



Ποικιλία από ψωμάκια – κριτσίνια / Bread selection – breadsticks

Ντιπ / Spreads

Τζατζίκι - Tzatziki
Τυροκαυτερή – Spicy cream cheese
Ταραμοσαλάτα – Fish roe spread

Κρύα ορεκτικά – Cold Starters

Ποικιλία από τυριά με αποξηραμένα φρούτα
Cheese platter with dehydrated fruits

Ζεστά ορεκτικά – Hot Starters

Νησίσιμη σπανακόπιτα
Fasting spinach pie

Μελιτζάνες παπουτσάκια
Eggplant stuffed with minced meat, tomato sauce and bechamel cream

Πατάτες φούρνου με δενδρολίβανο και λεμόνι
Oven potatoes with rosemary and lemon

Σαλάτες

Χωριάτικη – Greek salad

Κρεμμύδι, πιπεριές, ελιά, κύβους φέτας και ελαιόλαδο Πετρίνας
Onion, peppers, olives, feta cheese cubes and Petrina olive oil

Πράσινη - Green

Φρέσκο κρεμμυδάκι, άνηθο και ντρέσινγκ λεμονιού
Spring onion, dill, lemon dressing

Μυστράς - Mystras

Πολύχρωμη με τσιπς πορτοκαλιού, σταφίδες, κουκουνάρι και βινεγκρέτ πετιμέζι
Mixed green salad with dehydrated orange chips, raisins, pine nuts, molasses vinaigrette





Κυρίως – Main courses

Κόκορας μπαρδουνιώτικος με γκόγκες τσουχτές
Traditional rooster in a tomato blush sauce, with “goges” local pasta

Μπουζοπούλα με τραγανή πέτσα
Traditional oven pork with a crispy crust

Βίγκαν ραβιόλι παντζαριού με ρεβίθι και λαχανικά
Beetroot ravioli with chickpeas and vegetables

Γιουβετσάκι θαλασσινών με μυρωδικά από τον κήπο μας
Seafood orzo with aromatic herbs from our garden

Επιδόρπια - Desserts

Γαλακτομπουρεκάκι
Custard filled pastry

Σαραγλί
Crunchy pastry layers dipped in light syrup, chopped almonds and peanuts

Κρέμα βανίλια με τριμμένη σοκολάτα σε ποτηράκι
Vanilla cream and grated chocolate shot glasses

Πλατό φρούτων εποχής
Seasonal fruit platter

