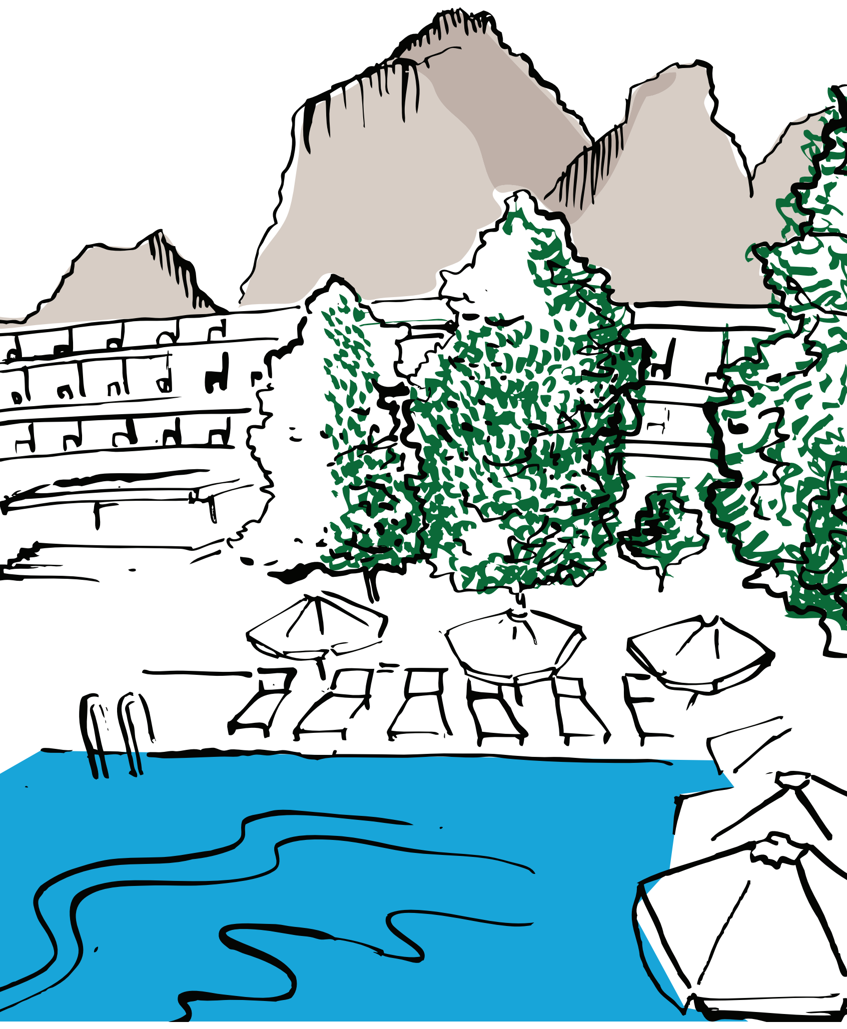
DIVANI METEORA HOTEL

THEA
POOL BAR

A LA CARTE RESTAURANT



ΟΡΕΚΤΙΚΑ | STARTERS

Πλατό γεύσεων τυριών & αλλαντικών **€ 28**
γραβιέρα μαύρης τρούφας | μπλε τυρί Κυανό | Μετσοβόνε καπνιστό | παραδοσιακό κασέρι Τρικάλων | γαλοπούλα με καρύδια | μορταδέλα με φιστίκι & λιαστή τομάτα | σαλάμι αέρος με μαύρο πιπέρι & προσούτο | κριτσίνια | κράκερ | μαρμελάδα αγριοκέρασο | αποξηραμένα φρούτα
Cheese & cold cuts tasting platter
black truffle gruyere | blue cheese Kyano | smoked Metsovone | traditional Trikala kaseri | turkey with walnuts | mortadella with pistachio & sun-dried tomato | salami with black pepper & prosciutto | breadsticks | crackers | wild cherry jam | dried fruits

Αρωματικά μανιτάρια του βουνού **€ 9**
φρέσκο θυμάρι | σκόρδο | σβησμένα με ντόπιο τσίπουρο
Aromatic mountain mushrooms
fresh thyme | garlic | stewed with local tsipouro

Arancini δάσους **€ 10**
κροκέτες ρυζιού με ποικιλία μανιταριών | τοπικά τυριά | χειροποίητη μαρμελάδα τομάτας
Forest arancini
rice croquettes with mushrooms variety | local cheeses | handmade tomato jam

Τοματοκεφτέδες του Κάμπου **€ 10**
αρώματα βοτάνων | δροσερή σάλτσα από ντόπιο γιαούρτι
Tomato meatballs from Thessalian plain
herbal aromas | refreshing sauce from local yogurt

Φέτα σε τραγανή κρούστα **€ 14**
μέλι ελάτης | καβουρδισμένο σουσάμι | μυρωδικά
Feta in a crispy crust
fir honey | roasted sesame | herbs

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Κατσικίσιο τυρί & σύκο **€ 12**
πράσινα φυλλώματα | κατσικίσιο τυρί | αποξηραμένα σύκα | ντρέσινγκ μέλι & μπαλσάμικο
Goat cheese & fig
green leaves | goat cheese | dried figs | honey & balsamic dressing

Ελληνική σαλάτα θεσσαλικού κάμπου **€ 14**
τομάτα | παξιμαδάκια χαρουπιού | κρίταμο | φέτα | βινεγκρέτ βασιλικού
Greek salad from the Thessalian plain
tomato | carob rusks | sea buckthorn | feta | basil vinaigrette

Τόνος με πολύχρωμες φάκες **€ 14**
αγγούρι | τοματίνια | μυρωδικά | βινεγκρέτ εσπεριδοειδών
Tuna with colorful lentils
cucumber | cherry tomatoes | herbs | citrus vinaigrette

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ
PASTA & RISOTTO

Πέννες της ελληνικής γης V **€ 9**
πιπεριές | ελιές | σάλτσα φρέσκιας τομάτας | παρθένο ελαιόλαδο
Penne of the Greek land V
peppers | olives | fresh tomato sauce | virgin olive oil

Πέννες με βελούδινη κρέμα κολοκύθας **€ 12**
ντόπια φέτα | ψημένα τοματίνια | φρέσκο φασκόμηλο
Penne with velvet pumpkin cream
local feta | roasted cherry tomatoes | fresh sage

Χειροποίητα γεμιστά ζυμαρικά **€ 14**
γέμιση από σπανάκι | ανθότυρο | φρέσκα μυρωδικά | ελαφριά σάλτσα καλοκαιρινής τομάτας
Handmade stuffed pasta
spinach | anthotyro | fresh herbs | light summer tomato sauce

Ριζότο συλλογής μανιταριών **€ 15**
ποικιλία άγριων μανιταριών | παρμεζάνα | φρέσκο θυμάρι | άρωμα μαύρης τρούφας
Mushroom risotto
assortment of wild mushrooms | parmesan | fresh thyme | black truffle aroma

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ
MAIN COURSES

Φιλέτο κοτόπουλο σχάρας **€ 16**
αρωματικό ρύζι | ψητά καρότα | πικάντικο λαδολέμονο βοτάνων
Grilled chicken fillet
aromatic rice | roasted carrots | spicy herb oil & lemon sauce

Plant μπέργκερ του Κήπου V no-beef μπιφτέκι | ψητά λαχανικά εποχής | vegan μαγιονέζα σκόρδου **Plant burger from Garden V** no-beef burger | grilled seasonal vegetables | vegan garlic mayonnaise	**€ 20**
Rib eye μόσχου (220γρ) απαλό πουρέ σελινόριζας | premium πιπεράτη σάλτσα **Beef rib eye (220gr)** mild celery root puree | premium pepper sauce	**€ 35**
Γαρίδες σχάρας «αρωματικές» φρέσκια σαλάτα λαχανικών | σάλτσα καπνιστής πάπρικας **Grilled "aromatic shrimp"** fresh vegetable salad | smoked paprika sauce	**€ 22**
Φιλέτο σολομού σχάρας ψητά λαχανικά | ελαφρύ λαδολέμονο εσπεριδοειδών **Grilled salmon fillet** grilled vegetables | light citrus oil & lemon sauce	**€ 24**

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Premium παγωτό & σορμπέ (ανά μπάλα) φράουλα | σοκολάτα | παρφέ κρέμα | καϊμάκι | βανίλια Μαδαγασκάρης | σορμπέ μάνγκο **Premium ice cream & sorbet (per scoop)** Strawberry | chocolate | parfait cream | kaimaki cream | Madagascar vanilla | mango sorbet	**€ 5**
Πλατό με φρούτα εποχής **Seasonal fruit platter**	**€ 9**
Προφιτερόλ με craqueline κακάο Αφράτα σου | πλούσια κρέμα βανίλιας | σάλτσα πικρής σοκολάτας **Profiteroles with cocoa craqueline** Fluffy choux | rich vanilla cream | dark chocolate sauce	**€ 10**
Μπακλαβάς με καϊμάκι τραγανό φύλλο μπακλαβά | ξηροί καρποί | παγωτό καϊμάκι | παραδοσιακό γλυκό κουταλιού βύσσινο **Baklava with cream** crispy pastry phyllo | nuts | kaimaki ice cream | traditional sour cherry spoon dessert	**€ 10**
Ζεστή τάρτα πεκάν παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης | καραμελωμένο αμύγδαλο **Warm pecan tart** Madagascar vanilla ice cream | caramelized almond	**€ 10**
Χαλβάς με αρώματα εσπεριδοειδών σιμιγδάλι | αμύγδαλα | ξύσμα πορτοκαλιού | μαύρη σταφίδα **Halva with citrus aromas** semolina | almonds | orange zest | black currant	**€ 10**

V Πιάτο για χορτοφάγους | Vegetarian dish
H Πιάτο υγιεινής διατροφής | Healthy dish
F Χρησιμοποιήθηκαν κατεψυγμένα υλικά | Frozen ingredients have been used

Στις σαλάτες χρησιμοποιείται παρθένο ελαιόλαδο, στα τηγανητά φυτικό λάδι και η φέτα είναι Ελληνική. *Extra virgin olive oil used in salads, vegetable oil in fried items and feta cheese is Greek*. **Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).** *Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).* **Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.** *All prices are inclusive of taxes.*

**** Please note that a 15% service charge will be added to your bill***
Ο λογαριασμός σας επιβαρύνεται με 15 % χρέωση υπηρεσίας