



Palataki Restaurant





Vegan Πράσινη - Vegan Green salad

Φαλαφελ παντζαριού, τηγανιτό τόφου, ντρέσινγκ μηλόξυδο
Beetroot falafel, fried tofu, apple cider vinegar dressing

13.50€

Μυστράς - Mystras

Πολύχρωμη με καβουρδισμένο κουκουνάρι, σταφίδες,
τσιπς πορτοκαλιού, βινεγκρέτ πετιμέζι
Mixed salad with raisins, pine nuts, orange chips, Pezyme vinaigrette

13.00€

Πατάτες Νέας Γης - Baby potatoes

Μανιτάρια, οξύμελι, θυμάρι
Mushrooms, oxymel, thyme

7.50€

(V) Ραβιόλι παντζαριού με ρεβίθια - Beetroot ravioli with chickpeas

Κρέμα από βλήτα, τηγανιτό τόφου, καβουρδισμένα αμύγδαλα
Amaranth greens cream, fried tofu, roasted almonds

16.00€

Κινόα – Quinoa

Baby λαχανικά, φρέσκα μυρωδικά, τοματίνια, γουακαμόλε, παστέλι ξηρών καρπών
baby vegetables, fresh aromatic herbs, cherry tomatoes, guacamole, nuts brittle bar

15.50€

Πάστα σοκολάτα με φρούτα εποχής

Chocolate cake with seasonal fruits
(Sugar Free)

11.00€

Μπακλαβάς με κρέμα μαστίχας - Baklava with mastic cream

9.00€





Ποικιλία από ψωμάκια – κριτσίνια / *Bread and breadsticks variation*
2.00€ κατ' άτομο / per person

Σαλάτες – Salads

Vegan Πράσινη - Vegan Green salad

Φαλαφελ παντζαριού, τηγανιτό τόφου, ντρέσινγκ μηλόξυδο
Beetroot falafel, fried tofu, apple cider vinegar dressing

13.50€

Ελληνική σαλάτα - Greek salad

Τομάτα, αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι παξιμάδια χαρουπιού, ελιές,
τριμμένη φέτα, Έξτρα Παρθένο ελαιόλαδο Πετρίνας
Tomato, cucumber, peppers, onion, carob rusks, olives,
grated feta cheese, Extra Virgin "Petrina's" olive oil

11.50€

Σολομού - Salmon

Baby δροσερά φύλλα με καπνιστό σολομό, πιπεριές, καπαρόμηλα,
φρεσκό κρεμμυδάκι και μάνγκο
Baby salad leaves, smoked salmon, peppers, cappers, spring onion and mango

16.50€

Σαλάτα γαρίδας - Shrimp salad

Ανάμικτη σαλάτα με πολύχρωμη κινόα, αβοκάντο,
τοματίνια, δάκρυ πιπεριάς, ντρέσινγκ Λουΐζας
Mixed salad leaves, colorful quinoa, cherry tomatoes,
peppers drops, lemon verbena dressing

18.00€

G-F Μυστράς - Mystras

Πολύχρωμη με καβουρδισμένο κουκουνάρι, σταφίδες,
τσιπς πορτοκαλιού, βινεγκρέτ πετιμέζι

Mixed salad with raisins, pine nuts, orange chips, Pezyme vinaigrette

13.00€


Κουλατέλλο - Culatello

Ανάμικτη με Κουλατέλλο ωρίμασης 16 μηνών,
τζελ πεπονιού, κατσικίσιο τυρι, κρέμα Βαλσάμικο

Mixed salad with Culatello aged for 16 months,
melon gel, goat cheese, Balsamic cream vinaigrette

15.50€





Ορεκτικά – Appetizers

Κρύα σούπα ημέρας - Cold soup of the day
Παρακαλούμε ρωτήστε μας για τις διαθέσιμες επιλογές

Kindly ask your waiter for the available options

6.00€

Αραντσίνι - Arancini

Τραχανές μπάλες ρυζιού, επικαλυμμένες με τριμμένη φρυγανιά,
αρώματα γεμιστών, αφρό φέτας

Crispy rice balls, covered on fried breadcrumbs,
stuffed vegetables aromas, feta cheese froth

9.50€

Αποδομημένη κρεμ μπρουλέ – Deconstructed creme brulee

Γραβιέρα Μονεμβάσιας, σύγκλινο Μάνης

Monemvasia's graviera cheese, Mani's smoked pork

10.50€

Πανακότα ελληνικών τυριών - Greek cheese's panacota

Μαρμελάδα τομάτας, φρέσκα baby φύλλα

Tomato marmalade, fresh baby leaves

8.00€

Πατάτες Νέας Γης - Baby potatoes

Μανιτάρια, οξύμελι, θυμάρι

Mushrooms, oxymel, thyme

7.50€

Λαβράκι ταρτάρ - Seabass tartare

Αβοκάντο, μάνγκο, πιπεριές τσίλι, τζελ από μοσχολέμονο,
καπνιστό αλάτι, φρέσκα μυρωδικά

Avocado, mango, chili peppers, lime gel, smoked salt, fresh aromatic herbs

14.00€

Καρπάτσιο μόσχου - Veal carpaccio

Ελαιόλαδο βασιλικού, χαβιάρι από Βαλσάμικο, δάκρυ πιπεριάς,
ρόκα μαριναρισμένη με μουστάρδα Ντιζόν, κραμπλ παρμεζάνας

Basil infused olive oil, balsamic caviar, pepper drops

Dijon mustard marinated rocket leaves, parmesan cheese crumble

18.00€





Grill

Φιλέτο κόκορα σωτέ - Sauteed Rooster fillet

Παπαρδέλες σε κρέμα σάλτσας μπαρδουνιώτικο, τηγανιτή σφέλα
Pappardelle pasta set on a bed of traditional "Bardouniotiko" blush cream,
fried sfela cheese

17.00€



Wagyu rib eye steak 9plus 450grams Snake River farm
220.00€



Μοσχαρίσιο φιλέτο - Veal fillet

Γεμιστό με σπανάκι, γραβιέρα Μονεμβασίας, ντουξέλμανιταριών,
συνοδευόμενο από πουρέ σελινόριζας και τσιπς πατάτας
Filled with spinach, graviera cheese Monemvasias, duxelles mushrooms,
accompanied with celeriac puree, potato chips

34.00€

Χοιρινό φιλέτο - Pork tenderloin

Γέμιση κεφαλογραβιέρας, κρούστα ξηρών καρπών,
σπαράγγια, κρέμα πουρέ πατάτας με τρούφα
Kefalograviera cheese filling, roasted nuts crust,
asparagus on a potato puree truffled cream

19.50€

Ταλιάτα Rib eye black angus - Black angus rib eye tagliata

Χόρτα εποχής, ψητά λαχανικά με οξύμελι
Seasonal greens, grilled vegetables in Balsamic

53.00€





Σολομός σωτέ – Sauteed salmon steak

Χόρτα εποχής, κρέμα κόκκινης φακής, σπαράγγια, φύτρες αρακά, τσιπς τοπιναμπούρ
Seasonal greens, red lentil cream, asparagus, pea sprouts, Jerusalem artichoke chips

23.00€

Τσιπούρα σωτέ – Sauteed sea bream

Ραγού λαχανικών σε σάλτσα κιτρινόριζας, αχιβάδες και χαβιάρι σολομού
Vegetables ragout, turmeric dressing, clams and salmon fish caviar

21.00€

Καραβίδες σχάρας – Grilled crayfish

Φάβα μυρωδικών, πολύχρωμη κινόα, σπαράγγια, baby καλαμπόκι, αφρό κακαβιάς
Aromatic herbed fava, colorful quinoa, asparagus, baby corn, fish soup froth

36.00€

Vegan

Κινόα – Quinoa

Baby λαχανικά, φρέσκα μυρωδικά, ντοματίνια, γουακαμόλε, παστέλι ξηρών καρπών
Baby vegetables, fresh aromatic herbs, cherry tomatoes, guacamole, nuts brittle bar

15.50€





Pasta - Risotto

(V) Ραβιόλι παντζαριού με ρεβίθια - Beetroot ravioli with chickpeas

Κρέμα από βλήτα, τηγανιτό τόφου, καβουρδισμένα αμύγδαλα
Amaranth greens cream, fried tofu, roasted almonds

16.00€

Αστακός - Lobster

Με επιλογή σας ανάμεσα σε спаγγέτι ή ριζότο
With your preference as per spaghetti or risotto

110.00€

Φιογκάκια Γκοργκοντζόλας - Gorgonzola bow pasta

Κρέμα φουντουκιού, ψητά ροδάκινα, σύγκλινο Μάνης
Hazelnut cream, roasted peaches, local smoked pork

17.00€

Ραβιόλι ξιφία – Sword fish ravioli

Ρικότα και ξύσμα лайм, λαχανικά σε σάλτσα λεμονόχορτου
Ricotta cheese and lime zest, vegetables on lemongrass sauce

25.50€

Ριζότο καραβίδας – Crayfish risotto

Μάνγκο, κρόκο Κοζάνης, φύτερες πράσο, χαβιάρι από φύκια
Mango, saffron, leak sprouts, seaweed caviar

35.00€

Ριζότο μανιταριών – Mushrooms risotto

Κραμπλ παρμεζάνας
Parmesan cheese crumble

22.00€





Παιδικό μενού – Kids menu

Κοτομπουκιές - Chicken nuggets

Συνοδευόμενες από τηγανιτές πατάτες wedges

Accompanied by fried potato wedges

9.50€

Σπαγγέτι Μπολονέζ - Spaghetti Bolognese

Φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά, σάλτσα τομάτα

Fresh beef minced meat, tomato sauce

12.50€

Σπαγγέτι Ναπολιτέν - Spaghetti Napoliten

Σάλτσα τομάτας

Tomato sauce

9.00€





Επιδόρπια - Desserts

Αποδομημένη τάρτα λεμονιού – Deconstructed lemon tart

Φρέσκια φράουλα, τζελ δυόσμου με ρούμι Bacardi
Fresh strawberry, spearmint gel infused with Bacardi rum

11.00€

Μπράουνις - Brownies

Ναμελάκα σοκολάτας, φράουλες και παγωτό βανίλια
Chocolate namelaka, strawberries and vanilla ice cream

10.00€

Αμερικάνικο Cheesecake φούρνου - Oven baked American cheesecake

Μαυροκέρασο, κραμπλ μπισκότου
Wild cherries, biscuit crumble

12.00€

Μπακλαβάς με κρέμα μαστίχας - Baklava with mastic cream

9.00€

Πλατό φρέσκων φρούτων εποχής – Seasonal fruit platter

7.00€

Φρουτοσαλάτα φρούτων εποχής – Seasonal fruit salad

5.50€





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

