



# SENSES

R E S T O B A R

## D I N N E R M E N U

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 Δάσους & 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**  
Καρδίες 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 & Νιβατό**  
Τρυφερό μοσχαράκι σιγομαγειρεμένο για ώρες με βότανα των Μετεώρων, πάνω σε φρέσκες ταλιατέλες. Εμπλουτίζεται με την κρεμώδη υφή από τοπικό τυρί Νιβατό 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 λατονιού. Συνοδεύεται από σουσάμι, φρέσκο pesto με φρέσκο προσούτο, φρέσκο pomelo βασιλικού και φύλλα ρόκας.

**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, gashche σοκολάτας με δυόσμο, crockán αμυγδάλου και άρωμα από φρέσκο ξύσμα lime.

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

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

**Το Τρίγωνο των Μετεώρων**  
Τραγανό φύλλο με βελούδινη κρέμα λεμονιού, σερβιρισμένο πάνω σε βάση από coulis φρούτων του δάσους. 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 anothyro 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, accompanied by 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

BOUIQUE HOTEL  
METEORA

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν διατροφικές απαιτήσεις ή αλλεργίες.  
Please let us know if you have any dietary requirements or allergies.