



## Μενού Μ. Σαββάτου • *Holy Saturday Menu*

### **Καλωσόρισμα**

Κόκκινα αβγά, μαριναρισμένες ελιές, ελαιόλαδο,  
πελτές ντομάτας, φάβα

### **Σούπα**

Παραδοσιακή μαγειρίτσα  
(και σε χορτοφαγική εκδοχή)

### **Ορεκτικά στο τραπέζι**

Παραδοσιακή τυρόπιτα

Μοσχάρακι τηγανιά με λαχανικά και μετσοβόνη

### **Σαλάτες στο τραπέζι**

Πράσινη σαλάτα με λιαστή ντομάτα, πιπεριά Φλωρίνης,  
καλαμπόκι, κρουτόν προπύρας, βινεγκρέτ μέλι

Μαριναρισμένα ντοματίνια με “ταρτάρ χωριάτικης”,  
κρίταμο και ξινομυζήθρα

### **Κυρίως πιάτο**

Αρνάκι με πουρέ από πατάτες φούρνου  
και baby λαχανικά

### **Επιδόρπιο**

Κρέμα τσουρέκι με σοκολάτα γάλακτος

### **Welcome**

Easter eggs, marinated olives, olive oil, tomato paste,  
“fava” bean spread

### **Soup**

Traditional soup with lamb’s liver and lettuce  
(vegetarian choice also available)

### **Appetizers on the table**

Traditional pie with local cheeses

Stir-fried beef with vegetables and metsovone smoked cheese

### **Salads on the table**

Green salad with sun-dried tomatoes, Florina red peppers,  
corn, “profyra” croutons, honey vinaigrette

Marinated cherry tomatoes with “Greek salad tartare”,  
rock samphire and xinomyzithra cheese

### **Main course**

Lamb with oven baked mashed potatoes  
and baby vegetables

### **Dessert**

“Tsoureki” cream with milk chocolate



### **Κρασιά**

**Λευκό** Ήδυσμα Δρυός, Κτήμα Τέχνης Οίνου, Chardonnay

**Ροζέ** Έργο, Κτήμα Λαντίδη, Cabernet Sauvignon

**Κόκκινο** Νεμέα Reserve, Κτήμα Σεμέλη, Αγιωργίτικο

### **Wines**

**White** Idisma Drios, Wine Art Estate, Chardonnay

**Rosé** Ergo, Lantides Estate, Cabernet Sauvignon

**Red** Nemea Reserve, Semeli Estate, Agiorgitiko

**€80 ανά άτομο**

(Συμπεριλαμβάνονται κρασί, νερό και αναψυκτικά)

Παιδιά έως 4 ετών, δωρεάν

Από 5 εως και 12 ετών, €55



**€80 per person**

(Including wine, water and refreshments)

Children up to 4 years of age, free

From 5 to 12 years of age, €55