



## ΣΑΛΑΤΕΣ ΚΑΙ ΚΡΥΑ ΚΟΥΖΙΝΑ

### ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

με ντοματίνια , πιπεριές,φιλέτα ελιάς και ξυνοτύρι Κέας, σερβιρισμένη σε Κρητική κρίθινη φωλιά

### ΣΑΛΑΤΑ ΜΕΣΚΛΑΝ

με αμύγδαλο φιλέ, μοσχαρίσιο παστράμι Καρδίτσας και βινεγκρέτ με σινάπι και εστραγκόν

### ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΑΠΟ BABY ΦΥΛΛΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

με ψητό μανούρι, κουκουνάρι, καπνιστή πανσέτα, νιφάδες παρμεζάνας και dressing καραμέλας πορτοκαλιού με δυόσμο

### ΣΤΑΜΝΑΓΚΑΘΙ

με καραβιδόψυχα, παντζάρι, μους λευκού ταραμά και τραγανό κραμπλ από χαρουποπαξιμαδο

### ΣΠΑΝΑΚΙ BABY

με κρανμπερις, αχλάδι και καραμελωμένα καρύδια, σε τραγανή βάση πολέντας και δροσερό dressing βασιλικού

### ΜΑΥΡΕΣ ΦΑΚΕΣ BELUGA

με καπνιστό χέλι, δυόσμο, σησαμέλαιο και οξύμελι Κρήτης

### ΤΑΡΤΑΡ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΤΟΥΝΑΣ

με σέλερι, τσίλι και αβοκάντο σερβιρισμένο σε φύκια γουακάμε και κρύα σούπα μάνγκο

## ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### ΔΕΜΑΤΙ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ

με κιμά από μοσχάρι γαλάκτος πάνω σε καπνιστή σάλτσα από λευκή μελιτζάνα Σαντορίνης

### ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΠΡΑΣΣΟΠΙΤΑ

με τζιιώτικα «τσίγαρα», τραχανά, φέτα και δροσερή σάλτσα από κεφίρ

### ΤΖΙΩΤΙΚΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΣΕ ΚΡΕΜΑ ΦΑΣΟΛΑΔΑΣ

με λιαστή ντομάτα και μπρουσκετίνι με άγρια ρόκα, γραβιέρα Τήνου και ελιά

### ΓΛΩΣΣΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

με πουρέ κρύας πατατοσάλατας και λαδολέμονο ακτινίδιο

### ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΜΕ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ CHEVRE

τυλιγμένο σε πρόβειο προσούτο, καπνιστή μαρμελάδα ντοματίνι και παπαρουνόσπορο

### ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ

σάλτσα ρακόμελου και άγρια μούρα

### ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΕ ΑΛΜΥΡΑ ΦΡΙΚΑΣΕ

σπαράγγια, μανιτάρια σιτάκε και αυγολέμονο σεληνόριζας

### ΧΤΑΠΟΔΙ

με κρέμα τραχανά, κρουτόν φέτας και λάδι βασιλικού

### ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΜΕ ΦΙΛΕΤΟ ΣΑΡΔΕΛΑΣ

Τσάντνεί ντομάτας με σορίθο ,κρίταμο ,τρίμα αυγοτάραχου Μεσολογγίου και φάβα λεμονάτη

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

### ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ ΣΙΔΗΡΟΔΡΟΜΟΣ

σιγομαγειρεμένος σε κόκκινο οινόμελο, συνοδεύει από πουρέ πατάτας αρωματισμένο με λάδι λευκής τρούφας

### ΚΑΤΣΙΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ

### RIB EYE ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΕΑΣ

με τηγανιτές πατάτες και δροσερή σαλάτα με baby φύλλα και λάδι λευκής τρούφας

### ΤΑΛΙΑΤΑ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΣΥΚΩΤΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

με αγουρίδα και μέλι, πουρέ σελινόριζας και τσιπς από παστινάκι

### BLACK ANGUS FLAP STEAK

συνοδεύει από χωριάτικες τηγανιτές πατάτες, baby λαχανικά γλασαρισμένα σε κέτσαπ παντζαριού, μαγιονέζα τρούφας και μαύρο αλάτι καπνιστό σε φύλλο οξειάς

### ΚΑΡΕ ΜΑΥΡΟΥ ΧΟΙΡΟΥ

με σάλτσα από μύρτιλα και πετιμέζι, συνοδεύει από πουρέ μαϊντανόριζας

### ΦΡΕΣΚΟ ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΩΜΟΥ

μαριναρισμένο σε παντζάρι και μίριν, με τρίχρωμη κινόα ταμπουλέ

### ΦΡΕΣΚΟ ΛΑΥΡΑΚΙ ΣΩΤΕ

με κρούστα από βότανα και κρέμα κακκαβιάς από πετρόψαρα, αρωματισμένη με κρόκο Κοζάνης

### ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΣΟΥΠΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΜΕΛΑΝΙ ΤΗΣ

ξύσμα μοσχολέμονου, τρίμμα αυγοτάραχου Μεσολογγίου και τσιπς από τσορίθο

## ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

ΜΠΙΦΤΕΚΙ από ντόπιο μοσχαρίσιο κιμά με τηγανιτές πατάτες και δροσερή σαλάτα

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΒΟΥΤΥΡΟΥ με παρμεζάνα και τοματίνια

## ΤΑ ΓΛΥΚΑ ΜΑΣ

### ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Κραμπλ καραμέλας, μαύρης σοκολάτας, μους σοκολάτας γάλακτος και μους λευκής σοκολάτας

### ΚΡΗΤΙΚΟ ΤΣΗΖΚΕΙΚ

βάση κριθίνου παξιμαδιού, μους με μυζήθρα και μέλι, γλάσο μουσταλευριάς

### ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ ΑΠΟ ΤΟ ΣΠΙΤΙ

με παγωτό καϊμάκι και σάλτσα ελληνικού καφέ

Σύνθεση και εκτέλεση menu : **Chef Άγγελος Μακρής**

Όλα μας τα πιάτα παρασκευάζονται καθημερινά και βασίζονται σε τοπικά προϊόντα

Τηλ.: 22880 - 29101 // [www.tospitistihora.gr](http://www.tospitistihora.gr)

Ωράριο λειτουργίας κουζίνας 9:00 - 00:00 καθημερινά // free wi-fi SSID: "To Spiti Guest", p/w: guest

ΤΟ ΣΠΙΤΙ ΣΤΗ ΧΩΡΑ υποστηρίζει τα τοπικά προϊόντα και χρησιμοποιούνται όποτε είναι διαθέσιμα.

Εάν έχετε αλλεργία σε κάποιο τρόφιμο παρακαλώ ενημερώστε το σερβιτόρο σας.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ο νόμιμος ΦΠΑ 24%.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό απόδειξη λιανικής ή τιμολόγιο.

Το κατάστημα διαθέτει εγκεκριμένο POS αποδοχής Καρτών// Αγορανομικός υπεύθυνος Χρίστος Λιοδάκης

