



SANTA MARINA
ARACHOVA

RESORT & SPA

À LA CARTE MENU

Η αίσθηση του «μαζί» βρίσκεται πίσω από όσα δημιουργούμε
στο Santa Marina, Arachova. Όταν άνθρωποι, ιδέες και αγνές πρώτες ύλες
συναντιούνται, το αποτέλεσμα είναι μια μοναδική εμπειρία φιλοξενίας.
Γύρω από το ίδιο τραπέζι, ο τόπος, οι άνθρωποι και η στιγμή γίνονται ένα.
Οι γεύσεις ξυπνούν αναμνήσεις, οι μυρωδιές αφηγούνται ιστορίες
και όλα οδηγούν σε μια ουσιαστική σύνδεση.

Καλή Όρεξη !

The feeling of togetherness lies at the heart of everything we create
at Santa Marina, Arachova. When people, ideas, and pure ingredients come together,
a distinctive kind of hospitality is born. Around the same table, the place, the people,
and the moment become one. Flavours awaken memories, scents tell their
own stories, and all of it becomes a genuine connection.

Kali Oreksi !

ΠΡΩΤΗ ΓΕΥΣΗ

THE JOURNEY STARTS HERE

V Σούπα Σελινόριζας με Καραμελωμένο Μήλο

Κρεμώδης υφή, με τραγανό φουντούκι.

Celeriac Soup with Caramelized Apple

A creamy soup, finished with crunchy hazelnuts.

V Βελουτέ Σούπα Άγριων Μανιταριών

Βελούδινη υφή, συνοδεύεται με τραγανά τσιπς παστινάκι.

Wild Mushroom Velouté Soup

Creamy texture, finished with crispy parsnip chips.

Καρπάτσιο Καπνιστού Σολομού

Με αλμυρή κάπαρη, βινεγκρέτ λεμονιού και μια πινελιά χρένου.

Smoked Salmon Carpaccio

Served with briny capers, balanced by zesty lemon and a touch of horseradish cream.

Ζουμερά Φιλετάκια Μοσχαριού

Λεπτές φέτες μοσχαριού που σερβίρονται ζεστές στο τηγάνι, πάνω σε φρέσκια ρόκα, με νιφάδες παρμεζάνας και παλαιωμένο βαλσάμικο.

Sizzling Beef Fillet Strips

Thin slices of beef fillet, seared and served sizzling on a hot pan.

Finished with fresh rocket, parmesan flakes, and aged balsamic.

V Τοστ Ολικής Άλεσης με Αβοκάντο

Τραγανό ψωμί με επικάλυψη από κρεμώδες αβοκάντο και μελάτο αυγό.

Συνοδεύεται από αρωματική μαγιονέζα με βότανα.

Wholemeal Toast with Avocado

Toasted wholemeal bread topped with creamy avocado and a soft-boiled egg.

Served with aromatic herb mayo.

Ο ΚΗΠΟΣ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ

GARDEN CREATIONS

V Σαλάτα Κινόα

Με τραγανά λαχανικά, αποξηραμένο κράνμπερι και δυόσμο.

Quinoa Salad with Vegetables

Crunchy vegetables, finished with fresh mint and dried cranberries.

V Σαλάτα Κουνουπίδι

Λεπτοκομμένο κουνουπίδι, σέλερι, μήλο, σταφίδες, κουκουνάρι, νότες εσπεριδοειδών, πράσινο μήλο και βινεγκρέτ λεμονιού.

Cauliflower Salad

Shaved cauliflower with celery, raisins, pine nuts, citrusy notes, green apple and lemon vinaigrette.

Σαλάτα του Καίσαρα με Αβοκάντο

Η κλασική σαλάτα του Καίσαρα, με κρεμώδες αβοκάντο.

Avocado Caesar Salad

A classic Caesar salad, with a twist of creamy avocado.

V Σαλάτα Παντζαριού με Κατσικίσιο Τυρί

Γλυκό παντζάρι συνδυασμένο με βελούδινο κατσικίσιο τυρί και καραμελωμένα καρύδια.

Beetroot Salad with Goat Cheese

Sweet beetroot paired with creamy goat cheese. The candied walnuts add a crunchy finish.

ΑΠΟ ΤΙΣ ΡΙΖΕΣ ΜΑΣ

MEDITERRANEAN ROOTS

Σπαγγετίνι με Γαρίδες

Μεσογειακό πιάτο ζυμαρικών με φρέσκες γαρίδες, κολοκυθάκια και αρωματική γκρεμολάτα λεμονιού.

Spaghettini with Prawns

A Mediterranean pasta dish with fresh prawns and courgettes. Brightened with a citrusy gremolata.

Αρνάκι με Κριθαράκι

Εμπνευσμένο από την ελληνική κουζίνα, τρυφερό αρνάκι σιγομαγειρεμένο, με κριθαράκι και γραβιέρα.

Lamb with Orzo

A traditional Greek-inspired dish. Tender, slow-cooked lamb stewed with orzo pasta and rich graviera cheese.

Μοσχαρίσιο Οσομπούκο

Σιγομαγειρεμένο κότσι μοσχαριού, με βελούδινο πουρέ πατάτας.

Braised Veal Ossobuco

Slow-braised veal shank served with smooth and creamy mashed potatoes.

Ψητό Κοτόπουλο Παγιάρ

Συνοδεύεται από φρέσκια σαλάτα βοτάνων και βινεγκρέτ Dijon.

Grilled Chicken Paillard

Served with a fresh herb salad and Dijon vinaigrette.

Rib Eye Black Angus

Premium κοπή rib eye Black Angus, συνοδεύεται από πουρέ αρωματισμένο με τρούφα και φρέσκα εποχιακά λαχανικά.

Black Angus Rib Eye with Truffle Mash

A premium cut of Black Angus rib eye, grilled to perfection. Paired with truffle-infused mash and seasonal greens.

Μοσχαρίσιο Μπέργκερ

Με γλυκό τσάτνεϊ κρεμμυδιού και τραγανές πατάτες.

Beef Burger

Juicy beef patty served with sweet onion chutney and crispy fries.

ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΥΣ ΕΞΕΡΕΥΝΗΤΕΣ

YOUNG EXPLORERS

V Σαλάτα με Ντομάτα

Σε δύο εκδοχές, με αγγούρι ή καρότο.

Tomato Salad

Available in two variations with cucumber or carrot.

Πένες

Σε δύο εκδοχές, με σάλτσα ντομάτας ή μπολονέζ.

Penne

Available in two variations with tomato or Bolognese sauce.

Σνίτσελ Κοτόπουλο

Με πατάτες τηγανητές.

Chicken Schnitzel

Served with golden fries.

ΓΛΥΚΟ ΦΙΝΑΛΕ

THE SWEET FINALE

Βάσκινο Τσίζκεϊκ

Παραδοσιακό βάσκινο τσίζκεϊκ φούρνου με απαλή υφή.
Σερβίζεται με σάλτσα ροδιού ή κουλί κόκκινων φρούτων.

Basque Cheesecake

Traditional oven-baked Basque cheesecake with a silky texture.
Served with a choice of pomegranate sauce or red fruit coulis.

V Σοκολατόπιτα Χωρίς Γλουτένη

Με κρέμα καφέ και παγωτό βανίλια.

Gluten-Free Chocolate Pie

Paired with coffee cream and served with vanilla ice cream.

V Mont Blanc

Με κρέμα σοκολάτας, ντακουάζ φουντουκιού και κρέμα κάστανου.

Mont Blanc

With chocolate cream, hazelnut dacquoise, and chestnut cream.

V Πιατέλα Φρούτων

Με φρέσκα φρούτα εποχής.

Fruit Platter

With fresh seasonal fruit.

V Παγωτό

Ποικιλία γεύσεων.

Ice Cream

Various flavors to choose from.



**SANTA MARINA
ARACHOVA**
RESORT & SPA

Executive Chef Stathis Thermos

Οι χορτοφαγικές επιλογές του μενού φέρουν σήμανση (V).
Vegetarian choices (V) are marked throughout the menu.

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Απευθυνθείτε στο σερβιτόρο σας σε περίπτωση που θέλετε να γνωρίζετε συγκεκριμένα συστατικά των πιάτων μας. Ενημερώστε μας σχετικά με όποια αλλεργία ή ειδική προτίμηση περιλαμβάνει το διαιτολόγιό σας και οφείλουμε να γνωρίζουμε κατά την παρασκευή του φαγητού σας.

All prices are in euros. Prices include all legal charges. Please ask your waiter if you would like more information about the ingredients in our dishes. Kindly inform us of any allergies or special dietary preferences you may have so we can accommodate them during meal preparation.