini, feta cheese and honey, yogurt and lime

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΡΟΛΛΑΚΙΑ | HOMEMADE ROLLS

Ρολλάκια με παραδοσιακό φύλλο, γμιστά με λαχανικά, σύγκλινο, γραβιέρα και πορτοκάλι, με πικάντικη μαρμελάδα ντομάτας
Traditional filo rolls filled with vegetables, cured pork, graviera cheese and orange, with spicy tomato marmelade

ΛΙΟΠΙΤΑΚΙ | OLIVE PIE

Πιτάκι με τυρί σφέλα, ανθότυρο, ελιές, προσούτο, ντομάτα και κουλί πιπεριάς φλωρίνης
Traditional pie with sfela cheese, anthotiro cheese, olives, prosciutto, tomato and red pepper coulis

ΠΑΤΑΤΕΣ | POTATOES

Τραγανές τηγανητές πατάτες με σάλτσα γραβιέρας, πάπρικα
Rustic fried potatoes with graviera cheese sauce, paprika

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN DISHES

ΧΤΕΝΙΑ | SCALLOPS

Χτένια σωτέ σε κρούστα ξηρών καρπών, με πουρέ καρότου, τραγανό προσούτο, λεμονάτη σάλτα και θυμάρι
Sauteed scallops with nut crust, carrot puree, crispy prosciutto, lemon sauce and thyme

ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ | PASTA WITH SHRIMPS

Λιγκουίни με γαρίδες, πράσο και λιαστή ντομάτα
Linguini with shrimps, leak and sun-dried tomatoes an old Mani recipe

ΣΦΥΡΙΔΑ | WHITE GROUPER

Φιλέτο σφυρίδας με ζεστή σαλάτα από ντοματίνια, βασιλικό και τραγανά ψίχουλα ψωμιού
White grouper fillet with warm cherry tomato salad, basil and bread crumble

ΛΑΒΡΑΚΙ | SEABASS

Φιλέτο λαβράκι, αχνυστά χόρτα εποχής με ντομάτα, άνηθο και σάλτα λεμονιού
Seabass fillet, steamed season greens with tomato, dill and lemon sauce

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ | CHICKEN

Φιλέτο κοτόπουλο με παπαρδέλες λαχανικών, γλυκό τσίλι, γραβιέρα, χειροποίητο πέστο μαιντανού και ψητά ντοματίνια
Chicken fillet with vegetables pappardelle, sweet chili sauce graviera cheese, home made parsley pesto and roasted cherry tomatoes

ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ | PORK TENDERLOIN

Ψαρονέφρι με άγριο ρύζι, ανθότυρο και σάλτσα πετιμέζι
Pork tenderloin with wild rice, anthotiro cheese and molasses sauce

ΜΠΙΦΤΕΚΙ | BEEF BURGER

Μπιφτέκι από φρέσκο μοσχάρισιο κιμά, ψητά λαχανικά και δροσερή σως γιαουρτιού με μέντα
Burger from fresh ground beef, roasted vegetables and fresh yogurt sauce with mint

ΜΟΣΧΑΡΙ ΦΙΛΕΤΟ | BEEF FILLET

Μοσχάρισιο φιλέτο, φοντάν πατάτας, σπαράγγια, σως κόκκινου κρασιού
Fillet mignon, potato Fontana, asparagus, red wine sauce

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ ΡΑΓΟΥ | RAGU

Μοσχάρισια μάγουλα ραγού με φρέσκιες παπαρδέλες
Veal cheeks ragu with fresh pappardelle

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ | CHOCOLATE SOUFLE

Σοκολατένιο σουφλέ με σπιτικό παγωτό βανίλια και κουλί κόκκινων φρούτων
Chocolate soufflé with home made vanilla ice-cream and red fruit coulis

ΜΑΡΕΓΚΕΣ | MARENGUE

Σοκολατένια τραγανή μαρέγκα με κρέμα βανίλιας και φράουλες
Chocolate crunchy meringue with vanilla cream and strawberries

ΕΚΜΕΚ | ΕΚΜΕΚ

Φωλιά καντάφι, κρέμα μαστίχας, κρέμα λευκής σοκολάτας με φυστίκι αιγίνης
Kadaifi fyllo nest, mastiha cream, white chocolate cream with pistachio

ΠΑΝΑΚΟΤΑ | PANNA COTA (V)

Πανακότα με γάλα αμυγδάλου, καραμελωμένα αμύγδαλα και σως μέλι
Almond milk panna cotta, caramelised almonds and honey sauce

ΜΙΛΦΕΙΓ | MILLEFEUILLE

Καραμελωμένα φύλλα, μους γιαουρτιού και λευκής σοκολάτας, κόκκινα φρούτα και καραμελωμένοι ξηροί καρποί
Caramelised pastry sheets, yogurt and white chocolate mouse, red fruit and caramelised nuts

ΣΠΙΤΙΚΟ ΠΑΓΩΤΟ | HOMEMADE ICECREAM

Σπιτικό παγωτό με φρούτα εποχής (ανά μπάλα)
Homemade ice-cream with seasonal fruit (per scoop)