

STARTERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Καρπάσιο Λαβράκι / Sea Bass Carpaccio Λεπτοκομμένο φρέσκο λαβράκι με αρώματα εσπεριδοειδών, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και μια διακριτική νότα τσίλι που αναδεικνύει τη φρεσκάδα της θάλασσας. <i>Thinly sliced fresh sea bass with citrus aromas, extra virgin olive oil and a subtle touch of chilli that enhances the freshness of the sea.</i>	18€
Παραδοσιακή Τραβηχτή Μάνης / Traditional Mani Travichti Χειροποίητη τραβηχτή ζύμη με βελούδινη κρέμα άγριων μανιταριών, καπνιστό σύγκλινο Μάνης και καψαλισμένο ταλαγάνι. <i>Handmade" travichti" dough with a velvety wild mushroom cream, smoked Mani syglino and seared talagani cheese.</i>	10€
Χταπόδι Σχάρας / Grilled Octopus Τρυφερό χταπόδι ψημένο στα κάρβουνα, σερβιρισμένο με δροσερή μεσογειακή «salsa” και ελιές Καλαμών. <i>Tender octopus grilled over charcoal, served with refreshing mediterranean salsa and Kalamata olives.</i>	20€
Ανοιχτή Σπανακόπιτα / Open Spinach Pie Τραγανή βάση με άγρια χόρτα, αρωματικά βότανα της μανιάτικης γης και πλούσια βαρελίσια φέτα. <i>A crisp base with wild spinach, aromatic herbs from the Mani countryside and rich barrel-aged feta.</i>	13€
Μανιάτικο Λουκάνικ / Mani Sausage Παραδοσιακό λουκάνικο σχάρας με βελούδινη σάλτσα πιπεριάς Φλωρίνης και τραγανά τσιπς πατάτας. <i>Traditional grilled local sausage with a velvety Florina pepper sauce and crisp potato chips.</i>	17€
Ποικιλία Μανιταριών Σοτέ / Sautéed Mushroom Selection Επιλεγμένα μανιτάρια σοταρισμένα σε βούτυρο και μυρωδικά, με κρέμα παλαιωμένης γραβιέρας και αρωματικό κράμπλ βοτάνων. <i>Selected mushrooms sautéed in butter and herbs, with aged graviera cream and an aromatic herb crumble.</i>	14€
SALADS ΣΑΛΑΤΕΣ	
Χωριάτικη Σαλάτα / Greek Village Salad Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, ελιές και πλούσια βαρελίσια φέτα, με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. <i>Tomato, cucumber, pepper, olives and rich barrel-aged feta, with extra virgin olive oil.</i>	13€
Σαλάτα Κινόα / Quinoa Salad Σαλάτα κινόα με ψητά λαχανικά, κατσικίσιο τυρί, εσπεριδοειδή φρούτα και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών. <i>Quinoa salad with roasted vegetables, goat cheese, citrus fruit and citrus vinaigrette.</i>	15€
Μπουράτα με Ντοματίνια & Σύκα / Burrata with Cherry Tomatoes & Figs Φρέσκια μπουράτα με μαριναρισμένα ντοματίνια, ώριμα σύκα και φύλλα βασιλικού. <i>Fresh burrata with marinated cherry tomatoes, ripe figs and basil leaves.</i>	17€
Πράσινη Σαλάτα με Σύγκλινο Μάνης / Green Salad with Mani Syglino Δροσερά φύλλα σαλάτας με αρωματισμένα κρουτόν, σύγκλινο Μάνης, ξινομυζήθρα και βινεγκρέτ πορτοκαλιού. <i>Fresh salad leaves with aromatic croutons, Mani syglino, xinomyzithra cheese and orange vinaigrette.</i>	15€

PASTA | ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Ταλιολινι Λεμονιού & Μυρωδικών / Lemon & Herb Tagliolini Φρέσκο ταλιολινι με αρωματικό λεμόνι, βούτυρο και φρέσκα μυρωδικά. <i>Fresh tagliatelle with aromatic lemon, butter and fresh herbs.</i>	16€
Τσουχτή Μάνης / Tsouhti from Mani Παραδοσιακή μανιάτικη μακαρονάδα με βούτυρο και τυρί, σερβιρισμένη με σύγκλινο Μάνης και αυγό μελάτο με πλούσιο, ρευστό κρόκο. <i>Traditional Mani “Tsouhti”pasta with smoked cured pork and a soft-cooked egg.</i>	14€
MAIN COURSES ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ	
Φιλέτο Λαβράκι / Sea Bass Fillet Ψημένο φιλέτο λαβράκι με λεμονάτο ριζότο σελινόριζας και αρωματικά βότανα της μανιάτικης γης. <i>Grilled sea bass fillet with lemon celeriac risotto and aromatic herbs from Mani.</i>	32€
Ribeye Σχάρας / Grilled Ribeye Ζουμερό ribeye σχάρας με πατάτες baby «αντιναχτές», ψητά ντοματίνια και σάλτσα chimichurri. <i>Juicy grilled ribeye with tossed baby potatoes, roasted cherry tomatoes and chimichurri sauce.</i>	42€
Αργομαγειρεμένο Αρνίσιο Κότσι / Slow-Cooked Lamb Shank Μαγειρεμένο για ώρες στα αρώματά του, με βελούδινο πουρέ μελιτζάνας και σάλτσα δεντρολίβανου. <i>Slow-cooked for hours in its own aromas, served with velvety aubergine purée and rosemary sauce.</i>	32€
Φιλέτο Μπούτι Κοτόπουλου Σχάρας / Grilled Chicken Thigh Fillet Τρυφερό φιλέτο από μπούτι κοτόπουλου, με βελούδινο πουρέ πατάτας, καψαλισμένα λαχανικά και σάλτσα λεμονιού με θυμάρι. <i>Tender chicken thigh fillet with velvety potato purée, seared vegetables and lemon-thyme sauce.</i>	26€
Γαρίδες Σχάρας / Grilled Prawns Ζουμερές γαρίδες ψημένες στη σχάρα, με άγρια χόρτα εποχής και βινεγκρέτ λεμονιού. <i>Juicy grilled prawns with seasonal wild greens and lemon vinaigrette.</i>	35€
DESSERTS ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ	
Ανοιχτό Μιλφείγ / Open Mille-Feuille Τραγανά φύλλα σφολιάτας, ανάλαφρη κρέμα και μαριναρισμένες φράουλες. <i>Crisp puff pastry layers, light cream and marinated strawberries.</i>	11€
Προφιτερόλ / Profiterole Αφράτα σου με πλούσια κρέμα και ζεστή σάλτσα σοκολάτας. <i>Light choux pastry with rich cream and warm chocolate sauce.</i>	11€
Πορτοκαλόπιτα / Orange Pie Παραδοσιακή πορτοκαλόπιτα με παγωτό βανίλια και αρωματικό σιρόπι πορτοκαλιού. <i>Traditional Greek orange pie with vanilla ice cream and aromatic orange syrup.</i>	10€

O.
olivia
RESTAURANT & BAR