



SENSES

RESTO BAR

DINNER MENU

17:00 — 22:00

GR — EN

ΙΧΝΗ ΣΤΟ ΧΩΜΑ

Άρτος & Φλόγα
Ποικιλία από παραδοσιακό προζυμμένο ψωμί και χειροποίητα κριτσίνια. Συνοδεύεται από βούτυρο που φλαμπάρεται, απελευθερώνοντας νόστες από φρέσκο θυμάρι. Σερβίρεται με κρέμα Νιβατού και εκλεκτή πάστα ελιάς.

Θεσσαλική γη & Βότανα
Σούπα βελουτέ από την πρωινή συγκομιδή της Θεσσαλικής γης. Μια ζεστή σύνθεση με υλικά εποχής και βότανα των Μετεώρων.

Φέτα σε Κρούστα
Παραδοσιακή φέτα [ΠΟΠ] σε τραγανό περίβλημα, συνοδεύεται από σουσάμι, νιφάδες ροζ πιπεριού, χειροποίητη μαρμελάδα σκόκο και καραμελωμένα φουντούκια.

Μανιτάρια του Δάσου & Timut
Ποικιλία μανιταριών σωτέ με σκόρδο και θυμάρι, σθσημένα με παλαιωμένο βαλσάμικο. Αρωματίζονται με πιπέρι Timut και φρέσκα βότανα.

Τα Δέματα του Οδοιπόρου
Dumplings ατμού με γαρίδα και λαχανικά, σε βελούδινη σάλτσα Bisque. Συνοδεύεται από σχινόπρασο και καθουρισμένο σουσάμι.

Πλαστός & Άγρια Χόρτα
Αποδομημένος παραδοσιακός πλαστός. Κράκερ καλαμποκάλευρου με βελούδινη κρέμα άγριων χόρτων και αέρινη mousse λευκών τυριών. Σερβίρεται με λάδι άνηθου και τραγανούς καρπούς καλαμποκιού.

Πράσινη Ρίζα
Καρδιές πράσου γλασαρισμένες με οξύμελο σε καπνιστό ζυμό. Συνοδεύεται από κόκκινα κρεμμύδια Tropea Rossa και λάδι πράσου.

Πατάτα & Sour Cream
Γεμιστές baby πατάτες με βελούδινη mousse sour cream & onion, αρωματισμένη με ρίγανη και άρωμα εσπεριδοειδών.

ΣΥΝΟΔΟΙ ΠΟΡΟΙ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ

Γευστική Παλέτα
Μια εκλεκτική ποικιλία από καπνιστό τυρί, παλαιωμένη γραβιέρα και κασέρι Τρικαλινό, που συνδυάζεται αρμονικά με προσούτο, πιπεράτη μορταδέλα και σαλάμι αέρος. Η εμπειρία ολοκληρώνεται με μαρμελάδα σκόκο, μέλι από ροδάκινο, αποξηραμένα φρούτα και τραγανά κριτσίνια. (Για 2 άτομα)

ΑΓΡΟΙ ΤΩΝ ΜΕΤΕΩΡΩΝ

Χωριάτικη
Σαλάτα χωριάτικη με τομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές και καπαρόμηλα, σε ξύδι αγγουριού και αρωματική βινεγκρέτ βασιλικού. Σερβίρεται πάνω σε παραδοσιακές "κουκουβάγιες" από παξιμάδι χαρουπιού, με φέτα και crumble τομάτας.

Caesar του Αγρού
Τραγανό iceberg με ψητό στήθος κοτόπουλου, καλαμποκι και ξεροψημένο μπέικον. Συνοδεύεται από flakes παρμεζάνας, κρουτόν από χειροποίητο προζυμμένο ψωμί και απαλή sauce Caesar.

Παντζάρι & Παλαιωμένη Γραβιέρα
Carpaccio παντζαριού με στις πράσινου μήλου και flakes γραβιέρας Τρικάλων. Συνοδεύεται από βαλερίαντα, crumble μάρου σκόρδου και φρουτώδη βινεγκρέτ από ξύδι φραμπούζ.

Πολύχρωμες Φακές & Καπνιστή Πέστροφα
Σύνθεση από πολύχρωμες φακές με φιλέτα καπνιστής πέστροφας, τραγανό φινόκιο και ραπανάκι. Ολοκληρώνεται με φιλέτα πορτοκαλιού και δροσερή βινεγκρέτ εσπεριδοειδών.

Ροδάκινο & Ψητό Μανούρι
Πανδασία πράσινων φύλλων με καραμελωμένα ροδάκινα, ψητό μανούρι και τραγανά καρόδια. Αναδεικνύεται με dressing από παλαιωμένο βαλσάμικο και εκλεκτό μέλι Μετεώρων.

ΖΥΜΩΜΑ & ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Τομάτα & Φρέσκος Βασιλικός
Σπαγγέτι με σιγομαγειρεμένη σάλτσα από εκλεκτές φρέσκες τομάτες, αρωματισμένη με σκόρδο και βασιλικό. Ολοκληρώνεται με χειροποίητο λάδι βασιλικού και πούδρα παλαιωμένης παρμεζάνας.

Ταρτούφο & Άγρια Μανιτάρια
Σπαγγέτι με ποικιλία μανιταριών σωτέ σε μια πλούσια κρέμα παλαιωμένης παρμεζάνας. Αναδεικνύεται με τις ιδιαίτερες νόστες από λάδι λευκής τρούφας και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Μοσχαράκι Ραγού & Νιβιτάτο
Τρυφερό μοσχαράκι σιγομαγειρεμένο για ώρες με βότανα των Μετεώρων, πάνω σε φρέσκες ταλιατέλες. Εμπλουτίζεται με την κρεμώδη υφή από τοπικό τυρί Νιβιτάτο και ολοκληρώνεται με gremolata βοτάνων και καθουρισμένο κουκουνάρι.

Ραβιόλι με Κοτόπουλο & Cacio e Pepe
Φρέσκα ραβιόλι γεμιστά με κοτόπουλο σε κρέμα "Cacio e Pepe". Ολοκληρώνεται με φρεσκοτριμμένο μείγμα πιπεριών και αρωματικό ξύσμα εσπεριδοειδών.

Ραβιόλι με Άρωμα Χωριού
Φρέσκα χειροποίητα ραβιόλι γεμιστά με σπανάκι και ανθότυρο. Σερβίρονται σε σάλτσα τομάτας αρωματισμένη με άγρια τσουκνίδα και αρωματικό λάδι βοτάνων.

Ριζότο Μανιταριών & Άγρια Τρούφα Μετεώρων
Κρεμώδες ριζότο με ποικιλία άγριων μανιταριών, φρέσκο θυμάρι και παλαιωμένη παρμεζάνα. Αναδεικνύεται με αρωματικό λάδι μαιντανού και φρέσκο ξύσμα lime.

Η ΒΑΘΥΤΕΡΗ ΑΙΣΘΗΣΗ

Κοτόπουλο & Αρωματικός Αρακάς
Τρυφερό φιλέτο κοτόπουλο με βελούδινη κρέμα αρακά και φρέσκο δυόσμο. Συνοδεύεται από γλασαρισμένα baby καρότα, αρωματική βινεγκρέτ από χυμό πορτοκαλιού, ήπιες νόστες τσίλι και τραγανούς καρπούς αρακά.

Black Angus Rib-eye
Ταλιάτα από Black Angus με αρωματική σάλτσα πράσινου πιπεριού και λαμόνι. Συνοδεύεται από σουσάμι και πατάτες baby γλασαρισμένα σε αρωματικό βούτυρο θυμαριού και βλαστούς friarielli.

Ψαρονέφρι & Φασκόμηλο
Medallions από ψαρόνι σε κρέμα με βελούδινη κρέμα γλυκοπατάτας αρωματισμένη με δενδρολίβανο και σκόρδο, που ολοκληρώνονται με μια σάλτσα κρασιού από φρέσκο φασκόμηλο.

Σολομός & Δροσερές Υφές
Φιλέτο σολομού στη σχάρα με αρωματικό γλάσο, παπαλιωμένο με πολύχρωμο μείγμα επιλεγμένων σπόρων σουσαμιού. Συνοδεύεται από χειροποίητο κουσκούς Σαμαρίνας με φρέσκο φινόκιο, αγγούρι, πράσινο μήλο και κόκκινη πιπεριά. Σερβίρεται με εξωτικό coulis μάνγκο-ginger και δροσερό gel αγγουριού αρωματισμένο με Gin & Tonic.

Λαβράκι & Κρόκος Κοζάνης
Φιλέτο λαβράκι σωτέ με τραγανή κρούστα πάνω σε άγρια χόρτα μοσχαρίνη με mirepoix λαχανικών και υφές τομάτας. Συνοδεύεται από μια φίνα βελουτέ αρωματισμένη με εκλεκτό Κρόκο Κοζάνης.

Black Angus burger
Ζουμερό ψιφάκι Black Angus σε αφράτο μπιφτάκι brisoch με πλούσια κρέμα τεσσάρων τυριών και «χάμμα» από μπέικον. Πλαισιώνεται από iceberg, τομάτα και χειροποίητη γλυκίζινη pepper sauce. Συνοδεύεται από πατάτες baby και μαγιονέζα «ροζάλατα».

ΤΡΑΓΑΝΗ ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΑ

Pinsa Prosciutto
Αέρινη βάση Pinsa με πλούσια σάλτσα τομάτας, φρέσκα μοτσαρέλα, λεπτοκομμένες φέτες προσούτο, φρέσκο pesto βασιλικού και φύλλα ρόκας.

Pinsa Creamy Pumpkin
Αέρινη βάση Pinsa με απαλή κρέμα κολοκύθας, λιωμένη μοτσαρέλα και κατσικίσιο τυρί. Συμπληρώνεται με παύδρα από καρπί από μπέικον και δροσερά φύλλα ρόκας.

ΑΝΤΙΔΩΡΟ

Προφιτερόλ Μαντολάτο & Δυόσμος
Αφράτα choux γεμισμένα με κρέμα παραδοσιακό μαντολάτο, gascache σοκολάτας με δυόσμο, crocán αμυγδαλού και άρωμα από φρέσκο ξύσμα lime.

Βράχιον των Μετεώρων
Δροσερή πανακότα γιαουρτιού αρωματισμένη από κόκκινο espresso με χειροποίητο γλυκό του κουταλιού μανιτάρια πλευράτους. Σερβίρεται με χύμα από τριμμένο φουντούκι και τραγανούς «βράχους».

Σοκολάτα σε Δύο Υφές
Ζεστό fondant από εκλεκτό κακάο με ρευστή καρδιά. Συνοδεύεται από παγωτό βανίλια και γλασαρισμένα βύσσινια.

Το Τρίγωνο των Μετεώρων
Τραγανό φύλλο με βελούδινη κρέμα λεμονιού, σερβιρισμένο πάνω σε βάση από coulis φρούτων του δάσου. Συνοδεύεται από παγωτό κάρυ και γλυκίζινο κρουστάλλο λεμονιού.

ΔΡΟΣΕΡΗ ΑΝΑΣΑ

Οι Γεύσεις (Ανά μπάλα)
Βανίλια Μαδαγασκάρης | Εκλεκτή Σοκολάτα | Παραδοσιακό Καϊμάκι

Τα Φιλέματα
Εμπλουτίστε την επιλογή σας με σιρόπι βύσσινιο ή σοκολάτα και την τραγανή αίσθηση από φουντούκι ή μπισκότο.

TRACES ON THE SOIL

Bread & Flame
A selection of traditional sourdough bread and handmade breadsticks. Served with flambéed butter releasing aromas of fresh thyme. Accompanied by Nivatou cheese cream and premium olive paste.

Thessalian Land & Herbs
Velvety soup crafted from the morning harvest of the Thessalian land. A warm composition of seasonal ingredients and herbs from Meteora.

Feta in Crispy Crust
Traditional PDO feta cheese in a crispy coating, accompanied by sesame seeds, pink pepper flakes, homemade fig jam and caramelized hazelnuts.

Forest Mushrooms & Timut Pepper
A selection of sautéed mushrooms with garlic and thyme, deglazed with aged balsamic vinegar. Finished with Timut pepper and fresh herbs.

The Traveller's Parcels
Steamed dumplings with shrimp and vegetables in a velvety bisque sauce. Served with chives and toasted sesame.

Plastos & Wild Greens
Deconstructed traditional plastos. Cornmeal cracker with velvety wild greens cream and airy white cheese mousse. Served with dill oil and crispy corn kernels.

Green Root
Glazed leek hearts with sweet-and-sour honey vinegar in a smoked broth. Served with Tropea Rossa red onions and leek oil.

Potato & Sour Cream
Stuffed baby potatoes with velvety sour cream & onion mousse, flavored with oregano and citrus aroma.

WINE COMPANIONS

Flavour Palette
An eclectic selection of smoked cheese, aged graviera and Trikala kasseri, harmoniously paired with prosciutto, peppered mortadella and air-dried salami. The experience is completed with fig jam, peach honey, dried fruits and crispy breadsticks. (For 2 people)

FIELDS OF METEORA

Greek Salad
Traditional village salad with tomato, cucumber, pepper, onion, olives and caper berries, dressed with cucumber vinegar and aromatic basil vinaigrette. Served on traditional carob rusks "koukouvagies", topped with feta cheese and tomato crumble.

Farm Caesar
Crisp iceberg lettuce with grilled chicken breast, corn and crispy bacon. Served with Parmesan flakes, croutons from handmade sourdough bread and smooth Caesar dressing.

Beetroot & Aged Graviera
Beetroot carpaccio with green apple sticks and flakes of aged Graviera from Trikala. Served with vibrant greens, black garlic crumble and fruity raspberry vinaigrette.

Multicolored Lentils & Smoked Trout
A composition of multicolored lentils with smoked trout fillets, crisp fennel and radish. Finished with orange segments and a refreshing citrus vinaigrette.

Peach & Grilled Manouri
A medley of fresh green leaves with caramelized peaches, grilled Manouri cheese and crunchy walnuts. Served with aged balsamic dressing and fine Meteora honey.

KNEADING & CRAFT

Tomato & Fresh Basil
Spaghetti with a slow-cooked sauce made from selected fresh tomatoes, delicately flavored with garlic and basil. Finished with homemade basil oil and aged parmesan powder.

Truffle & Wild Mushrooms
Spaghetti with a variety of sautéed mushrooms in a rich aged parmesan cream. Enhanced with the distinctive notes of white truffle oil and freshly ground pepper.

Beef Ragù & Nivato Cheese
Tender beef slow-cooked for hours with herbs from Meteora, served over fresh tagliatelle. Enriched with the creamy texture of local Nivato cheese and finished with herb gremolata and toasted pine nuts.

Chicken Ravioli & Cacio e Pepe
Fresh ravioli filled with chicken in a creamy Cacio e Pepe sauce. Finished with freshly ground mixed peppers and aromatic citrus zest.

Village-Style Ravioli
Fresh handmade ravioli filled with spinach and anothotyro cheese. Served in a tomato sauce infused with wild nettle and aromatic herb oil.

Mushroom Risotto & Wild Meteora Truffle
Creamy risotto with a variety of wild mushrooms, fresh thyme and aged parmesan. Enhanced with aromatic parsley oil and fresh lime zest.

THE DEEPER FEELING

Chicken & Aromatic Peas
Tender chicken fillet with a velvety pea cream and fresh mint. Served with glazed baby carrots, aromatic orange juice vinaigrette, gentle chili notes and crunchy pea shoots.

Black Angus Rib-eye
Black Angus tagliata with an aromatic green pepper and lemon sauce. Served with asparagus and baby potatoes glazed in fragrant thyme butter and friarielli shoots.

Pork Tenderloin & Sage
Sautéed pork tenderloin medallions on a velvety sweet potato cream flavored with rosemary and garlic, finished with a wine sauce infused with fresh sage.

Salmon & Fresh Textures
Grilled salmon fillet with aromatic glaze, sprinkled with a colorful blend of selected sesame seeds. Served with homemade Samarina couscous with fresh fennel, cucumber, green apple and red pepper. Accompanied by an exotic mango-ginger coulis and refreshing cucumber gel infused with Gin & Tonic.

Sea Bass & Kozani Saffron
Sautéed sea bass fillet with a crispy crust on seasonal wild greens with vegetable mirepoix and tomato textures. Served with a delicate velouté flavored with premium Kozani saffron.

Black Angus Burger
Juicy Black Angus beef patty in a soft brioche bun with a rich four-cheese cream and crispy bacon crumble. Served with iceberg lettuce, tomato and a homemade sweet-and-sour pepper sauce. Accompanied by baby potatoes and "Rosolata" mayonnaise.

WINE COMPANIONS

Pinsa Prosciutto
Light and airy pinsa base with rich tomato sauce, fresh mozzarella, thinly sliced prosciutto, fresh basil pesto and rocket leaves.

Pinsa Creamy Pumpkin
Light and airy pinsa base with smooth pumpkin cream, melted mozzarella and goat cheese. Finished with smoked bacon powder and fresh rocket leaves.

ANTIDORON

Mandolato & Mint Profiterole
Light choux pastries filled with traditional mandolato cream, chocolate ganache infused with mint, almond croquant and a hint of fresh lime zest.

Meteora Rocks
Refreshing yogurt panna cotta infused with espresso beans, served with homemade oyster mushroom spoon sweet. Accompanied by hazelnut crumble "soil" and crunchy "rocks".

Chocolate in Two Textures
Warm cocoa fondant with a flowing chocolate center. Served with vanilla ice cream and glazed sour cherries.

The Meteora Triangle
Crispy filo pastry with velvety lemon cream, served on a base of forest fruit coulis. Accompanied by kaimaki ice cream and sweet-and-sour lemon crystals.

REFRESHING BREEZE

Ice Cream Flavours (Per Scoop)
Madagascar Vanilla | Fine Chocolate | Madagascari Kaimaki

Toppings
Enhance your choice with sour cherry or chocolate syrup and add a crunchy touch of hazelnut or biscuit.



TSIKELI

BOULIQUE HOTEL
METEORA

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν διατροφικές απαιτήσεις ή αλλεργίες.

Please let us know if you have any dietary requirements or allergies.



SENSES

RESTO BAR

VEGAN MENU

17:00 — 22:00

GR — EN



VEGAN ΠΙΑΤΑ

Θεσσαλική γη & Βότανα

Σούπα βελουτέ από την πρωινή συγκομιδή της Θεσσαλικής γης. Μια ζεστή σύνθεση με υλικά εποχής και βότανα των Μετεώρων.

8.50€

Μανιτάρια του Δάσους & Τιμυτ

Ποικιλία μανιταριών σωτέ με σκόρδο και θυμάρι, σβησμένα με παλαιωμένο βαλσάμικο. Αρωματίζονται με πιπέρι Τιμυτ και φρέσκα βότανα.

8.50€

Πράσινη Ρίζα

Καρδιές πράσου γλασαρισμένες με οξύμελο σε καπνιστό ζωμό. Συνοδεύεται από κόκκινα κρεμμύδια Tropea Rossa και λάδι πράσου.

9.00€

Το Περιβόλι των Μετεώρων

Πανδαισία από ψητά λαχανικά εποχής μελιτζάνες, τρυφερά κολοκύθια, πολύχρωμες πιπεριές, μανιτάρια και σπαράγγια. Συνοδεύονται με κρέμα λιαστής τομάτας και γλάσο από καραμελωμένο παλαιωμένο βαλσάμικο.

9.00€

Πολύχρωμες Φακές

Σύνθεση από πολύχρωμες φακές, τραγανό φινόκιο και ραπανάκι. Ολοκληρώνεται με φιλέτα πορτοκαλιού και δροσερή βινεγκρέτ εσπεριδοειδών.

9.00€

Παντζάρι

Carpaccio παντζαριού με στικς πράσινου μήλου. Συνοδεύεται από βαλεριάνα, crumble μαύρου σκόρδου και φρουτώδη βινεγκρέτ από ξύδι φραμπουάζ.

11.00€

Ροδάκινο

Πανδαισία πράσινων φύλλων με καραμελωμένα ροδάκινα και τραγανά καρύδια. Σερβίρεται με dressing από παλαιωμένο βαλσάμικο και εκλεκτό μέλι Μετεώρων.

10.50€



ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Μνήμες Παράδοσης

Σμιγδαλένιος χαλβάς αρωματισμένος με ξύσμα από εσπεριδοειδή της γης και σταφίδες. Σερβίρεται ζεστός, πασπαλισμένος με καβουρδισμένο αμύγδαλο και αρωματική κανέλα.

6.50€



VEGAN DISHES

Thessalian Land & Herbs

Velvety soup made from the morning harvest of the Thessalian land. A warm composition with seasonal ingredients and herbs from Meteora.

Forest Mushrooms & Timut

A selection of sautéed mushrooms with garlic and thyme, deglazed with aged balsamic vinegar. Finished with Timut pepper and fresh herbs.

Green Root

Leek hearts glazed with oxymel in a smoked broth. Served with Tropea Rossa red onions and leek oil.

The Garden of Meteora

A feast of seasonal roasted vegetables: eggplant, tender zucchini, colorful peppers, mushrooms and asparagus. Served with sun-dried tomato cream and caramelized aged balsamic glaze.

Rainbow Lentils

A composition of multicolored lentils with crunchy fennel and radish. Finished with orange segments and a refreshing citrus vinaigrette.

Beetroot

Beetroot carpaccio with green apple sticks. Served with lamb's lettuce, black garlic crumble and a fruity raspberry vinegar vinaigrette.

Peach

A medley of green leaves with caramelized peaches and crunchy walnuts. Served with aged balsamic dressing and fine Meteora honey.

DESSERT



Memories of Tradition

Semolina halva flavored with citrus zest and raisins. Served warm, topped with toasted almonds and aromatic cinnamon.



TSIKELI

BOUTIQUE HOTEL
METEORA

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν διατροφικές απαιτήσεις ή αλλεργίες.

Please let us know if you have any dietary requirements or allergies.



SENSES

RESTO BAR

WINE MENU

GR

EN

ΑΦΡΩΔΟΙ ΟΙΝΟΙ

Prosecco Doc Brilla Bianco
200ml

8.00€

BiancoNero Λευκό
Οινοποιείο Τσιλιλή
750ml

23.00€

SPARKLING WINES

Prosecco Doc Brilla Bianco
200ml

BiancoNero White
Tsililis Winery
750ml

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Οινοποιείο Μετέωρο
Μαλαγουζιά
Π.Γ.Ε. Μετεώρων
Ποτήρι/Μπουκάλι

6€ / 22€

Οινοποιείο Μετέωρο
Ασύρτικο
Π.Γ.Ε. Μετεώρων

22.00€

Αλούπου / Κτήμα Όλοιнос
Ορεινός Ροδίτης
Π.Γ.Ε. Ελασσόνας

22.00€

Βαρέλι / Κτήμα Μίγας
Chardonnay
Π.Γ.Ε. Τυρνάβου

32.00€

Άγωνα Γραμμή / Οινοποιείο Τσιλιλή
Sauvignon – Gewurztraminer-
Chardonnay
Π.Γ.Ε. Μετεώρων

37.00€

WHITE WINES

Meteoro Winery
Malagouzia
P.G.I. Meteora
Glass/Bottle

Meteoro Winery
Assyrtiko
P.G.I. Meteora

Aloupu / Olenos Estate
Roditis
P.G.I. Elassona

Old Aged / Domaine Migas
Chardonnay
P.G.I. Tyrnavos

Agoni Gi / Tsililis Estate
Sauvignon – Gewurztraminer-
Chardonnay
P.G.I. Meteora

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ

Αδαμάντινος / Οινοποιείο Μετέωρο
Μοσχάτο – Ασύρτικο, Ημίξηρο
Π.Γ.Ε. Μετεώρων
Ποτήρι/Μπουκάλι

6€ / 20€

Από δύο χωριά /
Οινοποιείο Μεσσηνικόλας
Μαύρο, Μεσσηνικόλας, Ημίγλυκο
Π.Γ.Ε. Μεσσηνικόλας

24.00€

Κτήμα Θεόπετρα
Ξινόμαυρο
Π.Γ.Ε. Μετεώρων

28.00€

Κτήμα Ζαφειράκης
Λιμνιώνα
Π.Γ.Ε. Τυρνάβου

30.00€

ROSE WINES

Adamantinos / Meteoro Winery
Muscat – Assyrtiko, Semidry
P.G.I. Meteora
Glass/Bottle

Apo Dyo Choria /
Monsieur Nikolas Winery
Black, Semisweet
P.G.I. Messenikolas

Theopetra Estate
Xinomauro
P.G.I. Meteora

Domaine Zafeirakis
Limniona
P.G.I. Tyrnavos

ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

Κτήμα Μετέωρο
Syrah
Π.Γ.Ε. Μετεώρων
Ποτήρι/Μπουκάλι

7€ / 25€

Κτήμα Κατσαρού Βάλος
Ξινόμαυρο, Κρανιά Ολύμπου
Π.Γ.Ε. Κρανιάς

28.00€

Μεσσηνικόλας /
Οινοποιείο Μεσσηνικόλας
Μαύρο, Μεσσηνικόλας
Π.Ο.Π. Μεσσηνικόλας

33.00€

Κτήμα Θεόπετρα
Λιμνιώνα
Π.Γ.Ε. Μετεώρων

38.00€

Ραψάνη / Οινοποιείο Ντούγκος
Ξινόμαυρο
Π.Ο.Π. Παλιά Κλήματα

39.00€

Κτήμα Κατσαρού
Cabernet Sauvignon – Merlot
Π.Γ.Ε. Κρανιάς

40.00€

RED WINES

Meteoro Winery
Syrah
P.G.I. Meteora
Glass/Bottle

Domaine Katsaros Valos
Xinomavro
P.G.I. Krania

Black Messenikolas /
Monsieur Nikolas Winery
Syrah – Carignan
P.D.O. Messenikolas

Theopetra Estate
Limniona
P.G.I. Meteora

Rapsani / Dougos Winery
Xinomavro
P.D.O. Old Vines

Domaine Katsaros
Cabernet Sauvignon – Merlot
P.G.I. Krania

ΓΛΥΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

Samos Vin Doux
Μοσχάτο Π.Ο.Π.
U.W.C. Σάμου

23.00€

SWEET WINE

Samos Vin Doux
Muscat P.D.O.
U.W.C. Samos



TSIKELI

BOUTIQUE HOTEL
METEORA



SENSES

RESTO BAR

BAR MENU

ΚΑΦΕΔΕΣ / ΡΟΦΗΜΑΤΑ COFFEE / BEVERAGES

Ελληνικός καφές <i>Greek coffee</i>	2.50€
Ελληνικός διπλός <i>Double Greek coffee</i>	3.00€
Espresso* Μονός/Διπλός <i>Single/Double</i>	2.50€/3.00€
Cappuccino* Μονός/Διπλός <i>Single/Double</i>	2.50€/3.50€
Freddo espresso*	3.00€
Freddo cappuccino*	3.50€
Latte	3.50€
Αμερικάνο <i>Americano</i>	3.00€
Νες καφέ/Φραπέ* <i>Nescafe/Frappe*</i>	3.00€
Τσάι <i>Tea</i>	3.00€
Σοκολάτα <i>Chocolate</i> Κρύα ή ζεστή/ <i>Hot or cold</i>	4.00€
Milkshake	5.00€

* Επιλογές σε ντεκαφεϊνέ
Decaf. choices

ΧΥΜΟΙ JUICES

Φυσικός χυμός πορτοκάλι <i>Fresh orange juice</i>	5.00€
Amita <i>Orange/Pineapple/Cranberry/ Orange-Apple-Apricot/ Sour Cherry</i>	3.00€
Amita Lemonades <i>Lemon & Grapefruit/Lemon & Mint/Lemon & Mastiha</i>	3.00€

THREE CENTS

Three Cents <i>200ml</i>	3.50€
Pink Grapefruit Soda <i>200ml</i>	3.50€
Cherry Soda <i>200ml</i>	3.50€
Pineapple Soda <i>200ml</i>	3.00€

ΒΕΡΜΟΥΤ VERMOUTH

Martini bianco	7.50€
Martini rosso	7.50€
Noilly prat	7.50€

ΑΠΕΡΙΤΙΦ APERITIFS

Aperol	8.00€
Campari	8.00€
Ρακόμελο <i>Rakomelo / Greek raki with honey</i>	7.50€
Ούζο Πλωμαρίου <i>Ouzo of Plomari Isidoros Arvanitis</i>	6.00€
Τσίπουρο <i>Tsipouro</i>	6.00€

ΤΕΚΙΛΑ TEQUILA

El Jimador Blanco	8.00€
El Jimador Reposado	8.50€

ΤΖΙΝ GIN

Gordon's	7.50€
Tanqueray	7.50€
Tanqueray 0.0% <i>Alcohol free</i>	7.50€
Fords Gin	9.00€
Opihr - spiced	9.00€

ΡΟΥΜΙ RUM

Havana 3 Y.O.	8.00€
Pampero blanco	8.00€
Sailor Jerry - spiced	8.50€
Diplomatico <i>Reserva Exclusiva</i>	10.00€

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ SOFT DRINKS

Coca-Cola <i>Zero/Regular/Zero Sugar/ Zero Coffeine, 250ml</i>	3.00€
Fanta <i>Orange/Non-carbonated/ Lemon, 250ml</i>	3.00€
Sprite <i>250ml</i>	3.00€
Schweppes <i>Pink grapefruit/Tonic/ Tropical Fusion/Soda water, 250ml</i>	3.00€
Fuze Tea <i>Black Tea Lemon- Lemongrass/ Black Tea Peach - Hibiscus</i>	3.00€
Carbonated Mineral Water	3.00€
Natural Mineral Water <i>0.5l/1l</i>	0.50€/1.50€

ΜΠΥΡΕΣ BEERS / CIDERS

Βαρέλι Βεργίνα <i>Draft Vergina 300ml/500ml</i>	4.00€/6.00€
Stella Artois <i>330ml</i>	5.00€
Corona <i>330ml</i>	5.00€
Bud <i>330ml</i>	5.00€
Franziskaner Weiss <i>500ml</i>	6.00€
Mythos <i>330ml</i>	5.00€
Fix Dark <i>330ml</i>	5.00€
Stella Artois 0.0% alc <i>330ml</i>	5.00€
Μηλοκλέφτης <i>Milokleftis Apple Cider 330ml</i>	5.00€

ΛΙΚΕΡ LIQUEURS

Μαστίχα <i>Mastiha</i>	7.50€
Limoncello	7.00€
Amaretto	7.50€
Malibu	7.50€
Jagermeister	7.50€
Cointreau	7.00€
Kahlua	7.00€
Baileys	7.50€
Drambuie	10.00€

COGNAC / BRANDY

Metaxa 5*	7.00€
Metaxa 7*	8.00€
Courvoisier V.S.O.P.	10.00€
Dark Cave <i>Aged Tsipouro</i>	10.00€
Tsipouro Asclepius <i>Aged 4 years</i>	12.00€

ΜΠΕΡΜΠΟΝ BOURBON

Jack Daniel's	10.00€
Jim Beam	10.00€

ΒΟΤΚΑ VODKA

Finlandia	8.00€
Belvedere	10.00€
Grey Goose	11.00€

ΟΥΙΣΚΥ WHISKY

Johnnie Walker <i>Red Label</i>	8.00€
Haig	8.00€
Jameson	9.00€

PREMIUM 12 Y.O.

Chivas Regal	10.00€
Johnnie Walker <i>Black label</i>	10.00€
Cardhu	10.00€
Glenfiddich 12 Y.O.	10.00€
The Glenlivet	10.00€

Με αναψυκτικό/
Long drinks

+0.50€



TSIKELI

BOUTIQUE HOTEL
METEORA



SENSES

RESTO BAR

COCKTAIL MENU

AFTER 17:00

MARTINI 10€
DRY/ESPRESSO

APEROL SPRITZ 10€

NEGRONI 10€

MOJITO 10€

MARGARITA 10€

DAIQUIRI 10€

OLD FASHIONED 10€

COSMOPOLITAN 10€

PINA COLADA 10€

SIGNATURE COCKTAILS

METEORA COCKTAIL 11€

Μπέρμπον, παλαιωμένο τσίπουρο, σιρόπι με κανέλα, orange bitter
Bourbon whiskey, dark cave tsipouro, sugar-cinamon syrup, orange bitter

SPICY PASSION 11€

Ρούμι, λικέρ Mirabelle, λάιμ, σιρόπι falernum, τζίντζερ, φρούτα του πάθους
Rum, mirabelle liqueur, lime, falernum syrup, ginger, passion fruit

ELDERFLOWER AND PINK
GRAPEFRUIT GIN 11€

Αρωματικό γίν, λικέρ elderflower, pink grapefruit
Spicy gin, elderflower liqueur, pink grapefruit



TSIKELI

BOUTIQUE HOTEL
METEORA