



Palataki Restaurant





Γεμιστή μελιτζάνα – Stuffed eggplant

Ραγού λαχανικών, πολύχρωμα ντοματίνια, φρέσκα μυρωδικά, μους Βίγκαν κρέμας τυριού, λάδι καπνιστής πάπρικας
Vegetables ragout, colorful cherry tomatoes, fresh aromatic herbs, vegan cream cheese mousse, smoked paprika scented olive oil

8.00€



«Λουλούδι» – Vegan “Flower”

Χόρτα εποχής με παντζάρι, χοντροσπασμένο κρουτόν χαρουπιού, μυρωδικά, αγιολί, ελαιόλαδο
Seasonal greens with beetroot, coarsely broken carob crouton, herbs, aioli, olive oil

7.50€



Πολύχρωμη κινόα – Colorful quinoa

Λαχανικά, ψητά king oyster, πέρλες τυριού παναρισμένες με ξηρούς καρπούς, baby φύλλα, ντρέσινγκ φράουλας
Vegetables, grilled king oyster, cheese pearls breaded with nuts, baby leaves, strawberry dressing

9.50€



Μυστράς - Mystras

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

13.00€



Ραβιόλι παντζαριού με ρεβίθια - Beetroot ravioli with chickpeas

Κρέμα από μπρόκολο, τόφου, λιαστή ντομάτα, μους σελινόριζας, τηγανιτή αγκινάρα, κροκάν φουντουκιού
Broccoli cream, tofu, sun-dried tomato, celeriac mousse, fried artichoke, hazelnut croquant

17.00€



Μπακλαβάς νηστίσιμος, κρέμα μαστίχας
Baklava, sweet flaky pastry with nuts, mastic cream

5.50€





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

Σαλάτες – Salads

Προσιούτο Ευρυτανίας - Prosciutto of Evrytania region

Ψητό κατσικίσιο τυρί, παστέλι ξηρών καρπών, μεσκλάν, λαλάγγια, πεπόνι,
ντρέσινγκ παλαιωμένου ξυδιού Βαλσάμικο
Grilled goat cheese, crushed sesame bar, mesclan, "lalagia", melon,
aged balsamic vinegar dressing

19.50€





Πολύχρωμη κινόα – Colorful quinoa

Λαχανικά, ψητά king oyster, πέρλες τυριού παναρισμένες με ξηρούς καρπούς,
baby φύλλα, ντρέσινγκ φράουλας
Vegetables, grilled king oyster, cheese pearls breaded with nuts,
baby leaves, strawberry dressing

9.50€



Σαλάτα γαρίδας- Shrimps salad

Ανάμικτη σαλάτα, μους αβοκάντο, ντοματίνια, σπαράγγια,
ρέβα, ντρέσινγκ εσπεριδοειδών
Mixed salad, avocado mousse, cherry tomatoes, asparagus, rhubarb, citrus dressing

16.50€



Ελληνική σαλάτα – Greek salad

Τομάτα, αγγούρι, πιπεριές, παξιμάδια χαρουπιού, νιφάδες κρεμμυδιού, φέτα,
ελιές και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Tomato, cucumber, carob rusk, onion flakes, feta cheese, olives and extra virgin olive oil

12.50€



Ορεκτικά – Appetizers



Γεμιστή μελιτζάνα – Stuffed eggplant

Ραγού λαχανικών, πολύχρωμα ντοματίνια, φρέσκα μυρωδικά, μους βίγκαν κρέμας τυριού, λάδι καπνιστής πάπρικας
Vegetables ragout, colorful cherry tomatoes, fresh aromatic herbs, Vegan cream cheese mousse, smoked paprika scented olive oil

8.00€

Μπρουκέτα καπνιστού σολομού – Smoked salmon bruschetta

Πολύσπορο ψωμί με σως ταρτάρ, σολομός Ταυγέτου, σπαράγγια, τζελ лайм, φύτρες αρακά
Multigrain bread with tartar sauce, local smoked salmon, asparagus, lime gel, pea sprouts

15.50€



Καρπάτσιο χταποδιού με γαρίδα – Octopus carpaccio with shrimps

Πολύχρωμά ντοματίνια, φρέσκο κρεμμύδι, καπαρόμηλα, ροδέλες ελιάς, ντρέσινγκ ούζου
Colorful cherry tomatoes, fresh onion, capers, olives, ouzo dressing

17.00€



Καρπάτσιο Μόσχου - Beef carpaccio

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

16.50€



Ψητό ταλαγάνι – Grilled talagani cheese

Μαρμελάδα πορτοκαλιού, λαλάγγια και ξηρούς καρπούς
Orange marmalade, Greek fried dough strips, mixed nuts

11.00€



Παραδοσιακό Τσαϊτι - Traditional "Tsaiti"

Σπανάκι, μυρώνια, φρέσκο κρεμμύδι, μους σφέλας
Local greens pie with spinach, chervil, spring onions, sfela cheese mousse

7.50€



«Λουλούδι» – Vegan "Flower"

Χόρτα εποχής με παντζάρι, χοντροσπασμένο κρουτόν χαρουπιού, μυρωδικά, αγιολί, ελαιόλαδο
Seasonal greens with beetroot, coarsely broken carob crouton, herbs, aioli, olive oil

7.50€





Grill

Wagyu rib eye steak 9plus 450grams Snake River farm

Πατάτα παγιασόν, ανάμικτη σαλάτα, ψητά μανιτάρια king oyster
Potatoes Paillasson, mixed salad, grilled king oyster mushrooms
205.00€



Μοσχαρίσιο φιλέτο - Veal fillet

Πουρέ σελινόριζας, τηγανιτό ριζότο μιλανέζ,
μανιτάρι king oyster, σάλτσα βουτύρου με πορτοκαλί
Celery puree, fried risotto Milanese, king oyster mushroom, butter sauce with orange
39.50€



Φιλέτο κοτόπουλο μπαλοτίνα - Ballotina chicken fillet

Γεμιστό με μους γαρίδας, τυλιγμένο με προσιούτο
Πουρέ γλυκοπατάτας, κινόα, σπαράγγια και αφρό από παντζάρι
Stuffed with shrimp mousse, wrapped in prosciutto
Mashed sweet potato puree, quinoa, asparagus, beetroot foam
24.50€



Ταλιάτα Rib eye Black angus Αργεντινής Argentinian Black angus rib eye tagliata

Χόρτα εποχής, τραγανή πατάτα παγιασόν
Seasonal greens, crispy potatoes Paillasson
53.00€



Seafood

Σολομός σωτέ – Sauteed salmon steak

Πουρέ λαχανικών, γλυκοπατάτα, σελινόριζα, μπρόκολο, λάδι κρεμμυδιού,
φύτρες σκόρδου, κρακεράκι από μελάني σουπιιάς
Vegetable puree, sweet potato, celery root, broccoli, onion oil,
garlic sprouts, cuttlefish ink cracker
19.50€



Λαχανοντολμάς με βακαλάο – Cabbage wrapped cod

Βακαλάος τυλιγμένος σε λάχανο, χαβιάρι χελιδονόψαρου, τσιπς από πατάτα
μυρωδικά, πρασοσέλινο με καρότο, σελινόριζα και σάλτσα μπουγιαμπέσα
Cod wrapped in cabbage, flying fish caviar, potato chips
herbs, celeriac with carrot, celery root and bouillabaisse sauce
21.00€





Pasta - Risotto



Ραβιόλι παντζαριού με ρεβίθια - Beetroot ravioli with chickpeas

Κρέμα από μπρόκολο, τόφου, λιαστή ντομάτα, μους σελινόριζας,
τηγανιτή αγκινάρα, κροκάν φουντουκιού



Broccoli cream, tofu, sun-dried tomato, celeriac mousse, fried artichoke, hazelnut croquant

17.00€

Αστακός - Lobster

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



110.00€

Ριζότο καραβίδας – Crayfish risotto

Μάνγκο, φύτρες αρακά, χαβιάρι από φύκια, τζελ ούζου
Mango, pea sprouts, seaweed caviar, ouzo gel



44.00€

Ριζότο με παστό Σπάρτης – Sparta smoked pork risotto

Μυρωδικά, φλοίδες γραβιέρας, κρόκο Κοζάνης, αρωματισμένο με πορτοκάλι
Herbs, graviera flakes, Greek saffron, flavored with orange



14.50€

Ριζότο μανιταριών – Mushrooms risotto

Κραμπλ παρμεζάνας, πάστα τρούφας, Βασιλομανίταρα, λάδι θυμαριού
Parmesan cheese crumble, truffle paste, king mushrooms, thyme oil



22.00€

Σπαγγέτι Μπολονέζ - Spaghetti Bolognese

Φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά, σάλτσα τομάτα
Fresh beef minced meat, tomato sauce



13.50€

Σπαγγέτι Ναπολιτάνα - Spaghetti Napolitana

Σάλτσα τομάτας *Tomato sauce*



10.00€



Επιδόρπια - Desserts

Αμερικάνικο Cheesecake φούρνου - Oven baked American cheesecake

Κρέμα τυριού μασκαρπόνε, άγριο βύσσινο ή φράουλες
Mascarpone cream cheese, wild cherries or strawberries

11.50€



Πάστα Ferrero

Καβουρδισμένο φουντούκι, πραλίνα και μους γάλακτος
Baked hazelnut, milk mousse and praline

7.50€



Πάστα Μπισκοτίνο - Biscotino

Βάση τραγανού μπισκότου, κρέμα Βαυαρίας - Crunchy biscuit base, Bavarian cream

7.00€



Πάστα Ανάμεικτη – Mixed cream cake

Βάση τραγανού μπισκότου, μους μαύρης και λευκής σοκολάτας
Crunchy biscuit base, dark and white chocolate mousse

7.00€



Πάστα φράουλα - σοκολάτα – Mixed strawberry and chocolate cake

Κρέμα φράουλας και σοκολάτας - Strawberry and chocolate cream

7.00€



Τιραμισού - Tiramisu

7.50€



Πορτοκαλόπιτα με παγωτό καϊμάκι

Orange pie with "kaimaki" ice cream

6.50€



Μπακλαβάς νηστίσιμος, κρέμα μαστίχας

Baklava, sweet flaky pastry with nuts, mastic cream

5.50€



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*

*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*









