



LUNCH MENU

Ορεκτικά & Σαλάτες / Appetizers & Salads

Τοπικά ψωμιά & Συνοδευτικά / Welcome treat with bread & dip
3,5€ ανά άτομο / per person

Τάρτα κολοκύθι / Πράσο / Φρέσκο κρεμμύδι / Κεφαλοτύρι / Γραβιέρα Βυτίνας
Zucchini tart / Leak / Spring onion / Kefalotyri / Vitina's gruyere
14€

Καρπάτσιο μοσχάρι / Μοσχαρίσιο φιλέτο / Τρούφα / Κρασοτύρι / Αγκινάρα /
Παξιμάδι χαρουπιού / Ελαιόλαδο αρωματισμένο με σκόρδο / Λάδι τρούφας
Beef Carpaccio / Truffle / Winecheese / Artichoke / Carob nut / Olive oil flavored
with garlic / Truffle oil
27€

Σπετζοφάι spring rolls & πικάντικη sauce γιαουρτιού
Spetzofai spring rolls & spicy yogurt sauce
15€

Χωριάτικη Μάννα / Φέτα Τραχειάς / Ντοματίνια / Πιπεριά Φλωρίνης / Κρεμμύδι / Ελιές Καλαμών
Village Manna salad / Feta cheese / Cherry tomatoes / Florina peppers / Onion / Kalamata olives
20€

Μποστάνι / Όσπρια & Χόρτα εποχής / Βινεγκρέτ με μουστάρδα & ξύδι / Μυρωδικά
Garden Greens salad / Seasonal Vegetables & Legumes / Mustard & Vinegar dressing / Herbs
19€

Κυρίως πιάτα & σνακ / Main Courses & snacks

Μπολονέζ Προβατίνας / Ζυμαρικά κοχύλια / Κιμάς προβατίνας / Μυζήθρα ξερή Βυτίνας
Mutton Bolognese / Shell pasta / Mutton minced meat / Vitina's Mizithra cheese
20€

Burger προβατίνας / Χειροποίητη κέτσαπ πιπεριάς / Καπνιστό τυρί Μετσόβου / Χειροποίητη πίκλα αγγούρι
Πατάτες τηγανιτές / Χειροποίητη μαγιονέζα με φρέσκια τρούφα Μαινάλου
The Mutton Burger / Handmade pepper ketchup / Metsovo's smoked cheese / Homemade cucumber pickles
Crusty fried potatoes / Handmade mayonnaise with Menalon fresh truffle
25€



LUNCH MENU

Κυρίως πιάτα & Σνακ / Main Courses & Snacks

Κοφτό μακαρονάκι / Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας / Ημίλιαστα ντοματίνια / Ξινομυζήθρα Βλήτα

Short pasta / Fresh tomato sauce / Semi-sundried tomatoes / Xinomyzithra

19€

Σουβλάκι κοτόπουλο / Μαριναρισμένο με BBQ μελιού και καπνιστό αλάτι

Πλιγούρι με μυρωδικά & κουκουνάρι / Λαδολέμονο

Chicken skewer / Marinated with Honey BBQ sauce and smoked salt

Groat with Greek herbs & pine nuts / Lemon-oil sauce

23€

Γεμιστές πιπεριές / Ρύζι / Φρέσκα μυρωδικά / Έξτρα Παρθένο

Ελαιόλαδο Καλαμάτας / Σταφίδα / Κουκουνάρι / Μαιντανός

Stuffed peppers / Rice / Fresh herbs / Extra Virgin Olive oil

Kalamatas / Raisin / Pine / Parsley

21€

Μοσχαρόσουπα / Μοσχαρίσιος ζωμός αρωματισμένος με ξύδι /

Αυγό / Μοσχαρίσιο φιλέτο / Σέσκουλα / Ραπανάκι / Πατάτα /

Καρότο / Φύλλο σέλινο / Φρέσκο κρεμμύδι / Κοκκαριά

καμμένα / Φιδές / Σκορδοστούμπι

Beef Soup / Beef broth flavored with vinegar / Egg / Beef fillet /

Coot / Radish / Potato / Carrot / Celery / Fresh onion / Cockles

burnt / Noodle / Garlic Stew

24€

Νιόκι Πατάτας / Πουρέ γλυκοπατάτας με κολοκύθα
αρωματισμένη με φασκόμηλο / Ξινομυζήθρα / Ελληνικά
μυρωδικά / Σύγκλινο Μάνης

Gnocchi potato / Mashed sweet potato with sage flavored
pumpkin / Mizithra cheese / Greek herbs / Mani's Siglino

20€

*Παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για τυχόν τροφικές
αλλεργίες ή διατροφικούς περιορισμούς.

*Please inform your waiter of any food allergies or dietary restrictions.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Αθανάσιος Κατσούλας
Restaurant's Legal Representative: Athanasios Katsoulas



LUNCH MENU

Επιδόρπια / Desserts

Πορτοκαλόπιτα / Παγωτό μανταρίνι / Κρέμα περγαμόντο / Crumble με ντόπια αμύγδαλα
Homemade Orange cake / Bergamot Cream / Clementine Sorbet / Almond crumble
15€

Μισοψημένη καρυδόπιτα στον ξυλόφουρνο / Crumble με ντόπια αμύγδαλα / Παγωτό βανίλια
Half Baked walnut pie / Almond crumble / Vanilla ice cream
17€

Mousse Ελληνικού καφέ με σοκολάτα γάλακτος / Γλυκό τριαντάφυλλο
Crumble από ντόπια φουντούκια / Φρούτα του δάσους / Παγωτό σοκολάτα
Greek coffee mousse with milk chocolate / Greek spoon sweet rose / Hazelnut crumble
Wild berries / Chocolate ice cream
15€

Μπουγάτσα / Χειροποίητη καραμέλα / Κανέλα & άχνη ζάχαρη
Greek phyllo custard pie “Bougatsa”/ Handmade Caramel / Sugar & Cinnamon powder
16€

Ποικιλία παγωτών & Σορμπέ
Ice Cream & Sorbet varieties
4€ ανά μπάλα / per scoop

*Παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για τυχόν τροφικές
αλλεργίες ή διατροφικούς περιορισμούς.
*Please inform your waiter of any food allergies or dietary restrictions.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Αθανάσιος Κατσούλας
Restaurant's Legal Representative: Athanasios Katsoulas



Επιδόρπια / Desserts

Πορτοκαλόπιτα / Παγωτό μανταρίνι / Κρέμα περγαμόντο / Crumble με ντόπια αμύγδαλα
Homemade Orange cake / Bergamot Cream / Clementine Sorbet / Almond crumble
15€

Μισοψημένη καρυδόπιτα στον ξυλόφουρνο / Crumble με ντόπια αμύγδαλα / Παγωτό βανίλια
Half Baked walnut pie / Almond crumble / Vanilla ice cream
17€

Mousse Ελληνικού καφέ με σοκολάτα γάλακτος / Γλυκό τριαντάφυλλο
Crumble από ντόπια φουντούκια / Φρούτα του δάσους / Παγωτό σοκολάτα
Greek coffee mousse with milk chocolate / Greek spoon sweet rose / Hazelnut crumble
Wild berries / Chocolate ice cream
15€

Μπουγάτσα / Χειροποίητη καραμέλα / Καννέλα & άχνη ζάχαρη
Greek phyllo custard pie “Bougatsa”/ Handmade Caramel / Sugar & Cinnamon powder
16€

Ποικιλία παγωτών & Σορμπέ
Ice Cream & Sorbet varieties
4€ ανά μπάλα / per scoop

*Παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για τυχόν τροφικές
αλλεργίες ή διατροφικούς περιορισμούς.
*Please inform your waiter of any food allergies or dietary restrictions.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Αθανάσιος Κατσούλας
Restaurant's Legal Representative: Athanasios
Katsoulas



DINNER MENU

Ορεκτικά / Appetizers

Τοπικά ψωμιά & Συνοδευτικά / Welcome treat with bread & dip
3,5€ ανά άτομο / per person

Μοσχαρίσιο tartare “Σαν Σουτζουκάκια” / Μυρωδικά / Πιπεριά Φλώρινας / Ντόπιες πίκλες / Ζυμωτό ψωμί
Beef Tartare Soutzoukakia style / Herbs / Florina’s pepper/ Local pickles / Sourdough bread
26€

Τυρόπιτα με τρούφα / Βαρελίσιο τρίμμα κατσικίσιου τυριού / Φρέσκια τρούφα Μαινάλου / Τραγανό φύλλο /
Ντόπιο μέλι ζύμωσης
Cheese pie with Local truffle / Fermented goat cheese / Fresh Mainalon Truffle / Crispy Dough / Local fermented Honey
25€

Το δικό μας λουκάνικο / Ντόπιο χοιρινό κρέας γεμιστό με τραχανά / Σάλτσα ντομάτας / Άχυρο πράσου
Our Sausage / Homemade Sausage from Local Pork meat stuffed with Frumenty / Tomato sauce / Fried Leak
21€

Μοσχαρίσια Κεφτεδάκια στην σχάρα / Κρέμα από καπνιστό γιαούρτι / Ντομάτα φρέσκια με μυρωδικά
Grilled beef meatballs / Smoked yogurt sauce / Fresh tomato sauce with herbs
18€

Μελιτζανοσαλάτα / Μαιντανός / Φέτα Τραχειάς / Ελαιόλαδο αρωματισμένο με σκόρδο / Ντοματίνια
Aubergine / Parsley / Feta Cheese / Olive oil flavored with garlic / Cherry Tomatoes
17€

Ντοματοκεφτέδες / Ντοματίνια / Φρέσκα μυρωδικά / Γραβιέρα Βυτίνας / Ντιπ γιαουρτιού
Tomato Balls / Cherry Tomatoes / Fresh herbs / Vitina’s gruyere / Yogurt Dip
17€

Καρπάτσιο μοσχάρι / Μοσχαρίσιο φιλέτο / Τρούφα / Κρασοτύρι Αρκαδίας / Αγκινάρα / Παξιμάδι χαρουπιού / Ελαιόλαδο αρωματισμένο
με σκόρδο / Λάδι τρούφας
Beef Carpaccio / Truffle / Arcadian winecheese / Artichoke / Carob nut / Olive oil flavored with garlic / Truffle oil
27€

Σαλάτες/ Salads

Βλήτα / Φρέσκια ντομάτα / Φέτα Τραχειάς / Μυρωδικά / Φρέσκο κρεμμύδι
Amaranthus blitum / Fresh tomato / Feta cheese / Herbs / Spring onion
18€

Χωριάτικη Μάννα / Φέτα Τραχειάς / Ντοματίνια / Πιπεριά Φλωρίνης / Κρεμμύδι / Ελιές Καλαμών
Village Manna salad / Feta cheese / Cherry tomatoes / Florina peppers / Onion / Kalamata olives
20€

Μποστάνι / Όσπρια & Χόρτα εποχής / Βινεγκρέτ με μουστάρδα & ξύδι / Μυρωδικά
Garden greens salad / Seasonal Vegetables & Legumes / Mustard & Vinegar dressing / Herbs
19€

Παντζάρια Ψητά / Ντόπιο πρόβειο γιαούρτι / Πατζαρόφυλλα / Πέστο ξηρών καρπών / Βινεγκρέτ
Roasted beetroots / Local sheep yogurt / Beetroot Leaves / Pine nut & walnut pesto / Vinaigrette
19€



Ζυμαρικά & Ρύζι / Pasta & Rice

Νιόκι πατάτας / Πέστο άγριου σκόρδου / Ψητά ντοματίνια / Τραγανή πατάτα / Παρμεζάνα
Potato gnocchi / Wild garlic pesto / Grilled cherry tomatoes / Crusted fried potato / Parmesan
24€

Γιουβέτσι με Άγρια Μανιτάρια Μαινάλου / Αφρός παλαιωμένης γραβιέρας / Σκορδόλαδο / Λάδι Τρούφας
Orzo with wild Mainalon mushrooms Vitina's aged gruyere cream / Garlic oil / Truffle oil
25€

Κοφτό μακαρονάκι / Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας / Ημίλιαστα ντοματίνια / Ξινομυζήθρα / Βλήτα
Short pasta / Fresh tomato sauce / Semi-sundried tomatoes / Xinomyzithra / Amaranthus blitum
19€

Κυρίως πιάτα / Main Courses

Χυλοπίτες με μπούτι κόκκορα με κρασί Νεμέας / Χυλοπίτες Κοκκινιστές / Ξερή Μυζήθρα Μαινάλου / Πίκλες
Rooster thigh with Chilopites / Rooster thigh cooked with Nemea wine / Homemade Hilopita pasta / Mizithra cheese / Pickles
24€

Πέστροφα / Φιλέτο Πέστροφας / Σάλτσα βουτύρου / Φρέσκο κρεμμύδι / Μπρίκ / Αστεροειδής γλυκάνισος
Trout fillet / Butter sauce / Spring onion / Brik / Star anise
32€

Tomahawk (1.000γρ.) χοιρινή / Μέλι / Βούτυρο / Αλάτι καπνιστό / Σάλτσα μπάρμπεκιου
Tomahawk (1.000gr.) pork / Honey / Butter / Smoked salt / BBQ sauce
48€

Μισό κοτόπουλο στον ξυλόφουρνο / Ζουμερά ψημένο με μυρωδικά & εσπεριδοειδή
Σάλτσα με Λαδολέμονο & μέλι Ελάτης / Ψητά λεμόνια / Κονφί εσπεριδοειδή / Χόρτα εποχής
Half grilled chicken in our Charcoal / OvenGrilled with herbs & citrus / Elati's honey & lemon oil sauce / Charred Lemon / Confit citrus
/ Wild greens
29€

Αρνίσιο Χεράκι (1.100γρ.) στον ξυλόφουρνο / Άγρια ρίγανη / Λεμονάτη σάλτσα από τα ζουμιά του / Καπνιστό αλάτι
Slow cooked Lamb shoulder (1.100gr.) in our charcoal oven / Fresh wild oregano / Lamb-lemon sauce / Smoked salt
70€

Μοσχαρίσιο φιλέτο (220γρ.) με σάλτσα πιπεριού και METAXA / Τραγανές πατάτες με τριμμένη μυζήθρα / Πίκλες κρεμμυδιού /
Σιναπόσπορος
Beef fillet (220gr.) with pepper sauce and Metaxa / Crust fried potatoes / Mizithra cheese / Pickled onion / Mustard seeds
42€

Γεμιστές πιπεριές / Ρύζι / Φρέσκα μυρωδικά / Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο Καλαμάτας / Σταφίδα / Κουκουνάρι / Μαιντανός /
Stuffed peppers / Rice / Fresh herbs / Extra Virgin Olive oil Kalamatas / Raisin / Pine / Parsley
21€

Συνοδευτικά / Side dishes

Τηγανιτές πατάτες / Φρέσκια τρούφα Μαινάλου / τριμμένη μυζήθρα | Crust fried potatoes / Mizithra cheese / Fresh truffle
10€

Χόρτα εποχής Βραστά με Λαδολέμονο & Θυμαρί | Wild Greens Thyme & Lemon-oil sauce
12€

Πιπεριές ψητές με Λάδι σκόρδου & ξύδι | Roasted sweet red peppers with Garlic oil & Vinegar
13€

*Παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για τυχόν τροφικές αλλεργίες ή
διατροφικούς περιορισμούς.

*Please inform your waiter of any food allergies or dietary restrictions.
Αγορανομικός υπεύθυνος: Αθανάσιος Κατσούλας Restaurant's Legal
Representative: Athanasios Katsoulas