

ΣΟΥΠΕΣ

Ψαρόσουπα - Κακαβιά

Κονσομέ ψαριών | Ντολμάς πεσκανδρίτσας με σέσκουλο ^[4]

15,00€

Γαμοπίλαφο

Κρεμώδης σούπα | Καρπάτσιο αρνί | Αρώματα λεμονιού | Αφρός από Κρητικό στακοβούτυρο

14,00€



ΣΑΛΑΤΕΣ

Παντζαροσαλάτα

Κρέμα κατσικίσιου τυριού | Άγριο ραπανάκι | Μήλα ποσέ σε ιβίσκο | Άγρια ρόκα ^[7, 8]

16,00€

Σαλάτα Πιεμόντε

Τρυφερά πράσινα φύλλα | Μανιτάρια στη σχάρα | Γκοργκοντζόλα | Πεκάν ^[7, 8, 10]

16,00€

Βάλια Κάλντα – Το Δάσος

Τραγανή βύνη | Λαχανικά εποχής από τα Βασιλικά | Κρέμα μωβ πατάτας | Σορμπέ παντζαριού |

Βότανα & καπνιστά μανιτάρια ^[1, 8]

18,00€

Μπαχτσές στα κάρβουνα

Μιλφέιγ ψητών λαχανικών | Κρέμα τυριού με Ανεβατό Γρεβενών | Απόσταγμα μπριάμ |

Παλαιωμένο ζύδι Δράμας | Τηγανητή πιτούλα ατμού ^[1, 7]

15,00€



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Πατάτες οφτές

Ταραμάς αεράτος | Αυγά ρέγγας | Βουτυράτη σάλτσα μαϊντανού ^[4]

15,00€

Καπνιστό Μαγιάτικο & χαβιάρι

Τραγανή φωλιά | Μαγιονέζα ταραμά | Μαγιάτικο καπνιστό σε κάρβουνο κερασιάς ^[1, 3, 4]

14,00€

Μανιτάρια Γρεβενών Ραγού

Μανιτάρια σωτέ | Φουντούκι | Γαλάκτωμα μανιταριών | Φασκόμηλο ^[8]

21,00€

Χόρτα τσιγαριαστά

Σέσκουλο | Αυγά κονφί | Αρσενικό Νάξου 12-μηνης ωρίμανσης ^[3, 7]

15,00€

Ντολμάς θαλασσινών

Καβούρι | Ρύζι | Λάχανο κατσαρό | Απόσταγμα από ζωμό ψαριών ^[2]

17,00€

Γαρίδες στα κάρβουνα

Φρέσκια γαρίδα κοιλάδας | Αφρός από ζωμό γαρίδας & μοσχολέμονο | Παστράμι Black Angus ^[2, 3]

27,00€

Χταπόδι Αγιορείτικο

Χταπόδι ξυδάτο στο τηγάνι | Μελιτζάνα καραμελωμένη | Κουκουναίρι | Μαρμελάδα πιπεριάς ^[14]

21,00€



ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

Μαντί Πασιτισάδα

Ραβιόλι με κοτόπουλο πασιτισάδας | Αφρός από ξηρό ανθότυρο Ρεθύμνου |
Καραμελωμένα ντομάτα ^[1]

20,00€

Κατσιομακαρονάδα

Φλωμάρι Λήμνου | Κατσίκι | Vinsanto Σαντορίνης | Παγωτό από ξηρό ανθότυρο Ρεθύμνου ^[1, 3, 7]

23,00€

Γιουβέτσι θαλασσινών

Φρέσκες γαρίδες | Ζωμός караβίδας | Γλυκό κρασί Σάμου | Μανταρίνι ^[1, 2]

33,00€



ΕΝΤΡΑΔΕΣ

Τρυφερά φασόλια βουνού κοκκινιστά (Μπαρμπουνοφάσουλα)

Καπνιστή πανσέτα | Φρέσκια χειμωνιάτικη τρούφα

22,00€

Μπουρέκι αγκινάρας

Γλάσο από αρνί | Κρέμα φρέσκου αρακά | Λάδι από καπνιστές ντομάτες

19,00€

Γιουβαρλάκια

Μοσχάρι ελληνικό Angus | Αυγολέμονο της στιγμής | Μυρωδικά ^[3]

23,00€

Μουσακάς

Black Angus Rib Eye | Λαχανικά εποχής | Αφράτη μπεσαμέλ ^[1, 7]

27,00€

Πάπια Στιφάδο

Φιλέτο πάπιας | Κρέμα καρότου | Κοκκάρια κοκκινιστά | Baby καρότα | Σιταρότο ^[1]

32,00€

Κοντοσούβλι γιαουρτλού

Κοντοσούβλι από μαύρο χοίρο | Λαχανικά καραμελωμένα | Καπνιστό γιαούρτι |

Αρωματικές σάλτσες ^[1, 7]

28,00€



ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

Αρνί: Αναζητώντας τη μνήμη

Αρνίσια παιδάκια & κεμπάπ | Παντζάρι | Γλυκό κρεμμύδι | Κεφίρ | Πατάτα ^[7]

27,00€

Μοσχαρίσιο φιλέτο

Black Angus | Γλυκοπατάτα | Μανιτάρια | Καπνιστό γλυκό κρεμμύδι | Chips σαλσίφι

47,00€

Αστακομακαρονάδα

Φρέσκος αστακός | Μπουγιαμπέσα | Ταλιολίνι χειροποίητο | Χαβιάρι ^[1, 2, 3]

98,00€ (για δύο άτομα)

Η μπριζόλα μας – Διάφραγμα premium

Black Angus | 200 ημέρες grass fed | 30 ημέρες ξηρή ωρίμανση | Λαχανικά σχάρας

18,00€ / 100 γρ.

Λαβράκι στη σχάρα

Λαχανικά σχάρας | Βινεγκρέτ λεμονιού με σχοινόπρασο ^[4]

8,00€ / 100 γρ.



ΨΑΡΙΑ

Μπακαλιάρος Αγιορείτικος

Φρέσκος μπακαλιάρος | Κολοκυθάκια baby | Βουτυράτη σάλτσα από τα μάγουλά του |
Κρεμμύδι & μάραθος ^[4]
28,00€

Λαβράκι πελαγίσιο

Φιλέτο λαβράκι | Γαλάκτωμα λουίζας | Σπαράγγι λευκό | Τραγανή αγκινάρα Τήνου ^[4]
29,00€

Γλώσσα Μενιέρ

Φιλέτο φρέσκιας γλώσσας | Κρέμα από μελάι σουπιάς | Baby πατάτες sous vide |
Καπνιστό βούτυρο ^[4,7]
33,00€

Ο τόνος των Σποράδων

Τόνος Αλοννήσου στα κάρβουνα | Κρέμα από άγριες ρίζες | Αυγοτάραχο ^[4]
27,00€



ΓΛΥΚΑ

Μπακλαβάς

Κρέμα φιστικιού Αιγίνης | Παγωτό ροδόνηρο | Στρώσεις λεπτών φύλλων | Αρώματα Ανατολής ^[1, 3, 7, 8]

14,00€

Κιουνεφέ με παγωτό

Γιαούρτι με λευκή σοκολάτα | Κανταΐφι | Παγωτό κανέλα | «Χώμα» από μέλι ^[1, 3, 7, 8]

13,00€

Σοκολατένια Καρυδόπιτα

Πραλίνα από πεκάν | Παγωτό από chènre | Κρεμέ σοκολάτας ^[1, 3, 7, 8]

11,00€

Πάστα νουγκατίνα

Αποδομημένη νουγκατίνα με σεμιφρέντο καραμελωμένων αμυγδάλων |

Κρέμα βανίλιας Μαδαγασκάρης | Αλμυρή καραμέλα ^[1, 3, 7, 8]

12,00€



Αλλεργιογόνα

1. Δημητριακά με γλουτένη (σιτάρι, σίκαλη, κριθάρι, βρώμη, κ.ά.)
2. Καρκινοειδή (π.χ. γαρίδες, καβούρια)
 3. Αυγά
 4. Ψάρια
 5. Αράπικα φιστίκια
 6. Σόγια
7. Γάλα (συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης)
8. Ξηροί καρποί (π.χ. αμύγδαλα, καρύδια, φουντούκια)
 9. Σέλινο
 10. Μουστάρδα
 11. Σπόροι σησαμιού
12. Διοξειδιο του θείου και θειώδη (πάνω από 10mg/kg ή 10mg/l)
 13. Λούπινα
14. Μαλάκια (π.χ. μύδια, χταπόδι, καλαμάρια)

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ και όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.

Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου και των ημερών λειτουργίας των μπαρ και εστιατορίων χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία σε έναν ειδικό χώρο κοντά στην έξοδο για την καταγραφή τυχόν παραπόνων.

Παρακαλούμε, να μας ενημερώσετε για αλλεργίες ή/και ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε.

Τα κατεψυγμένα προϊόντα έχουν επιλεγεί για να διασφαλίσουν την καλύτερη δυνατή ποιότητα. *Προϊόν βαθιάς κατάψυξης. Στις σαλάτες χρησιμοποιείται παρθένο ελαιόλαδο, στο τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη/τιμολόγιο).

Αγορανομικός υπεύθυνος: Διευθυντής Ξενοδοχείου