

Γεύματα Meals



01 ΟΡΕΚΤΙΚΑ 01

APPETIZERS

Χειροποίητο ψωμί και άλειμμα από τον σεφ μας.	Our Chef's homemade bread and spreads.	2,50 €
Σαϊτί, παραδοσιακή πίτα με χειροποίητο φύλλο με γέμιση από λάχανα και μυρωδικά, ψημένη στη σχάρα με ελαιόλαδο βασιλικού.	Traditional grilled sati pie stuffed with veggies and aromatic herbs and brushed with basil oil flavors.	10 €
Πιτάκια προσούτο, με τυρί κρέμα, φρέσκα μυρωδικά καιμανιτάρια σε λεπτή στρώση κόκκινης σάλτσας.	Mini prosciutto pitas, topped with cream cheese, fresh herbs and mushrooms in a thin layer of red sauce.	16 €
Cheesecake φέτας, με παξιμάδια Κρήτης σε ελαιόλαδο, μούς φέτας και sauce φρέσκιας τομάτας.	Feta cheesecake layered with Cretan rusk in olive oil, feta mousse and fresh tomato sauce.	15 €
Χταπόδι(ηλοκάμι) σε πουρέ αγκινάρας, με πικάντικη και ξιδάτη σως.	Octopus (tentacle) in artichoke puree, served with a spicy and sour sauce.	22 €
Μαστέλο Χίου στο φούρνο, με πάπρικα, μαρμελάδα εσπεριδοειδών και σουσάμι.	Baked Mastelo cheese from Chios, topped with paprika, orange marmalade and sesame seeds.	14 €
Ουρές καραβίδας σε φύλλο κανταΐφι με spicy μους χειροποίητης ταραμοσαλάτας.	Crayfish tails wrapped in shredded kataifi phyllo served with spicy mousse of taramosalata.	18 €
Καπνιστή μελιτζάνα με σάλτσα ταχίνι, θυμαρίσιο μέλι, καβουρδισμένα κουκουνάρια και θρυματισμένη φέτα.	Smoked eggplant topped with tahini sauce, thyme honey, roasted pine nuts and crumbled feta cheese.	14 €
Χειροποίητο λουκάνικο γεμισμένο με παρμεζάνα και κομμάτια μαύρης τρούφας, συνοδεύεται με αρωματισμένο πουρέ πατάτας.	Homemade sausage stuffed with parmesan and black truffle, served with herbed mashed potatoes.	24 €
Μανιτάρια σωτέ με γαλλικές πατάτες, θυμάρι και λιαστή τομάτα.	Sautéed mushrooms with French potatoes, thyme, and sun-dried tomatoes.	12 €
Γαρίδες με κρέμα φάβας, ντοματίνια και κάπαρη.	Shrimps served with cream of fava beans, cherry tomatoes and capers.	16 €

02 ΣΑΛΑΤΕΣ 02 SALADS

Ελληνική σαλάτα με κριθαρόψωμο, τομάτα, πιπεριές, αγγούρι, ελιές και γαλομυζήθρα.	Greek salad with barley rusk, tomatoes, peppers, cucumbers olives and galomyzithra cheese.	13 €
Σαλάτα "Χρυσόβουλο" με ανάμεικτα σαλατικά ρόκα, σπανάκι, πολύχρωμες πιπεριές, τοματίνια, ραπανάκια, καρότο, κρίταμο, πικάντικες καρδιές φραγκοσουκιάς, μαριναρισμένα μανιτάρια, σύγκλινο Μονεμβασίαςκαι vinaigrette εσπεριδοειδών.	"Chrysovoulo" salad with a mix of arugula, spinach, tri-bell peppers, cherry tomatoes, radishes, carrots, pickled sea weeds and cactus leaves, marinated mushrooms, smoked pork from Mani mixed with citrus vinaigrette sauce.	16 €
Μέσκλαν σαλάτα με γαρίδες, μάνγκο και vinaigrette εσπεριδοειδών.	Mesclun salad with shrimps, mango and citrus vinaigrette.	17 €
Πράσινη σαλάτα με σύκο, ψητό κατσικίσιο τυρί, φιλέτο καρυδιού και dressing μελιού.	Mix green salad with figs, grilled goat cheese, walnuts and honey dressing.	16 €
Σαλάτα ρόκα με μανιτάρια πλευρώτους (στη σχάρα), θυμάρι, παρμεζάνα και vinaigrette balsamic.	Arugula salad with grilled oyster mushrooms, thyme, parmesan and balsamic vinaigrette.	15 €
Σαλάτα τοματίνια, μοτσαρέλα Buffalo, καπαρόφυλλα, παξιμάδια χαρουπιού και λάδι βασιλικού.	Cherry tomato salad with buffalo mozzarella, capers, carob rusks brushed with basil oil.	17 €
Σαλάτα πράσινη με κινόα, φρέσκο κρεμμύδι, τομάτα και αβοκάντο με sauce λεμονιού.	Mix green salad with quinoa, chives, tomatoes, sliced avocado, and lemon sauce.	14 €

03 ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ 03 SOUP OF THE DAY

9 €

04 PIZOTO RISSOTO 04

Ριζότο a la Mianese με κρόκο Κοζάνης και άρωμα δυόσμου.	Risotto a la Mianese made with Kozani saffron and a pinche of aromatic mint.	18 €
Ριζότο μεμανιτάρια Porcini και λάδι λευκής τρούφας.	Risotto with Porcini mushrooms and white truffle oil.	20 €
Ριζότο θαλασσινών με κολοκύθι, σολομό, λαβράκι, γαρίδες, σαφράν, μοσχολέμονο και ζωμό μπίσκ.	Seafood risotto with zucchini, salmon, sea bass, shrimp, saffron, lemon balm and bisque sauce.	24 €
Ριζότο με καβουρόψυχα απο μπλέ καβούρι, τζίντζερ, κόκκινη πιπεριά chilly και αυγά χελιδονόψαρου.	Risotto with blue crab, ginger, a touche of red chili pepper and flying fish eggs.	24 €

05 ΖΥΜΑΡΙΚΑ PASTA 05

Σκιουφιχτά με κοτόπουλο,μανιτάρια, λευκό κρασί, λάδι λευκής τρούφας και γραβιέρα.	Skioufihta pasta with sliced chicken breast, mushrooms, white wine, white truffle oil and gruyere cheese.	18 €
Μαύρες ταλιατέλες fresh pasta με ουρές καραβίδας και τριμμένο αυγοτάραχο.	Fresh Black tagliatelle pasta with crayfish tails and fish-roe from Mesologi.	25 €
Taglionini fresh pasta με φρέσκο σολομό, σχοινόπρασο, φρέσκο κρεμμύδι και άρωμα από ούζο.	Fresh Taglionini pasta with fresh salmon, chives, scallions and a touch of Ouzo aroma.	22 €
Κριθαρότο με μαριναρισμένες γαρίδες σε ούζο, λαχανικά και ελαφριά σάλτσα τομάτας.	Orzo pasta with ouzo marinated shrimps, vegetables and a light tomato sauce.	24 €
Παπαρδέλες fresh pasta με φιλέτο μόσχου ραγού και φρέσκα λαχανικά.	Fresh pappardelle pasta with beef fillet ragout and fresh vegetables.	20 €

06 ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ 06 MAIN DISHES

Burger από φρέσκο κιμά black angus, country πατάτες τηγανητές και bbq sauce.	Fresh juicy black angus burger, served with country fries and BBQ sauce.	20 €
Φιλέτο κοτόπουλο σχάρας με λαχανικά ατμού και sauce λεμόνι.	Grilled chicken breast served with steamed vegetables and lemon sauce.	18 €
Κότσι από αρνάκι γάλακτος, μαγειρεμένο στη γάστρα με λαχανικά, εστραγκόν και μέλι, συνοδεία από πουρέ πατάτας.	Baby lamb knucklebone cooked in a casserole with vegetables, tarragon and honey, served with mashed potatoes.	27 €
Χοιρινή μπριζόλα Iberico με λαχανικά σχάρας και σάλτσα Πόρτο.	Iberico porkchops served with grilled vegetables and Porto sauce.	24 €
Ψαρονέφρι γεμιστό με πράσινο μήλο,μανιτάρια, φρέσκο κρεμμύδι και θυμάρι με sauce από καπνιστό τυρί Μετσόβου. Συνοδεύεται με μαύρο ρύζι.	Pork tenderloin stuffed with green apple, mushrooms, chives, and thyme topped with smoked Metsovo cheese sauce. Served with black rice.	23 €
Ταλιάτα black angus USA CHOICE CREEKSTONE με σάλτσα gravy και πράσινη σαλάτα με ρόκα και παρμεζάνα.	Black Angus tagliata USA CHOICE CREEKSTONE topped with gravy sauce and served with arugula salad garnished with parmesan cheese.	38 €
Μοσχαρίσιο φιλέτο σχάρας με αρωματικό βούτυρο, συνοδεύεται με πατάτες baby σωτέ.	Grilled beef filet topped with aromatic butter, served with sautéed baby potatoes.	30 €
Rib Eye black Angus USA CHOICE CREEKSTONE με λαχανικά βουτύρου (σπαράγγια, καρότο, κολοκύθι) και σάλτσα μπεαρνέζ.	Rib Eye Black Angus steak USA CHOICE CREEKSTONE served with buttered vegetables (asparagus, carrots, zucchini) with béarnaise sauce.	44 €

07 ΨΑΡΙΑ 07
FISH

Φιλέτο σολομού με καραμελωμένο φινόκιο, αντίβ και γλυκόξινη σάλτσα σε πουρέ σελινόριζας.	Salmon fillet with caramelized fennel, antiv topped with sweet and sour sauce on celeriac puree.	23 €
Φιλέτο λαβράκι σε κρέμα από πασινάκι, σάλτσα beurre blanc και σαλάτα ταμπουλέ.	Sea bass fillet in parsnip cream, beurre blanc sauce, served with tabbouleh salad.	24 €
Καλαμάρι φρέσκο στη σχάρα με ψητά λαχανικά, σε χόμα ελιάς και σάλτσα Λουίζας.	Fresh grilled calamari served with olive oil brushed grilled vegetables and topped with Louisa sauce.	29 €
Μπαρμπουνάκια Μονεμβασιάς τηγανητά.	Fried Red Mullet from Monemvasia.	78 €/kg
Φρέσκο ψάρι ημέρας.	Freshfish of the day.	78 €/kg
Αστακός	Lobster	125 €/kg

Κρέατα και ψαρικά ψήνονται σε Jospet.
Meats and fish are grilled on Jospet.

08 VEGAN ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ VEGAN SUGGESTIONS 08

Φάβα	Fava beans	8 €
Μανιτάρια σχάρας (πλευρώτους).	Grilled mushrooms (oyster mushrooms).	12 €
Ταμπουλέ	Tabbouleh	12 €
Σαλάτα κινόα	Quinoa salad	12 €
Ριζότο σπανάκι, με τομάτα, άνηθο και ελαιόλαδο.	Spinach risotto, with tomato, dill and olive oil.	14 €
Ριζότο μανιτάρια	Mushrooms risotto	16 €
Κριθαρότο λαχανικών	Orzo pasta with vegetables	16 €
Φρέσκα ζυμαρικά γεμισμένα από ρεβύθια και λαχανικά, με sauce από γάλα καρύδας και τζίντζερ	Fresh pasta stuffed with chickpeas and vegetables, coconut milk and ginger sauce	16 €

Κατηγορία Υπερπολυτελείας.

Οι τιμές υπόκεινται σε αγορανομικό έλεγχο.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Στις τιμές καταλόγου συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φοροί και τα τέλη Φ.Π.Α.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Μπραβάκη Νεκταρία

Η φέτα είναι ελληνική.

Οι γαρίδες και οι καραβίδες είναι κατεψυγμένες.*

Τα προϊόντα μας παρασκευάζονται με αγνό παρθένο ελαιόλαδο, παραγωγής μας.

Σε περίπτωση που είσαστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό, παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας.

Nektaria Bravaki / Hotel Manager

WiFi Network: moniemvasis hot spot **Password:** moniemvasis

Deluxe category.

The establishment is under police market control.

The establishment is obliged to have printed forms available in a special location near the exit for the registration of complaints.

Prices include all taxes and duties V.A.T.

Market regulations liable: Bravaki Nektaria

Feta cheese used in our dishes, is a product of Greece.

Shrimps and langoustine used in our dishes are frozen.*

Our dishes are carefully prepared with extra virgin olive oil grown on our farms.

Please inform your waiter if you are allergic to any ingredients used.

