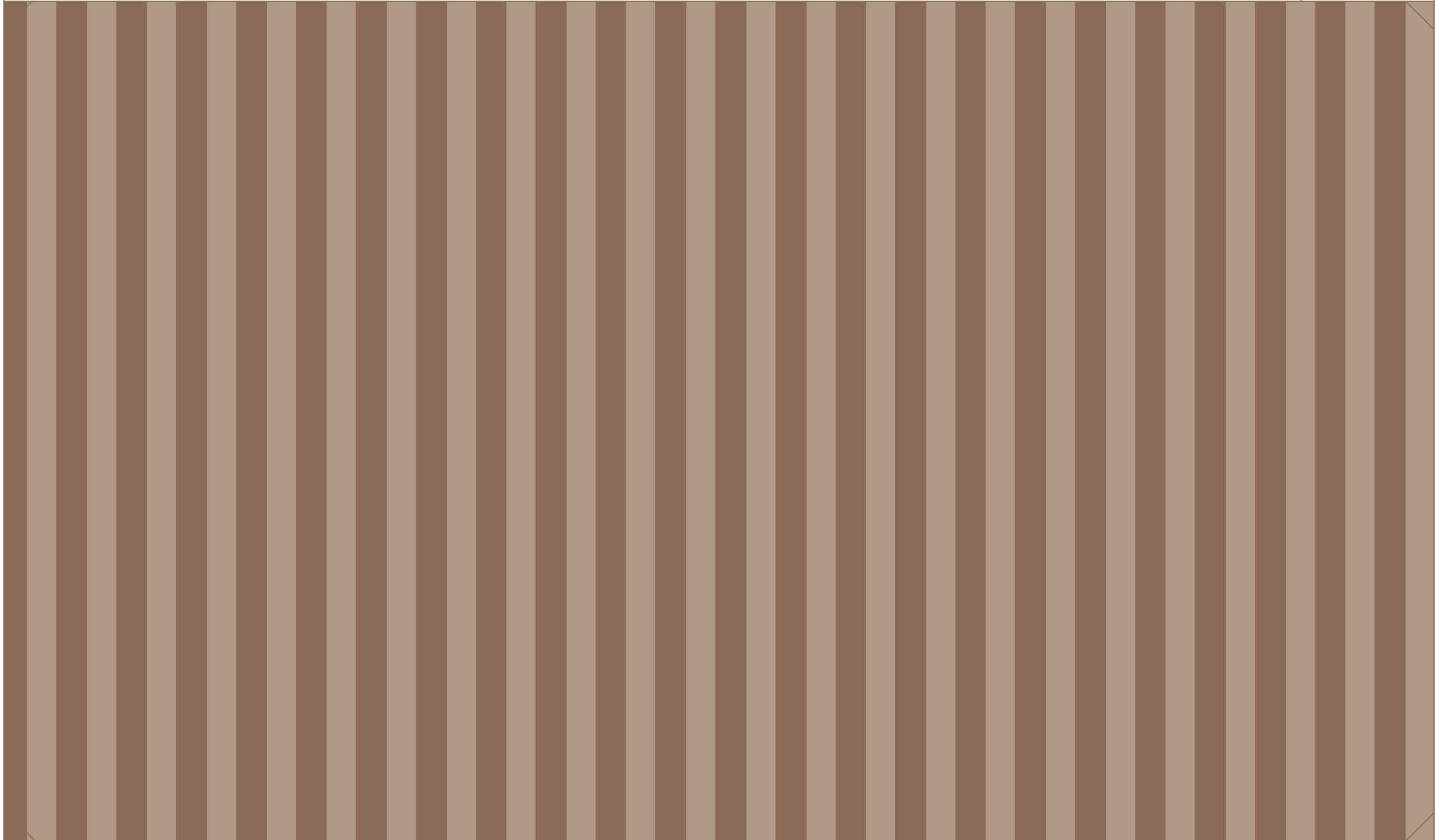


Bistrot Menu



Bistrot Menu

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / STARTERS

Ποικιλία με ψημένο τυρόψωμο, κριτσίνια παρμεζάνας, πολύσπορου, ντιπ με Γιαννιώτικο γαλοτύρι και τσουβαλάτες ελιές

Variety of baked bread, parmesan breadsticks, wholegrain breadsticks, dip with "galotiri" cheese and olives

ΠΑΤΑΤΑ CROSSCUT

Πατάτα crosscut με καπνιστή σάλτσα από τυρί Μετσοβόνη, sour cream και μπρινουάζ λαχανικών

Crosscut potatoes with smoked sauce of Metsovone cheese, sour cream and brunoise vegetables

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ / MUSHROOMS

Μανιτάρια portobello ψημένα σε μαρινάδα από λευκό παλαιωμένο ξύδι με κατσικίσιο τυρί σε στάχτη

Portobello mushrooms cooked in marinade of old white vinegar served with goat cheese on ash

ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ ΣΑΓΑΝΑΚΙ / SMOKED METSOVONE CHEESE

Μετσοβόνη σαγανάκι σε κρούστα ξηρών καρπών, με μαρμελάδα μαύρου σκόρδου και πέρλες σφενδάμου

Fried Metsovone cheese in crust of mixed nuts, served with marmalade of black garlic and pearls of maple

Bistrot Menu

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

ΚΑΙΣΑΡΑ / CEASAR

Σαλάτα του καίσαρα με τραγανό iceberg, ψητό κοτόπουλο, αρωματικό κρουτόν δενδρολίβανου, παρμεζάνα και ντρέσινγκ αντζούγιας

Cesar salad with crunchy iceberg, roasted chicken, aromatic croutons of rosemary, flakes of parmesan and anchovies sauce

ΓΚΟΡΓΚΟΝΤΖΟΛΑ / GORGONZOLA

Πράσινη σαλάτα με iceberg, ρόκα , μανιτάρια φρέσκα, τραγανό μπέικον, τυρί γκοργκοντζόλα και ιταλική βινεγκρέτ

Fresh greens with iceberg, baby rucola, fresh mushrooms, crunchy bacon, gorgonzola cheese and Italian vinaigrette

Bistrot Menu

ΡΙΖΟΤΟ & ΠΑΣΤΑ / RISOTTO & PASTA

ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ / GREEK PASTA "CHILOPITES"

Χυλοπίτες Μετσοβίτικες με ηπειρώτικο καπνιστό χοιρινό της οικογένειας Βλάχου, γλυκιές πιπεριές και απαλή σάλτσα τομάτας με άρωμα βασιλικού

Greek traditional pasta "chilopites" from Metsovo with smoked pork of Epirus and soft tomato sauce with basil flavor

ΝΙΟΚΙ ΠΑΤΑΤΑΣ / ΡΟΤΑΤΟ GNOCCHI

Νιόκι πατάτας με μοσχάρισια μάγουλα, κάστανα και φλοίδες παρμεζάνας

Potato gnocchi with veal cheeks, chestnuts and parmesan flakes

ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ / MUSHROOM RISOTTO

Ριζότο μανιταριών με μπουκίτσες μαριναρισμένων τυριών σε λάδι τρούφας και επικάλυψη από πούδρα βασιλομανίταρου

Mushroom risotto with bites of marinated cheese in truffle oil and powder of porcini mushrooms

Bistrot Menu

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN DISHES

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ / CHICKEN

Ταλιάτα από μπούτι κοτόπουλο με πικάντικες βελούδινες πατάτες νέας γης , τραγανά ψίχουλα ψωμιού και πιπεριές jalapenos
Chicken tagliata, with spice baby potatoes, crispy bread crumbs, and jalapenos peppers

ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ / PORK FILLET

Χοιρινό φιλέτο σχάρας με σάλτσα από κρασόμελο και πουρέ καπνιστής μελιτζάνας
Grilled pork fillet in red wine and honey sauce and aromatic smoked eggplant puree

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ / FILET MIGNON

Μοσχαρίσιο φιλέτο μινιόν με πιπεράτη σως μανιταριών και τηγανιτές πατάτες
Beef filet mignon with mushroom pepper sauce and French fries

ΣΟΛΟΜΟΣ / SALMON

Φιλέτο σολομού στη σχάρα σε κρούστα από ξηρούς καρπούς, ποσέ λαχανικά και σος ταρτάρ
Grilled salmon fillet in crust of nuts, poached vegetables, and tartar sauce

ΠΕΣΤΡΟΦΑ / TROUT

Φιλέτο πέστροφας Ιωαννίνων σοτέ με πουρέ γλυκοπατάτας, πούδρα από καπνιστό μπέικον και σος ταρτάρ
Sauteed trout fillet of Ioannina with puree of sweet potatoes, powder of smoked bacon and tartar sauce

Bistrot Menu

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ / TO SHARE

MINI BURGER / MINI BEEF BURGER

Τρία ψωμάκια brioche με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, καραμελωμένα κρεμμύδια, ψητό μπέϊκον και μουστάρδα αχλαδιού με άρωμα Williams. Συνοδεύεται με φρέσκια σαλάτα και πατάτες country
*3 Mini Beef Burger's in brioche breads with caramelized onions, grilled bacon and pear mustard with William's aroma.
Served with fresh salad and country potatoes*

ΠΛΑΤΟ ΤΥΡΙΩΝ / CHEESE VARIETY

2 ατόμων με κριτσίνια, ξηρούς καρπούς και chutney από άγριο σύκο
For 2 person's cheese variety with bread sticks, dry fruits and fig chantey

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΕΣ / BRUSCHETTA TRILOGY

Με φρεσκοψημένο μεσογειακό καρβέλι και anti-pasti
With freshly baked Mediterranean bread and anti-pasti

Bistrot Menu

ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ / DESSERTS

ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ ΜΕ ΖΑΓΟΡΙΣΙΟ ΦΥΛΛΟ ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ ΠΑΡΦΕ

Orange pie in traditional filo of Zagori with vanilla parfait ice cream

ΓΙΑΝΝΙΩΤΙΚΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ ΜΕ ΠΡΑΣΙΝΟ ΦΙΣΤΙΚΙ ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ ΠΑΡΦΕ

*Baklava" Traditional syrup sweet with green
nuts and vanilla parfait ice cream*

CREME BRULEE ΜΕ ΕΣΠΡΕΣΟ ΚΑΙ ΚΑΜΕΝΗ ΚΑΣΤΑΝΗ ΖΑΧΑΡΗ

Crème brulee with espresso and burnt brown sugar

ΠΑΓΩΤΟ ΠΑΡΦΕ ΒΑΝΙΛΙΑ ΜΕ ΚΡΕΜΑ NOCCIOLA ΣΕ ΦΩΛΙΑ ΑΠΟ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟΥΣ ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ

Vanilla parfait ice cream with nocciola cream in crusted of caramelized nuts