



SANTA MARINA
ARCHOVA
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

✓ Ντολμαδάκια

Με οψιμοτύρι και άνηθο.

Stuffed Vine Leaves

With "opsimotiri" cheese and dill.

✓ Σπανακόπιτα

Με σαλάτα μυρωδικών.

Spinach Pie

With herb salad.

✓ Χόρτα Εποχής

Με φορμαέλα ψημένη στη σάρα.

Seasonal Greens

With grilled "formaela" cheese.

✓ Μπρουσκέτα Ολικής

Με αυγό, τοματίνια κονφί, αβοκάντο και ξινομιζήθρα.

Whole Wheat Bruschetta

With egg, cherry tomato confit, avocado and "xinomizithra" cheese.

✓ Νιόκι

Με σάλτσα ψητής τομάτας και βασιλικό.

Gnocchi

With roasted tomato sauce and basil.

Μανιτάρια Πορτομπέλο Γεμιστά

Με μοσχαρίσιο λουκάνικο, παρμεζάνα και γκοργκοντζόλα.

Stuffed Portobello Mushrooms

With beef sausage, parmesan and gorgonzola.

Ο ΚΗΠΟΣ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ

GARDEN CREATIONS

✓ Σαλάτα Πλιγούρι

Με τραγανά λαχανικά, φιστίκι Αιγίνης και δυόσμο.

Bulgur Salad

With crispy vegetables, Aegina pistachios and mint.

Καρδιές Μαρουλιού

Με σάλτσα θυμαρίσιου μελιού-λάιμ και ψητό κοτόπουλο.

Lettuce Heart Salad

With lime-thyme honey dressing and roasted chicken.

✓ Σαλάτα Χωριάτικη

Με τοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, ελιές, φέτα, ρίγανη και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.

Greek Salad

With cherry tomatoes, cucumber, onion, pepper, olives, feta, oregano and extra virgin olive oil.

ΑΠΟ ΤΙΣ ΡΙΖΕΣ ΜΑΣ

MEDITERRANEAN ROOTS

Μοσχαράκι Γιουβέτσι

Σιγομαγειρεμένο με κριθαράκι.

Veal Giouvetsi

Tender, slow-cooked, stewed with orzo pasta.

Σπαγγέτι με Γαρίδες

Με φρέσκες γαρίδες και αρωματική γκρεμολάτα λεμονιού.

Prawn Spaghetti

With fresh prawns, brightened with a citrusy gremolata.

Κοτόπουλο Σχάρας

Με ανοιξιάτικα λαχανικά.

Grilled Chicken

With spring vegetables.

Rib Eye Black Angus

Premium κοπή rib eye Black Angus 250 γρ.
με πουρέ πατάτας και λαχανικά.

Black Angus Rib Eye

A premium 250g cut of Black Angus rib eye,
paired with mashed potatoes and vegetables.

Μοσχαρίσιο Μπέργκερ

Με γλυκό τσάννεϊ κρεμμυδιού, πατάτες και λεμονάτη μαγιονέζα.

Beef Burger

Juicy beef patty served with sweet onion chutney, fries and lemon mayo.

ΓΛΥΚΟ ΦΙΝΑΛΕ

THE SWEET FINALE

✓ Καρυδόπιτα

Με παγωτό βανίλια.

Walnut Pie

With vanilla ice cream.

✓ Σοκολατόπιτα Χωρίς Γλουτένη

Με κρέμα καφέ και παγωτό βανίλια.

Gluten-Free Chocolate Pie

Paired with coffee cream and served with vanilla ice cream.

✓ Γιαούρτι

Με σπιτικό γλυκό του κουταλιού.

Yoghurt

With homemade spoon sweet.

✓ Πιατέλα Φρούτων

Με φρέσκα φρούτα εποχής.

Fruit Platter

With fresh seasonal fruit.

✓ Παγωτό

Ποικιλία γεύσεων.

Ice Cream

Various flavours 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.