

Παλαιάκι Menu

Ποικιλία ψωμιών & τοπικές ελιές 2€ / κατ' άτομο

Γρεκικά

Σούπα ημέρας
5.50

V Παραδοσιακά Τοαίτια με αρωματικά χόρτα
6.50

G-F Ρολάκια μελιτζάνας με καπνιστό μοσχαρίσιο ρολό, μους σφέλας & μαρμελάδα ντομάτας
7.50

Λουκάνικο σαγανάκι με πιπεριές, ρίγανη & αυγό ποσέ
8.00

Γραβιέρα σε τραγανό φύλλο με σάλτσα από τοπικό τσίπουρο «1 ακόμα», βιολογικό μέλι θυμαριού, αποξηραμένα φρούτα & σπόρους σπασαμιού
8.00

V / G-F Μαριναρισμένα μανιτάρια σωτέ με οξύμελι & θυμάρι (πλευρώτους, λεντινούλα, αγαρικό)
8.50

G-F Μαριναρισμένη τοπική καπνιστή πέστροφα με στικς φρέσκου κρεμμυδιού πάνω σε μελιτζανοσαλάτα
11.50

Σαλάτες

G-F « Μυστράς »

Ανάμεικτη με τραγανό πορτοκάλι, σταφίδες, κουκουνάρι, ψητό μανούρι & βινεγκρέτ πετιμέζι
10.00

«Ελληνική»

Τριλογία από ντοματίνια, κρεμμύδι, πολύχρωμες πιπεριές, παξιμάδια χαρουπιού, ελιές, οξύμελι, παπαρδέλες αγγουριού, τριμμένη φέτα & Ε.Π. ελαιόλαδο Πέτρινας
10.50

G-F «Παντζάρι»

Καρύδια, ανάμεικτα baby φύλλα, φιλέτα πορτοκαλιού & Λακωνικό πρόβειο γιαούρτι
8.00

V / G-F «Πολίτικη»

Κόκκινο, κινέζικο και λευκό λάχανο, δίχρωμα καρότα, μαϊντανός, σταφίδες, φιλέ αμυγδάλου & ντρέσινγκ λεμονιού
8.50

«Ταϋγκετος»

Μαυρομάτικα φασόλια με ντοματίνια, κρεμμύδι, πολύχρωμες πιπεριές, μαϊντανό, μαριναρισμένη καπνιστή πέστροφα Ταυγέτου & βινεγκρέτ εσπεριδοειδών
10.50

Ζυμαρικά & Ριζότο

G-F Ριζότο γαρίδας*, ζωμό αστακού, ντοματίνια, ούζο, άνηθο & τριμμένη φέτα
16.50

G-F Ριζότο με κρόκο Κοζάνης, λάδι σαγκουίνι, μαϊντανό & παρμεζάνα
11.50

G-F Ριζότο με ποικιλία μανιταριών, θυμάρι & βούτυρο λευκής τρούφας
14.00

Πέννες ολικής άλεσης τρίχρωμα ντοματίνια, μελιτζάνα, & μανούρι
11.00

Φρέσκο ζυμαρικό ημέρας
13.50

Κυρίως

Παραδοσιακό πιάτο ημέρας
13.50

Ουλαιοειδή & Ψάρια

Φιλέτο σφυρίδας με κρούστα μυρωδικών, παρμεζάνας & πάνκο συνοδεύεται με πουρέ μαϊντανόριζας & παπαρδέλες λαχανικών
19,00

G-F Γαρίδες Ατλαντικού* ψητές με αγκιόρυζο & τσάτνεϋ μάνγκο
19,00

G-F Ψητό φιλέτο τοπικού σολομού με λαχανικά ατμού & πουρέ παστινάκι
18.50

G-F Ψητό μαριναρισμένο πλοκάμι χταποδιού* με τρίχρωμη κινόα, κρίταμο και παντζάρι
14.50

Φρέσκο ψάρι ολόκληρο, φρέσκα όστρακα, χαβιάρι, αυγά αχινού**

Κρέατα & Πουλερικά

Μπιφτέκια πουλερικών σχάρας με ψητά λαχανικά & ντρέσινγκ λεμόνι - θυμαριού
12.50

Σνίτσελ κοτόπουλο με κόκκινη σάλτσα, παρμεζάνα & μοτσαρέλα, σερβίρεται με πικάντικες πατάτες τηγανιτές
12.50

Μοσχαρίσια μπιφτέκια σχάρας, σερβίρεται με Ελληνικά πιτάκια & πικάντικες πατάτες τηγανιτές
12.50

Σιγομαγειρεμένη χοιρινή πανσέτα πάνω σε κονφί πράσο-σέλινο με σάλτσα λεμονιού
14.50

G-F Τοπικό φιλέτο κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής σχάρας με αρωματική σαλάτα πολύχρωμης κινόας και σάλτσα πορτοκαλιού
15.50

Ψαρονέφρι σχάρας με ντομάτα κονφί & σφέλα, συνοδεύεται με πατάτες σωτέ, ψητά λαχανικά & σάλτσα γλυκού κρασιού με δεντρολίβανο
17.50

Μοσχαρίσια σκαλοπίνια σωτέ με λαχανικά ατμού & νιόκι περουβιανής πατάτας μέσα σε κρεμώδη σάλτσα με σπόρους μουστάρδας & βότανα
23,00

G-F Αρνίσιο φιλέτο* σχάρας με πουρέ γλυκοπατάτας, καπνιστή μελιτζανοσαλάτα & αρωματικό Ε.Π. ελαιόλαδο ρίγανης
24.50

G-F Ribeye black angus σχάρας με ψητά λαχανικά και φρέσκο Ε.Π. ελαιόλαδο Πετρίνας
26.00

G-F Μοσχαρίσιο φιλέτο black-angus σχάρας με baby πατάτες, ψητά ντοματίνια και σάλτσα θυμαριού
28.50

Premium κοπές κρεάτων (Charolais, Australian wagyu (Rangers valley), American wagyu (SRF, Creekstone), Japanese wagyu (Kobe, kagoshima)**

*προϊόν βαθιάς κατάψυξης

**όλα μας τα ψάρια & κρέατα είναι μαριναρισμένα, ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες

**κατόπιν συνεννόησης & διαθεσιμότητας, τουλάχιστον 3 ημέρες πριν



Palataki Menu

Bread variation & local olives 2€ / p.p.

Starters

Soup of the day
5.50

V "Tsaitia" traditional pie with edible greens & herbs
6.50

G-F Stuffed aubergine rolls with smoked beef, sfela cheese's mousse & tomato marmalade
7.50

Local sausage "saganaki", with tomato sauce, peppers, oregano & poached egg
8.00

Graviera in crispy filo pastry with sweet sauce from local tsipouro "1 Akoma", bio thyme honey, dried fruits & sesame seeds
8.00

V / G-F Marinated sauteed mushrooms with infused balsamic vinegar & thyme (oyster, shiitake, Agaricus mushrooms)
8.50

Marinated local smoked trout with spring onion's sticks on eggplant tapenade
11.50

Salads

G-F "Mystras", mixed salad with raisins, pine nuts, orange chips, grilled manouri cheese & pezyme dressing
10.00
"Greek"

Trilogy of cherry tomatoes, onion, peppers, carob rusks, olives, oregano, cucumber's waves, grated feta cheese dressed with infused balsamic vinegar & Petrina's fresh E.V. olive oil
10.50

G-F "Beetroot" With walnuts, baby leaves, orange fillets & Laconian sheep's yogurt
8.00

V / G-F "Politiki" White, red and chinese cabbage, carrot duet, parsley, raisins, almond fillets & lemon dressing
8.50

"Taigetos" Black eye beans with cherry tomatoes, onion, peppers, parsley, local marinated smoked trout & citrus vinaigrette
10.50

Pasta & Risotto

G-F Risotto with prawns*, lobster bisque, cherry tomatoes, ouzo, dill & grated feta cheese
16.50

G-F Risotto with Greek saffron, blood orange oil & nutritional yeast
11.50

G-F Risotto with mushroom variety, thyme & white truffle butter
14.00

Whole meal penne with cherry tomatoes, aubergine & manouri cheese
11.00

Fresh pasta of the day
13.50

Main Courses

Traditional dish of the day
13.50

Fish & Seafood

Roasted white grouper fillet coated with herbs, parmesan & panko, served with parsnip puree & vegetable's pappardelle
19.00

G-F Roasted black tiger shrimps* served with wild rice & mango chutney
19.00

G-F Roasted local salmon fillet served with steamed vegetables & parsnip puree
18.50

G-F Roasted marinated octopus* tentacle with quinoa trilogy, rock samphire & beetroot
14.50

Whole fresh fish, fresh shellfish, caviar, sea urchin eggs **

Meat & Poultry

Grilled minced poultry served with roasted vegetables & lemon - thyme dressing
12.50

Chicken schnitzel topped with tomato sauce, parmesan & mozzarella, served with spicy wedges
12.50

Grilled ground beef, served with pita bread & with spicy wedges
12.50

Braised pork belly served with a leek-celery confit & lemon velouté sauce
14.50

Grilled local free-range chicken fillet served with colorful quinoa salad & orange sauce
15.50

Grilled pork tenderloin, topped with tomato confit & sfela cheese, served sauteed baby potatoes, grilled vegetables & sweet wine-rosemary's sauce
17.50

Sauteed beef scallopini with steamed vegetables & Peruvian potato's gnocchi in a grain-mustard creamy sauce
23.00

G-F Grilled lamb tenderloin* served with sweet potato puree, smoked eggplant salad & oregano infused E.V. olive oil
24.50

G-F Grilled Black-angus rib-eye served with grilled vegetables and fresh E.V. olive oil
26.00

G-F Grilled Black-angus beef fillet served with baby potatoes, roasted cherry tomatoes and thyme's sauce
28.50

Premium meat cuts (Charolais, Australian wagyu (Rangers valley), American wagyu (SRF, Creekstone), Japanese wagyu (Kobe, kagoshima)**

*deep frozen product

**all our meat & fish are marinated, please let us know for any allergies

**upon request & availability, 3 days earlier minimum

