

→ ΟΡΕΚΤΙΚΑ - APPETIZERS →

ΤΥΡΟΚΑΦΤΕΡΗ (x) - "TIROKAFTERI" (v) 9.00

Καυτερό ντιπ τυριού με φέτα και μανούρι, πιπεριά τσίλι, αγνό παρθένο ελαιόλαδο & μπούκοβο
Spicy cheese spread with Feta & Manouri cheese, chili pepper, extra virgin oil & hot pepper seeds

ΤΖΑΤΖΙΚΙ (x) - "TZATZIKI" (v) 9.00

Ελληνικό στραγγιστό γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο, ξύδι & παρθένο ελαιόλαδο Navarino Icons
Greek strained yoghurt, cucumber, garlic, vinegar & virgin olive oil "Navarino Icons"

ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ (x) - "MELITZANOSALATA" (v) 9.00

Μελιτζάνα ψημένη με καρύδια, σφέλα, κόκκινες πιπεριές, ξύδι και αγνό παρθένο ελαιόλαδο με αρωματικά της Μεσσηνιακής γης
Grilled eggplant salad with walnuts, Sfela cheese, red bell peppers, vinegar and extra virgin olive oil with Messinian herbs

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΤΥΡΟΠΙΤΑ (x) -

"THE TRADITIONAL CHEESE PIE" 11.00

Παραδοσιακό χειροποίητο φύλλο και φέτα
Homemade cheese pie with phyllo pastry and feta cheese

ΧΤΑΠΟΔΙ ΨΗΤΟ - "THE GRILLED OCTOPUS" 17.00

Φάβα Σαντορίνης με καραμελωμένα κρεμμύδια και σως κάπαρης

Fava bean salad from Santorini Island combined with caramelized onions and caper sauce

ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ - "OUR EGGPLANT SAGANAKI" 14.00

Σιγομαγειρεμένες μελιτζάνες σε πήλινο με σάλτσα τομάτας αρωματισμένες με ματζουράνα και γκραντινισμένες με φέτα
Slow cooked eggplants in clay pot with tomato sauce flavored with marjoram and gratinated with Sfela cheese

ΜΕΣΣΗΝΙΑΚΟ ΤΑΛΑΓΑΝΙ - "MESSINIAN TALAGANI" 16.00

Ταλαγάνι με ψητά μανιτάρια από τον Ταΰγετο, με άγρια ρόκα, μπαλσάμικο εσπεριδοειδών και σύγκλινο από τους Γαργαλιάνους

Talagani cheese with grilled mushrooms from Taygetos Mountain served with wild rocket Balsamic- Citrus vinegar and Siglino from Gargaliani

→ ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS →

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ (x) - "GREEK SALAD" (v) 15.00

Οργανικές τομάτες από τον κήπο μας με σφέλα, πράσινες πιπεριές, κρεμμύδια & μαρινάτες ελιές Καλαμών, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο παραγωγής μας
Organic tomatoes from our garden with Sfela cheese, green bell pepper, onion & marinated Kalamata olives, extra virgin olive oil of our produce

ΜΑΝΙΑΤΙΚΗ "ΡΙΓΑΝΑΔΑ" - "RIGANADA" FROM MANI 11.00

Χωριάτικο ψωμί στη σάρα, ντομάτα σπαστή, μεσσηνιακή φέτα & φρέσκια ρίγανη Ταΰγετου, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο παραγωγής μας
Grilled village bread with grated fresh tomato, messinian feta cheese, fresh oregano from Taygetos mountain and extra virgin olive oil of our trees

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ - "OUR VILLAGER'S SALAD" 15.00

Φρέσκα πράσινα φύλλα από τον κήπο μας με πορτοκάλι, ανθότυπο Διαβολισίου & καραμελωμένα καρύδια, ντρέσινγκ εσπεριδοειδών-μουστάρδας με παλαιωμένο ξύδι Navarino Icons
Fresh green leafs from our garden with orange fillets, Anthotyro from Diavolitsi Village & Caramelized walnuts, citrus fruit-mustard dressing with aged vinegar Navarino Icons

→ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΠΙΑΤΑ -
TRADITIONAL HOMEMADE DISHES →

ΚΟΚΚΟΡΑΣ ΜΕ ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ -

"ROOSTER WITH HILOPITES" 22.00

Κόκκορας σιγομαγειρεμένος στη γάστρα με τομάτες, μυρωδικά και χειροποίητες κυλοπίτες, σερβίρεται με μυζήθρα
Slow-cooked rooster in clay pot with tomatoes, herbs & homemade "Hilopites" pasta served with Mizithra cheese

ΜΟΥΣΑΚΑΣ - "GREEK MOUSSAKA" 18.00

Στρώσεις πατάτας και μελιτζάνας με κιμά μόσχου, κρούστα από μπεσαμέλ ελαιολάδου
Layers of potatoes and eggplants with beef minced meat and olive oil bechamel

ΓΙΟΥΛΜΠΑΣΙ - "GIOULMPASI" 24.00

Αρνάκι σιγομαγειρεμένο με λαχανικά και καπνιστό τυρί μετσοβόνη

Slow cooked lamb shank with vegetables and smoked Metsovone cheese

ΓΟΥΡΝΟΠΟΥΛΑ - "GOUROUNOPOULA" 22.00

Ψημένη σε ξυλόφουρνο για 8 ώρες ώσπου να "μελώσει". Σερβίρεται με σπιτική μουστάρδα απο μέλι, λεμόνι & βότανα Ταΰγετου

Traditional Messinian Pork Gourounopoula with crispy skin roasted in wood-fire oven for 8 hours until it "melts" served with homemade mustard, made with honey, lemon & herbs from Taygetos Mountains

ΨΑΡΙΑ ΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ - "THE FISH OF THE DAY"

Φρέσκο ψάρι ημέρας με σοτέ άγρια χόρτα με ζεστό ελαιόλαδο, spring onion και σκόρδο

Fresh of the day served with sauté wild greens with hot olive oil, spring onion and garlic

→ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ - SIDE ORDERS →

ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ - "GREEK FRIES" 8.00

Τηγανητές πατάτες σε ελαιόλαδο και στάκα από την Μάνη με μυζήθρα
Deep-fried potatoes in olive oil & staka from Mani served with Mizithra cheese

**ΠΑΤΑΤΟΥΛΕΣ ΝΕΑΣ ΕΣΟΔΕΙΑΣ ΨΗΜΜΕΝΕΣ ΣΤΗ ΧΟΒΟΛΗ (x) -
NEW POTATOES BAKED IN EMBER (v) 7.00**

Με αρωματικό βούτυρο πορτοκαλιού, οξύμελι & σπασμένο κάλιανδρο
With orange butter, "oximeli" & crushed coriander

ΑΓΡΙΑ ΧΟΡΤΑ ΤΟΥ ΒΟΥΝΟΥ (x) -

WILD FOREST GREENS (v) 9.00

Αχνισμένα σε καυτό ελαιόλαδο παραγωγής μας με κρεμμύδι & σκόρδο
With hot olive oil of our produce, onion & garlic

(x) επιλογή ιδανική για χορτοφάγους

Θα χαρούμε να απαντήσουμε στα ερωτήματα των φιλοξενούμενων μας σχετικά με συγκεκριμένα συστατικά που πιθανόν περιέχουν τα πιάτα μας. Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του μενού που ζητήσατε.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει

εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο).

(v) Denotes vegetarian

We welcome enquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

Prices are in euros € and include all applicable taxes. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice).

→ ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ - KIDS MENU →

ΠΑΙΔΙΚΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ - KID'S SALADS

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΑΓΓΟΥΡΙ (x) - ΤΟΜΑΤΟ-CUCUMBER SALAD (v) 6.00

Φρεσκοκομμένη τομάτα και αγγούρι σε κυβάκια, με ελαιόλαδο και ξύδι "Navarino Icons"
Freshly cut tomato and cucumber cubes, with olive oil and vinegar "Navarino Icons"

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ (x) - GREEN SALAD (v) 6.00
Ποικιλία από καρδιές μαρουλιών με βινεγκρέτ από ελαιόλαδο και λευκό βαλσάμικο "Navarino Icons"
Variety of lettuces hearts with olive oil and white balsamic vinaigrette "Navarino Icons"

ΖΥΜΑΡΙΚΑ - PASTA

ΤΟΜΑΤΑ (x) Η ΚΙΜΑ - ΤΟΜΑΤΟ SAUCE (v) OR BOLOGNAISE 9.00

Επιλέξτε τη σάλτσα τομάτας φτιαγμένη από φρέσκα τομάτα ή τη Bolognaise από ψιλοκομένο βοδινό φιλέτο, σερβιρισμένες με το αγαπημένο ζυμαρικό του παιδιού σας, σπαγγέτι ή πέννες
Choose your sauce of fresh tomato sauce or hand catted minced beef fillet, to be served with your kid's favorite pasta, either spaghetti or penne

ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ - ROULTRY

ΨΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ - ROAST CHICKEN 9.00

Ψητό κοτόπουλο με ρίγανη και λεμόνι, σερβίρεται με ψητές πατάτες
Roasted Chicken with oregano and lemon, served with roast potatoes

** Όλα τα παιδικά πιάτα δεν περιέχουν αλάτι
All kids' dishes have no salt

→ A SWEET MEMORY →

ΔΙΠΛΕΣ - "DIPLES" 10.00

Με σορμπέ σύκο, καρύδια & κηρύθρα
Deep fried dough with fig sorbet, walnuts and honey comb

ΤΡΑΓΑΝΗ ΚΡΟΥΣΤΑ ΜΕ ΠΡΑΛΙΝΑ ΚΑΙ ΑΝΘΟ ΑΛΑΤΙΟΥ - "CROUSTILLANT WITH PRALINE AND FLEUR DE SEL" 11.00

Κρέμα πικρής σοκολάτας με μπαχαρικά και σάλτσα καραμέλας Cremeux with spices and caramel sause

ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ ΤΗΣ ΓΙΑΓΙΑΣ ΚΑΤΕΡΙΝΑΣ - "GRANDMA KATERINA'S WALNUT CAKE" 10.00

Παραδοσιακή χειροποίητη καρυδόπιτα με παγωτό καϊμάκι
Traditional homemade walnut cake with kaimaki ice-cream

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ - "GREEK YOGHURT" 8.75

Ελληνικό στραγγιστό γιαούρτι με σπιτικά γλυκά κουταλιού
Greek strained yogurt with homemade spoon sweets

ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ - "VARIETY OF SEASONAL FRUITS (for 2 persons)" 10.00
Colorfull, matured & freshly-sliced

TAVERNA

→ GREEK COOKING →