



*Palataki Restaurant*



MYSTRAS  
GRAND PALACE  
RESORT & SPA  
←★★★★★→





### ***Vegan Πράσινη - Vegan Green salad***

Φαλαφελ παντζαριού, τηγανιτό τόφου, καραμελωμένο φιστίκι, ντρέσινγκ μηλόξυδο  
Beetroot falafel, fried tofu, caramelized peanuts, 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 χόρτα εποχής, τηγανιτό τόφου, καβουρδισμένα αμύγδαλα  
Seasonal local 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€**

\*\*\*

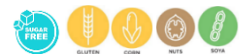


### ***Πάστα σοκολάτα με φρούτα εποχής***

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, ελαιόλαδο Πετρίνας  
Tomato, cucumber, peppers, onion, carob rusks, olives,  
grated feta cheese, "Petrina's" olive oil

12.50€

\*\*\*



#### **Σολομού - Salmon**

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

16.50€

\*\*\*



#### **Σαλάτα γαρίδας τυλιγμένων με κανταΐφι "Kadaifi" Shredded phyllo dough shrimp rolled salad**

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

18.50€

\*\*\*



#### **Καπνιστής πέστροφας – Smoked trout**

Ανάμικτη σαλάτα, baby πατάτες, λούπινα, βραστό αβγό, κάπαρη, αγγουράκι τουρσί,  
φρέσκο και ξερό κρεμμυδάκι, τοματίνια και βινεγκρέτ μηλόξυδο με μαύρο σκόρδο  
Mixed greens, baby potatoes, lupins, boiled egg, capper, raw and spring onions,  
pickled cucumber, cherry tomatoes, black garlic infused apple cider vinaigrette

17.00€

\*\*\*



#### **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€





## Ορεκτικά – Appetizers

### **Σούπα ημέρας - 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 και Τηγανόψωμο

Monemvasia's graviera cheese, Mani's smoked pork

**10.50€**

\*\*\*



### **Ταλαγάνι ψητό - Talagani grilled cheese**

Γλυκό του κουταλιού κυδώνι, λαλάγγια και ξηρούς καρπούς  
House made quince preserve, Greek fried dough strips, dried nuts

**12.00€**

\*\*\*



### **Πατάτες Νέας Γης - Baby potatoes**

Μανιτάρια, οξύμελι, θυμάρι

Mushrooms, oxymel, thyme

**7.50€**

\*\*\*



### **Καρπάτσιο Μόσχου - Beef fillet carpaccio**

Τσιπς κρεμμυδιού με κρέμα γραβιέρας Μονεμβασίας και τρούφα  
Onion chips with Monemvasia graviera cream cheese and truffle

**18.00€**



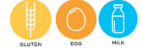


## Grill

### **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**

Ψητά λαχανικά, γλασαρισμένα καρότα, σάλτσα ημίγλυκου κρασιού  
με φρεσκοκομμένα πιπέρια και μυρωδικά  
Grilled vegetables, glazed carrots, semi-sweet wine sauce infused with  
freshly cut ground peppers and aromatic herbs

38.50€

\*\*\*



### **Χοιρινό φιλέτο - Pork tenderloin**

Γέμιση κεφαλογραβιέρας, σάλτσα από μύρτιλα, λαχανικά σωτέ και τηγανιτό τραχανά  
Kefalograviera cheese filling, blueberry sauce, fried tarhana

18.50€

\*\*\*



### **Ταλιάτα Rib eye black angus Αργεντινής – Argentinian Black angus rib eye tagliata**

Πατάτες baby σωτέ με μυρωδικά, χόρτα εποχής  
Sauteed baby potatoes, infused with aromatic herbs, local greens

53.00€





## Seafood

### **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 χόρτα εποχής, τηγανιτό τόφου, καβουρδισμένα αμύγδαλα  
Seasonal local 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, καραμελωμένα μήλα, σύγκλινο Μάνης  
Hazelnut cream, caramelized apples, 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

### **Μίνι Σουβλάκια Κοτόπουλο – Mini Chicken Skewers**

Σως κοκτέιλ, πιτούλα, συνοδευόμενο από τηγανιτές πατάτες country  
Cocktail sauce, pita bread, accompanied by country style potato fries

**12.00€**

\*\*\*



### **Κοτομπουκιές - Chicken nuggets**

Συνοδευόμενες από τηγανιτές πατάτες wedges  
Accompanied by fried potato wedges

**9.50€**

\*\*\*



### **Σπαγγέτι Μπολονέζ - Spaghetti Bolognaise**

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

### **Τάρτα λεμονιού –Lemon tart**



Μαύρο βατόμουρο, φραγκοστάφυλο, τζελ δυόσμου με ρούμι Bacardi  
*Blackberry, blackcurrant, 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*



**11.50€**

\*\*\*

### **Μπακλαβάς με κρέμα μαστίχας - Baklava with mastic cream**

**9.00€**

\*\*\*



### **Πάστα σοκολάτα με φρούτα εποχής**

Chocolate cake with seasonal fruits  
(Sugar Free)



**11.00€**

\*\*\*

### **Πλατό φρέσκων φρούτων εποχής – Seasonal fruit platter**

**7.00€**





*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*

