

## ΣΑΛΑΤΕΣ

**βαλεριάνα**, baby σπανάκι, τοματίνια, dressing τοματόζουμου, παξιμάδια από χαρούπι, ηλιόσπορο και κατσικίσιο αρωματικό τυρί.

**Πράσινη σαλάτα** με μανιτάρια πλευρώτους ψητά, ρόκα, λόλα, μαρούλι, κόκκινο λάχανο, τομάτα και βινεγκρέτ φρέσκου βασιλικού.

**Μεσογειακή** με τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι ξερό και φρέσκο πιπεριά, κάπαρη, ελιές, καρέ φέτας Ρούμελης, κριθαρένιο παξιμάδι, βινεγκρέτ με θυμαρίσιο μέλι.

**Μαγειρίτσα αυγολέμονο** με ψιλοκομμένη συκωταριά γάλακτος, μαρούλι και άνηθο.

**Τζατζίκι** παραδοσιακό.

**Τυροκαφετή** με καυτερές πιπεριές.

**Ταλαγάνι Μεσσηνίας** με δύοσμο ψητό στα κάρβουνα.

**Φέτα Ρούμελης σε φύλλο** με μέλι και σουσάμι.

**Ντολμάδες γιαλαντζί** με ρύζι, αρωματικά βότανα, καρότο και γιαούρτι.

**Πίτα ημέρας.**

**Μελιτζάνα καπνιστή** με ψιλοκομμένη τομάτα, τριμμένη φέτα και σκορδόλαδο.

**Κολοκυθοκεφτέδες** με φέτα, πεκορίνο Αμφιλοχίας δύοσμο και βότανα εποχής.

**Μαραθόπιτα Χανίων** με φρέσκα μυρωδικά εποχής και κρέμα.

**Στριφτάρι Σκοπέλου** στο τηγάνι με μέλι και σουσάμι.

**Πιτάκια Καισαρείας** με παστοურμά, τομάτα και κίτρινα τυριά σε φύλλο κρούστας.

**Λουκάνικο Τζουμαγιάς χοιρινό Ηράκλειας Σερρών** με πατάτες φρέσκες τηγανητές.

## SALADS

**Green salad with valerian**, baby spinach, cherry tomatoes, tomato dressing, carob rusks, sunflower seeds and goat cheese.

**Green salad with arugula**, lola lettuce, lettuce, red cabbage, pleurotus mushrooms and basil vinaigrette sauce.

**Mediterranean** with tomato, cucumber, dried and fresh onion, pepper, capers, olives, Roumeli feta cheese, barley rusk, thyme honey vinaigrette.

**Easter Magiritsa** with egg-lemon stew with chopped milk liver, lettuce and dill.

**Traditional Tzatziki.**

**Tyrokafteri**, Spicy cheese dip

**Talagani** grilled traditional cheese from Messinia made with goat's milk.

**Feta cheese** in phyllo with honey and sesame.

**Ntolmas gialantzi** stuffed with rice & fresh seasonal herbs.

**Homemade pie of the day.**

**Smoked eggplant** with grated tomato, feta cheese and garlic olive oil.

**Zucchini balls** with feta cheese, pecorino slices, peppermint and seasonal herbs.

**Marathopita** traditional fried handmade pie from Chania with fresh herbs.

**Skopelos twist cheese pie** in the pan with honey and sesame.

**Pies from Kaisareia** with pastrami, tomato and yellow cheeses.

**Sausage (pork) Serres** with fresh french fries.

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

**Κοκορέτσι Ρουμελιώτικο** γάλακτος φάρμας Γκαραβέλα σιγοψημένο στη γάστρα.

**Αρνάκι γάλακτος βιολογικής εκτροφής** φάρμας Γκαραβέλα ριγανάτο, σιγοψημένο για 12 ώρες στη γάστρα συνοδεύεται με φρέσκες πατάτες τηγανητές.

**Μπιφτέκι Νεροβούβαλου** φάρμας Κερκίνης με κατσικίσιο κρεμώδες τυρί αρωματισμένο με κρέμα μαύρης τρούφας και καραμελωμένα κρεμμύδια συνοδεύεται με φρέσκες πατάτες τηγανητές.

**Κοντοσούβλι σε ατομική σούβλα** απο χοίρο ελευθέρως βοσκής φάρμας Γκαραβέλα, μαριναρισμένο σε σπιτικό ζωμό με μπαχάρια, αργοψημένο στη γάστρα συνοδεύεται με φρέσκες πατάτες τηγανητές.

**Κοντοσούβλι κοτόπουλο σε ατομική σούβλα**, μαριναρισμένο σε σπιτικό ζωμό με μέλι και μπαχαρικά, αργοψημένο στη γάστρα συνοδεύεται με φρέσκες πατάτες τηγανητές.

**Χοιρινή μπριζόλα** φάρμας Σγουρού ελευθέρως βοσκής στα κάρβουνα συνοδεύεται με φρέσκες πατάτες τηγανητές.

## ΣΠΙΤΙΚΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

**Σοκολατόπιτα** με σοκολάτα γάλακτος και υγείας, σπασμένα φουντούκια και παγωτό βανίλια παρφέ.

**Cheesecake** με βάση από μπισκότο oreo και δροσερή σάλτσα με κομμάτια ανανά.

**Πάβλοβα** με σπιτική μαρέγκα, φρέσκια σαντιγύ, παγωτό βανίλια παρφέ και σάλτσα κόκκινων φρούτων του δάσους.

**Κρέμα βανίλιας** με ξύσμα λεμονιού φρέσκες φράουλες και κρέμα φράουλας.

## MAIN DISHES

**Kokoretsi** Greek Easter dish of stuffed lamb intestines stewed in the pot.

**Lamb free range Garavelas farm** stewed for 12 hours in the pot side with fresh French fries.

**Water Buffalo Patty** Kerkini farm, with aromatic truffle cream whipped goat cheese and caramelized onions side with french fries.

**Kontosouvlī**, large chunks of pork, Garavelas farm, marinated in homemade meat broth with mix spices side with fresh French fries.

**Kontosouvlī** large chunks of chicken, marinated in homemade broth with honey and spices, cooked in the pot side with fresh French fries.

**Pork steak** from Sgouros farm free range side with fresh French fries.

## HOMEMADE DESSERTS

**Chocolate pie** with milk and dark chocolate, smashed hazelnuts and vanilla parfait ice cream.

**Cheesecake** with oreo biscuits and sauce with pineapple pieces.

**Pavlova** with meringue and whipped cream, vanilla parfait ice cream and sauce of red forest fruits.

**Vanilla cream** with lemon zest, fresh strawberries and strawberry cream.