



Palataki Restaurant



MYSTRAS
GRAND PALACE
RESORT & SPA



Palataki Restaurant



Ελληνική σαλάτα - Greek salad

Τομάτα, αγγούρι, πιπεριές, chips χαρουπιού, νιφάδες κρεμμυδιού, φέτα, ελιές και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Πετρίνας
Tomato, cucumber, housemade carob chips, onion flakes, feta cheese, olives and extra virgin olive oil from Petrina

12.50€

Πράσινη - Green salad

Μεσκλάν, ψητό πράσινο μήλο, ρόδι, καβουρντισμένα αμύγδαλα και πέρλες σύκου
Mesclun, roasted green apple, pomegranate, oven baked almonds, fig pearls

13.00€

Μανιτάρια οσχάρας - Grilled mushrooms

Αρωματικά βότανα, σκόρδο και οξύμελι
Aromatic herbs, garlic and sweet wine vinaigrette

12.00€

Παραδοσιακό Τσαϊτι - Traditional "Tsaiti"

Σπανάκι, μυρώνια, φρέσκο κρεμμύδι
Local greens pie with spinach, chervil, spring onions

8.50€

Ραβιόλι παντζαριού με ρεβίθια - Beetroot ravioli with chickpeas

Κρέμα ρόκας, τοματίνια κονφί, κολοκυθόσπορο
Arugula cream, tomatoes confit, pumpkin seed

15.00€

Steak κουνουπιδιού - Cauliflower steak

Καβουρδισμένα αμύγδαλα, σπαράγγια, dressing λαδολέμονο
Roasted almonds, asparagus, oil and lemon vinaigrette

15.50€

Ραγού λαχανικών σε φωλιά μελιτζάνας - Vegetables ragout on an eggplant bed

13.00€

Πάστα σοκολάτα με φρούτα εποχής

Chocolate cake with seasonal fruits
(Sugar Free)


11.00€




Palataki Restaurant



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



Σαλάτες – Salads



Ελληνική σαλάτα

Τομάτα, αγγούρι, πιπεριές, chips χαρουπιού, νιφάδες κρεμμυδιού, φέτα, ελιές και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Πετρίνας

Greek salad

Tomato, cucumber, peppers, housemade carob chips, onion flakes, feta cheese, olives and extra virgin olive oil from Petrina

12.50€

Καίσαρα

Baby μαρούλι, ψητό φιλέτο κοτόπουλο, flakes παρμεζάνας, τραγανή πανσέτα, dressing Σέζαρ

Caesar's salad

Gem lettuce, grilled chicken, parmesan cheese flakes, crispy pork pancetta, Caesar's dressing

14.00€

Σαλάτα γαρίδας

Πανδαισία με μάνγκο, γραβιέρα τρούφας, βινεγκρέτ με βασιλικό και δυόσμο

Shrimp salad

Mixed salad leaves, mango, truffle graviera cheese, basil and spearmint vinaigrette

18.00€

Vegetarian Πράσινη

Μεσκλάν, ψητό πράσινο μήλο, ρόδι
καβουρντισμένα αμύγδαλα, πέρλες σύκου

Vegetarian Green salad

Mesclun, roasted green apple, pomegranate, oven baked almonds, fig pearls

13.00€

Ζεστή σαλάτα καρπάτσιο παντζαριού

Σταμναγκάθι, ανθότυρο και χαβιάρι βαλσάμικου

Warm beetroot carpaccio salad

Spiny chicory, creamy cottage cheese, balsamic vinegar caviar

13.50€



Palataki Restaurant



Ορεκτικά – Appetizers

Γαρίδες σχάρας

Αφρό λεμονιού και αρωματικό ελαιόλαδο μυρωδικών

Grilled shrimps

Lemon froth, aromatic herbs scented olive oil

24.50€

Μανιτάρια σχάρας

Αρωματικά βότανα, σκόρδο και οξύμελι

Grilled mushrooms

Aromatic herbs, garlic and sweet wine vinaigrette

12.00€

Καπνιστό συκώτι σολομού Ταϋγέτου

Πουρέ πατάτας αρωματισμένο με τρούφα και καραμελωμένα κρεμμύδια

Local salmon smoked liver

Truffle scented potato puree, caramelized onions

16.50€

Ταλαγάνι σχάρας - Local “talagani” grilled cheese

Γλυκό του κουταλιού κυδώνι και φρέσκα baby φύλλα

Sweet quince, baby fresh leaves

12.00€

Παραδοσιακό Τσαϊτι

Σπανάκι, μυρώνια, φρέσκο κρεμμύδι και μους σφέλας

Traditional “Tsaiti”

Local greens pie with spinach, chervil, spring onions and sfela cheese mousse

8.50€



Soups



Vegan Ποικιλία λαχανικών με μυρωδικά από τον κήπο μας

Vegetable soup with herbs from our garden

7.00€

Τρυφερό μοσχάκι με καρεδάκια λαχανικών και αρωματικά βότανα

Tender veal with vegetables and aromatic herbs

9.00€

Γαρίδες σε βελούδινη κρέμα, μπρικ σολομού και μοσχολέμονο

Shrimps in a velvety cream, salmon brik and lime

11.00€



Palataki Restaurant



Grill

Black angus rib eye

Μανιτάρια king oyster, baby καρότα, πουρέ αγκινάρας Ιερουσαλήμ, σάλτσα γλυκού κρασιού

Black angus rib eye

King oyster mushrooms, baby carrots, Jerusalem artichoke purée, sweet wine sauce

48.00€

Wagyu rib eye steak 9plus 450grams Snake River farm

220.00€

Φιλέτο κόκορα

Φρέσκο ραβιόλι μανιταριών και flakes τρούφας

Rooster fillet

Freshly made mushroom ravioli, truffle flakes

18.50€

Χοιρινό φιλέτο

Καπνιστό τυρί, κρούστα ξηρών καρπών, σπαράγγια, κρέμα πουρέ πατάτας με τρούφα

Pork tenderloin

Smoked cheese, roasted nuts crust, asparagus on a potato puree truffled cream

19.50€

Μπιφτέκι μοσχαρίσιο black angus - Black angus beef burger steak

Σταμναγκάθι, πατάτες baby σωτέ

Spiny chicory, sauteed baby potatoes

17.50€

Φιλέτο σολομού

Λαχανικά με αρωματικό βούτυρο, σάλτσα λεμονιού, αποξηραμένο φινόκιο

Salmon fillet steak

Aromatic butter scented vegetables, lemon vinaigrette, caramelized fennel

22.00€

Παϊδάκι αρνιού Γαλλικής κοπής

Κρούστα μυρωδικών, σάλτσα κρασιού Port, ραγού λαχανικών σε φωλιά μελιτζάνας

French-cut lamb chops

Herbs crust, Port wine sauce, vegetables ragout on an eggplant bed

36.00€

Αστακός - Lobster

Βούτυρο αρωματισμένο με σκόρδο

Flavored butter with garlic

105.00€



Palataki Restaurant



Pasta - Risotto

(V) Ραβιόλι παντζαριού με ρεβίθια
Κρέμα ρόκας, τοματίνια κονφί, κολοκυθόσπορο
(V) Beetroot ravioli with chickpeas
Arugula cream, tomatoes confit, pumpkin seed
15.00€

Λοτακός
Με επιλογή σας ανάμεσα σε λιγκουίνι ή ριζότο
Lobster
With your preference as per linguini or risotto
110.00€

Ριζότο γαρίδας
Αυγοτάραχο, σπαράγγια της θάλασσας, λάιμ, σχοινόπρασο
Shrimp risotto
Fish roe, Salicornia, lemon, chives
22.00€

Φρέσκο ραβιόλι τομάτας
Καπνιστός σολομός, κρέμα γάλακτος, κρόκο Κοζάνης, χαβιάρι σολομού
Freshly made tomato ravioli
Smoked salmon, milk cream, saffron, salmon caviar
21.00€

Παραδοσιακός κόκορας μπαρδουνιώτικος
Σάλτσα κοκκινιστού, πέρλες κρεμμυδιού, χυλοπίτες και τριμμένη σφέλα
Traditional rooster "Bardouniotiko"
Tomato blush sauce, onion pearls, traditional local pasta, grated sfela cheese
20.00€



Palataki Restaurant



Γαρνιτούρες – Side dishes

Πουρές αγκινάρας Ιερουσαλήμ με αρωματικό ελαιόλαδο
Jerusalem artichoke purée with aromatic olive oil
10.00€

Καψαλισμένα σπαράγγια με κρέμα τρούφας
Scorched asparagus with truffle cream
12.50€

Ρύζι μπασμάτι με ξηρούς καρπούς
Basmati rice with roasted nuts
8.00€

Πατάτες Νέας Γης
Δεντρολίβανο και βούτυρο με σκόρδο
Baby potatoes
Rosemary and garlic scented butter
7.00€



Παιδικό μενού – Kids menu



Κοτομπουκιές
Συνοδευόμενες από τηγανιτές πατάτες wedges
Chicken nuggets
Accompanied by fried potato wedges
9.50€

Λιγκουίνι Μπολονέζ
Φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά, σάλτσα τομάτα
Linguini Bolognese
Fresh beef minced meat, tomato sauce
12.50€

Λιγκουίνι Ναπολιτέν
Σάλτσα τομάτας
Linguini Napoliten
Tomato sauce
9.00€



Palataki Restaurant



Επιδόρπια - Desserts

Μιλφέιγ φρέσκων φρούτων με βελούδινη κρέμα

Τραγανό φύλλο σφολιάτας, φράουλες, βατόμουρα, blueberries, φρέσκο δυόσμο

Fresh fruit creamy millefeuille

Crunchy phyllo pastry, strawberries, berries, blueberries, fresh spearmint

12.50€

Σοκολάτα σε τραγανή επικάλυψη ξηρών καρπών

Φραγκοστάφυλα σε στρώμα ναμελάκα λευκής σοκολάτας

Roasted nuts covered chocolate

Gooseberries set on a white namelaka chocolate cream bed

14.00€

Μακαρόν μανταρίνι

Καθισμένο σε κρέμα βανίλιας, πούδρα καβουρδισμένου αμυγδάλου, φρέσκα φρούτα

Tangerine macaron

Set on a vanilla cream bed, roasted almond powder, fresh fruits

12.00€

Αμερικάνικο Cheesecake φούρνου

Κρέμα τυριού μασκαρπόνε, άγριο βύσσινο ή φράουλες

Oven baked American cheesecake

Mascarpone cream cheese, wild cherries or strawberries

10.00€



Palataki Restaurant



*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 και απολυμαίνονται
The menus are thoroughly cleaned & disinfected, after every use*