



*Georgia Restaurant*



MYSTRAS

GRAND PALACE  
RESORT & SPA



# Georgia Restaurant

Ποικιλία από ντιπ, ψωμάκια - κριτσίνια  
*Bread and breadsticks variation with dips*  
2.00€ κατ' άτομο / *per person*

## Ορεκτικά / *Starters*

Μπρουσκέτα χαρουπιού  
Καλαμάρι, ταραμά και μεσογειακά αρώματα  
**Carob bruschetta**  
Calamari, fish roe spread and Mediterranean aromas  
14.50€  
\*\*\*

Χταπόδι καρπάτσιο  
Χρωματιστά τοματίνια, ελιές, κρεμμυδάκι κλωρό και φρέσκα αρωματικά βότανα  
**Octopus carpaccio**  
Colorful cherry tomatoes, olives, spring onion and fresh aromatic herbs  
15.00€  
\*\*\*

Γαύρος μαρινάτος  
Φύκια wakame, φουντίτσες μωβ και πράσινου κουνουπιδιού τουρσί  
**Marinated anchovies**  
Wakame seaweed, purple and green cauliflower pickled tops  
7.50€  
\*\*\*

Μανιτάρι γεμιστό  
Σπανάκι, καβουρδισμένο κουκουνάρι, σύγκλινο Μάνης, καπνιστό τυρί και κρέμα τρούφας  
**Stuffed mushroom**  
Spinach, Mani's smoked pork, roasted pine nuts, smoked cheese  
and creamy black truffle sauce  
10.50€  
\*\*\*

Τυλιχτή γραβιέρα  
Τραγανό φύλλο spring rolls, σπασμένο παστέλι και τοιπουρόμελο  
**Wrapped graviera cheese**  
Crispy spring roll phyllo, crumbs of sesame bar, "tsipouro" and honey glaze  
7.00€  
\*\*\*

Καπνιστός σολομός  
baby φύλλα, φύτες πράσου και dressing εσπεριδοειδών  
**Smoked salmon**  
baby leaves, leek sprouts and citrus dressing  
14.00€  
\*\*\*

Παραδοσιακό Τσαϊτι  
Σπανάκι, μυρώνια, φρέσκο κρεμμύδι και μους σφέλας  
**Traditional "Tsaiti"**  
Local greens pie with spinach, chervil, spring onion and sfela cheese mousse  
7.00€  
\*\*\*

G-F Τόνος τατάκι  
Σουσάμι, σπασμένα πιπέρια, αρωματικά βότανα,  
φύκια wakame και κουλί μάνγκο  
**G-F Tuna "tataki"**  
Sesame seeds, crushed peppercorns, herbs, wakame seaweed and mango coulis  
15.00€

# Georgia Restaurant

## Σαλάτες / Salads

### Καπρέζε

Τοματίνια, πέρλες μοτσαρέλας, βασιλικό και baby φύλλα

### Caprese

Cherry tomatoes, mozzarella pearls, basil and baby leaves

12.00€

\*\*\*

### G-F Μυστράς

Πολύχρωμη με καβουρδισμένο κουκουνάρι, σταφίδες, τοιπς πορτοκαλιού, ψπτό μανούρι και βινεγκρέτ πετιμέζι

### G-F Mystras

Mixed salad with raisins, roasted pine nuts, orange chips, grilled manouri cheese and Pezyme vinaigrette

11.00€

\*\*\*

### Ελληνική

Τομάτα, αγγούρι, ζουλιέν πιπεριές, κρεμμύδι, παξιμάδια χαρουπιού, ελιές, τριμμένη φέτα και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Πετρίνας

### Greek

Tomato, cucumber, julienne peppers, onion, carob rusks, olives, grated feta cheese and extra virgin olive oil of Petrina

10.00€

\*\*\*

### V/ G-F Πανδαισία

Άισμπερκ, πολύχρωμη λόλα, baby φύλλα, γρέζια βίγκαν τυριού, καραμελωμένα φυστίκια και ντρέισινγκ ροδιού

### V/ G-F Panache

Iceberg, curly lettuce, baby leaves, vegan cheese shaves, caramelized peanuts and pomegranate dressing

9.50€

\*\*\*

### Μανιάτικη

Καπνιστό σύγκλινο Μάνης, πορτοκάλι, λαλάγγια, φρέσκα σαλατικά και ελαιόλαδο αρωματισμένο με πορτοκάλι

### Maniatiki

Smoked pork, orange, fried dough strips, baby leaves and extra virgin olive oil, infused with orange flavor

11.00€

\*\*\*

# Georgia Restaurant

## Κυρίως / Main Courses

Κοτόπουλο φιλέτο ελευθέρas βοσκής  
Πουρέ καρότου, με αρώματα πορτοκαλιού και κάρυ, τσιπς τοπινμπούρ και ντρέισινγκ εσπεριδοειδών  
**Free range chicken fillet**  
Carrot puree, infused with orange and curry, torinambur chips and citrus dressing  
17.00€  
\*\*\*

Σκαλοπίνια χοιρινού φιλέτου  
Τομάτα και σφέλα, συνοδευόμενο από μεσογειακή πατατοσαλάτα και σκόρδο κονφί  
**Pork fillet medallions**  
Tomato and sfela cheese, accompanied by a Mediterranean potato salad and garlic confit  
19.00€  
\*\*\*

Σουβλάκι πρόβειο  
Κρέμα καπνιστής μελιτζάνας, πρόβειο γιαούρτι αρωματισμένο με μαύρο σκόρδο, ελληνική βινεγκρέτ και πίτα καλαμποκιού  
**Lamb skewer**  
Smoked eggplant cream, sheep's yogurt flavored with black garlic, Greek vinaigrette and corn pita bread  
15.50€  
\*\*\*

Μπιφτέκι μοσχαρίσιο  
Πουρέ γλυκοπατάτας, κεφτεδάκια κολοκυθιού και φρέσκια ρίγανη  
**Beef hamburger steak**  
Sweet potato puree, zucchini fritters and fresh oregano  
18.00€

**Rib-eye Black Angus \***  
Τσάντεϋ πιπεριάς, σάλτσα γλυκού κρασιού  
**Rib-eye Black Angus \***  
Peppers chutney, sweet wine sauce  
48.00€  
\*\*\*

**Φιλέτο μοσχαρίσιο \***  
Ψητά τοματίνια, μυρωδικά, σάλτσα γλυκού κρασιού  
**Beef fillet**  
Roasted cherry tomatoes, herbs, sweet wine sauce  
33.50€

\* Επιλογή γαρνιτούρας  
Σωτέ μανιτάρια με οξύμελι και θυμάρι 4.00€  
Πατάτες baby σωτέ, με αρωματικά από τον κήπο μας 3.50€  
Πουρέ γλυκοπατάτας 3.00€ Πουρέ καρότου 3.00€

\* Garnishes  
Sautéed mushrooms with oxymel and thyme 4.00€  
Sautéed baby potatoes, with aromatic herbs from our garden 3.50€  
Sweet potato puree 3.00€ Carrot puree 3.00€

# Georgia Restaurant

## Παραδοσιακός κόκορας μπαρδουνιώτικος

Σάλτσα κοκκινιστού, πέρλες κρεμμυδιού, γκόγκες και τριμμένη σφέλα

### Traditional rooster "Bardouniotiko"

Tomato blush sauce, onion pearls, "gkogkes" traditional local pasta and grated sfela cheese

18.00€

\*\*\*

## Μοσχαράκι κοκκινιστό

Χειροποίητες κυλοπίτες και τοπική μυζήθρα

### Braised veal

Handmade traditional pasta and local mizithra cheese

17.50€

\*\*\*

## Μυλοκόπι ποσέ

Φάκες μεπελούγκα, σπαγγέτι λαχανικών και ψητά τοματίνια

### Roached Shi drum fillet

Beluga lentils, vegetable spaghetti and grilled cherry tomatoes

23.00€

\*\*\*

## Γαρίδες ψητές

Σάλτσα μπισκ με τζίντζερ - λάιμ, πουρέ κουνουπιδιού

με φρέσκα μυρωδικά και κροκέτες ρεβυθιού

### Grilled shrimps

Bisque sauce with ginger and lime, cauliflower puree, fresh herbs and chickpea croquettes

21.00€

\*\*\*

## Σολομός Ταυγέτου σωτέ

Τρίχρωμη κινόα, τοματίνια, κρέμα αβοκάντο και φύτες από σέσκουλο

### Sautéed local salmon

Quinoa trilogy, cherry tomatoes, avocado cream and chard sprouts

22.50€

\*\*\*

## V Ψητή κολοκύθα

Σωτέ μανιτάρια, φούντες κουνουπιδιού, κροκάν αμυγδάλου

### Roasted butternut squash

Sautéed mushrooms, cauliflower tops, roasted almond croquant

14.00€

\*\*\*



# Georgia Restaurant



## *Ριζότο & Ζυμαρικά / Risotto & Pasta*

### Ριζότο με σύγκλινο Μάνης

Ζαφορά και ελαιόλαδο αρωματισμένο με πορτοκάλι

#### Smoked pork risotto

Greek saffron and olive oil, infused with orange

15.00€

\*\*\*

### Ραβιόλι γεμιστό με βλίτα και τυριά

Σάλτσα aglio e olio και αποξηραμένο, τριμμένο σύγκλινο Μάνης

#### Local greens ravioli

Cheese filling, aglio e olio sauce and dried, local smoked pork

14.50€

\*\*\*

### Ριζότο μανιταριών

Αρωματισμένο με τρούφα και θυμάρι

#### Greek mushroom risotto

Black truffle and thyme

15.50€

\*\*\*

### Τορτελόνι γιγάντι σολομού με μελάιι σουπιάς

Πέρλες λεμονιού, κρέμα αρωματισμένη με λάιμ και άνηθο

#### Salmon black tortelloni

Creamy sauce with dill and lime, lemon caviar

22.00€

\*\*\*

### **Vegan** Ραβιόλι παντζαριού

Γέμιση ρεβυθιού και λαχανικών, φουντίτσες κουνουπιδιού,

κροκάν φουντούκι και κρέμα αβοκάντο

#### **Vegan** Beetroot ravioli

Chickpea and vegetables filling, cauliflower tops,

roasted hazelnut croquant and avocado cream

14.00€

# Georgia Restaurant

## Γλυκά / Desserts

Πορτοκαλόπιτα με παγωτό καϊμάκι  
Orange pie with "kaimaki" ice cream  
6.50€

\*\*\*

Καρυδόπιτα με σιρόπι σοκολάτας και παγωτό βανίλια  
Walnut pie with chocolate syrup and vanilla ice cream  
6.00€

\*\*\*

Σοκολατόπιτα με παγωτό και φρέσκια φράουλα  
Chocolate pie with ice cream and fresh strawberry  
6.50€

\*\*\*

Γλυκά Ημέρας\*  
Dessert of the day\*  
5.50€ - 7.50€

\*\*\*

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

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

*Στις φριτέζες 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 & αποδυναμώνονται  
The menus are thoroughly cleaned & disinfected, after every use.*