

Palataki Menu



MYSTRAS

GRAND PALACE
RESORT & SPA





Palataki Menu



Ποικιλία από ντιπ, ψωμάκια – κριτσίνια
Bread & breadsticks variation with dips
2,00 κατ' άτομο / per person

Ορεκτικά / Starters

Μανιτάρι γεμιστό
με σπανάκι, καβουρδισμένο κουκουνάρι, σύγκλινο Μάνης, καπνιστό τυρί και κρέμα τρούφας
Stuffed mushroom
with spinach, roasted pine nut, Mani's "siglino", smoked cheese & creamy black truffle sauce
9,00

Ρολό καπνιστού σολομού
με αγγουράκι τουρσί & αρωματική κρέμα τυριού, σερβίρεται με κινόα, βραστό αυγό,
παντζάρι κονφί, φρέσκο κρεμμυδάκι και καπαρόμηλα
Smoked salmon roll
with herbed cream cheese & pickled cucumber, served with quinoa trilogy, boiled egg,
beetroot confit, spring onion & capers
13,00

G-F Τόνος τατάκι
με σουσάμι, σπασμένα πιπέρια, αρωματικά βότανα, φύκια wakame και κουλί μάνγκο
G-F Tuna "tataki"
With sesame seeds, crushed peppercorns, herbs, wakame seaweed and mango coulis
13,50

Κεφτεδάκια πουλερικών σχάρας
Κουσκουσάκι με ελληνικά αρώματα και μους γιαουρτιού
Grilled minced poultry
Served with Greek flavored cous-cous & yogurt mouse
7,50

V Φάκες μπελούγκα 'Ναπολέον
με ψητό πλευρώτους, σπανάκι σωτέ και κάσιους
Beluga lentils "Napoleon"
With grilled oyster mushrooms, sauteed spinach & cashew
7,50

Palataki Menu

Σαλάτες / Salads

G-F Μυστράς

Πολύχρωμη με καβουρδισμένο κουκουνάρι, σταφίδες, τοιπς πορτοκαλιού, ψητό μανούρι & βινεγκρέτ πετιμέζι

G-F Mystras

mixed salad with raisins, pine nuts, orange chips, grilled manouri cheese & Pezyme vinaigrette

10,00

V/G-F Πανδαισία

Με αιοσπερκ, πολύχρωμη λόλα, baby φύλλα, γρέζια Βίγκαν τυριού, καραμελωμένα φιστίκια & ντρέσινγκ ροδιού

V/G-F Panache

With iceberg, curly lettuce, baby leaves, vegan cheese shaves, caramelized peanuts & pomegranate dressing

8,50

G-F Πολύχρωμη κινόα / Quinoa trilogy

με λαχανικά, baby φύλλα, μαριναρισμένες γαρίδες, φιλέτο πορτοκάλι & ντρέσινγκ εσπεριδοειδών

G-F With tossed baby leaves, marinated poached shrimps, orange fillets & citrus dressing
12,50

G-F Καπνιστού Σολομού /

Φασολάκια μαυρομάτικα με λαχανικά και μυρωδικά, καπνιστό σολομό Ταϋγκετου & ντρέσινγκ Λουίζας

G-F Smoked salmon

Herbed black eye peas with vegetables, local smoked salmon & Verbena dressing
12,50

Ελληνική

Ντομάτα, αγγούρι, ζουλιεν πιπεριές, κρεμμύδι, παξιμάδια χαρουπιού, ελιές, τριμμένη φέτα & Ε.Π. ελαιόλαδο Πετρίνας

Greek

Tomato, cucumber, julienne peppers, onion, carob rusks, olives, grated feta cheese & "Petrina's" E.V. Olive oil

8,50



Palataki Menu



Kyriws / Main Courses

Ρωτήστε μας για το Πιάτο ημέρας / Please ask for the dish of the day
14,00

Κοτόπουλο φιλέτο ελευθέρas βοσκής
με λαχανικά ατμού, πουρέ κουνουπιδιού και τσιπς πορτοκάλι
Free range chicken fillet
Served with cauliflower puree, steamed vegetables & orange chips
15,00

Φιλέτο αρνιού
Με πατάτα τoρνε, αγκινάρα baby, στικς καρότου
σε βελουτέ λεμονιού με μάραθο
Greek lamb tenderloin
Served with turned potatoes, baby artichoke & carrot sticks
in a fennel-lemon velouté sauce
23,00

Χοιρινό φιλέτο
Με πατάτες baby σωτέ, μπρόκολο ρομανέσκο, κουνουπίδι ψητό
και σάλτσα μαυροδάφνης με κράμπερι
Pork tenderloin
Served with sauteed baby potatoes, Romanesco broccoli, roasted cauliflower
& Sweet-wine sauce with cranberries
21,00

Black angus rib-eye
με πουρέ γλυκοπατάτας, μανιτάρι κινγκ όυστερ , κολοκύθi και πιπεριά χαλαπένιος
Black angus rib-eye
Served with sweet potato puree, king oyster mushroom, zucchini & jalapeno pepper
34,00



Palataki Menu



Φιλέτο Λαβράκι σωτέ, με αυγοτάραχο
σερβίρεται με ραγού λαχανικών αρωματισμένα με κρόκο Κοζάνης
Sauteed seabass fillet, with Greek botargo
On a Greek saffron flavored vegetable's ragout
19,00

Φιλέτο τοπικού Σολομού
με πουρέ σελινόριζας, baby πατάτα ποσέ σε κιτρινόριζα,
μοβ κουνουπίδι, και σάλτσα λεμονόχορτου
Local salmon fillet
Served with celeriac puree, poached baby potato, steamed purple cauliflower
& Lemongrass sauce
21,00

V Ψητή σελινόριζα
Με σωτέ μανιτάρια ,φούντες κουνουπιδιού, φουντούκι και σάλτσα εσπεριδοειδών
V Roasted celeriac "steak"
Combined with sauteed mushrooms, cauliflower, hazelnut
& Citrus sauce
14,00



Palataki Menu



Ζυμαρικά & ριζότο *Risotto & Pasta*

Τραχανότο με κόκορα,
αρωματικά βότανα, ντοματίνια κονφί και κρέμα σφέλας
Tarhana with local free-range rooster,
Cherry tomatoes confit, herbs, & creamy “sfela” cheese
15,50

Ριζότο ελληνικών μανιταριών αρωματισμένο με τρούφα και θυμάρι
Greek mushroom's risotto with black truffle & thyme
15,50

Ριζότο γαρίδας με μπρικ, φινόκιο και λαιμ
Shrimp risotto with brik, fennel & lime
19,00

Τορτελόνι γιγάντι με σολομό και μελάνι σουπιάς
Τοπικό μπρικ σολομού και κρέμα αρωματισμένη με λαιμ & σχοινόπρασο
Giant black tortelloni stuffed with salmon
In a creamy sauce with chives & lime, topped with local salmon brick
19,00



Palataki Menu



*Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες
Please inform us for any allergies known to you*

*Χρησιμοποιούμε μόνο Ε.Π.Ελαιόλαδο Πειρίνας
We use only Local E.V.Olive oil*

*Στις φριπές χρησιμοποιούμε υψηλής ποιότητας ηλιέλαιο
At deep fryers we use high quality sunflower oil*

*Χρέωση Room service 10% επί του συνόλου
Room service charge 10% on total*

*Μετά από κάθε χρήση, οι κατάλογοι καθαρίζονται & απολυμαίνονται
The menus are thoroughly cleaned & disinfected, after every use.*

