



Η ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΜΑΣ – SHARING IS CARING

Στην Ελλάδα γνωρίζουμε να σεβόμαστε την παράδοση και να υιοθετούμε τις αξίες της. Οι παραδοσιακοί Ηπειρώτες, πολλά χρόνια πριν από εμάς, τιμούσαν τη σκληρή δουλειά στα χωράφια και τα βοσκοτόπια, με ένα οικογενειακό τραπέζι στο οποίο ακούγονταν οι ιστορίες και τα βιώματα όσων κάθονταν γύρω από αυτό, χωρίς διακρίσεις. Μοιράζοντας το γεύμα που ετοιμαζόταν με τόσο κόπο και φροντίδα, ανέπτυσσαν ισχυρούς οικογενειακούς δεσμούς.

Αυτή την ενέργεια θέλουμε να μεταφέρουμε και στο τραπέζι του Salvia. Ένα ζεστό περιβάλλον όπως αυτό που έχουμε δημιουργήσει για εσάς, απαιτεί ως βάση της φιλοσοφίας του, το να μοιράζεσαι. Με πιάτα και γεύσεις εμπνευσμένα από την κουζίνα της φύσης και με τα προϊόντα των τοπικών παραγωγών να πρωταγωνιστούν.

Η ποιότητα των πρώτων υλών και η προσεγμένη παραγωγή καθορίζουν την υψηλή γαστρονομία. Αυτό είναι κάτι που στο Aristi Mountain Resort & Villas γνωρίζουμε πολύ καλά και φροντίζουμε ώστε να υλοποιούμε στο ακέραιο. Πρώτες ύλες από τυροκομικά και κρέατα από χωριά της Ηπείρου, σπιτικά ζυμαρικά, ελαιόλαδο και τόσα άλλα ακόμη τοπικά αυθεντικά προϊόντα συνδυάζονται μεταξύ τους αρμονικά για να δημιουργήσουν συνταγές με γαστρονομική σοφία. Τα φρέσκα βιολογικά λαχανικά μαζεύονται με φροντίδα από το Aristi Farm, με το θερμοκήπιο και το μπιστόνι του.

OUR PHILOSOPHY – SHARING IS CARING

In Greece, we know how to respect tradition and adopt its values. A long time ago, people in Epirus traditionally celebrated and honored the hard work that was put into the farms and the grasslands, by preparing a family table where everyone shared freely their life stories and experiences. By collectively enjoying the meal that was prepared with love and care, people were developing strong family ties.

These are the dynamics that we aim to bring into the table of “Salvia”. A warm and friendly environment like that one that we have created for you, demands to be filled with the ideals of sharing. With plates and tastes directly inspired from the nature’s kitchen and fresh products from local producers setting the tone. The high quality of raw materials and careful production define haute cuisine.

This is something that Aristi Mountain Resort & Villas knows very well and takes care to implement in full. Raw materials like cheese and meat from the villages of Epirus, homemade pasta, organic vegetables from our greenhouse located in the Aristi farm, olive oil and many more yet authentic local products are combined together in harmony to create recipes with culinary wisdom.

Enjoy!



YIANNIS LIOKAS
EXECUTIVE CHEF AT SALVIA RESTAURANT



SALVIA MENU ΧΕΙΜΩΝΑΣ 2023-2024
SALVIA MENU WINTER 2023-2024

Ζυμωτό προζυμένιο ψωμί
με κατσικίσιο τυρί και πέστο από βότανα

Homemade Bread
served with goat cheese and herbs pesto
2,5€ (per person)

Σούπα κολοκύθας
με καμμένο βούτυρο, κολοκυθόσπορο, φασκόμηλο και ξινό γιαούρτι

Pumpkin Soup
with butter, pumpkin seeds, sage and sour yogurt
13€



Τραχανάς
με χόρτα εποχής,μανιτάρια και φέτα Πωγωνίου

Trahanas
with seasonal greens, mushrooms and Feta cheese from Pogoni (Epirus)
15€



Σαλάτα
από ψητά παντζάρια, Ζαγορίσιο γαλοτύρι, αρώνια,
βαλσάμικο και καψαλισμένο ψωμί

Beetroot Salad
with grilled beetroot, Galotyri (milk cheese), chokeberry, balsamic vinegar and scorched bread
14€



Ανάμεικτη σαλάτα
σαλατικά από το μποστάνι μας, ψητό αχλάδι, καρύδια, κουνουπίδι τουρσί
και βινεγκρέτ μουστάρδας

Mixed Salad
local greens from our garden, pear, walnuts, pickled cauliflower
and mustard vinaigrette sauce
14€





Tartare "Λαχανοντολμάς"
μοσχαρίσιο φιλέτο, μαγειρεμένο λάχανο, άνηθος, γαλάκτωμα λεμονιού και ψωμί στη θράκα

"Greek Cabbage Rolls" Tartar
beef fillet, cooked cabbage, dill and lemon emulsion
18€

Χλιαρή Πατατοσαλάτα
με καπνιστό χέλι, νεροκάρδαμο, φρέσκα μυρωδικά και γαλάκτωμα με γλυκό σκόρδο

Warm Potato Salad
smoked eel, cardamom, fresh herbs and sweet garlic emulsion
16€

Λαχανικά στη θράκα
ψητές χειμερινές ρίζες, φουντούκια και βινεγκρέτ από καμένο βούτυρο, μουστάρδα και μαύρη τρούφα

Vegetables on the grill
roasted winter tubers, hazelnuts, and browned butter, mustard and black truffle vinaigrette
15€

Κρεατόπιτα
ζυγούρι και μοσχάρι γάλακτος, καραμελωμένα κρεμμύδια, καπνιστό τυρί Μετσόβου και σάλτσα από το ψήσιμό της

Meat Pie
lamb and beef, caramelized onions, local smoked cheese from Metsovo and gravy
16€

Σουτζουκάκια
μοσχαρίσιος και χοιρινός κιμάς, σάλτσα από τις καλοκαιρινές ντομάτες, κύμινο και αφράτη κρέμα πατάτας

Soutzoukakia
beef and pork minced meat, summer tomato sauce, cumin, and potato cream
17€





Ντόπια ζυμαρικά
με μπρόκολο, μοσχολέμονο, μπούκοβο και καπνιστό τυρί Μετσόβου

Traditional Pasta
with broccoli, lime, crushed red pepper and smoked cheese from Metsovo
17€

“Γιουβέτσι”
με μοσχάρι γάλακτος σπιτάδο, θρούμπι και κρέμα κεφαλογραβιέρας

Giouvetsi
orzo with veal stew, savory herb and traditional kefalograviera cheese cream
21€

Κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής
πουρές παστινάκι, ψητό παστινάκι, σπανάκι, και σάλτσα αρωματισμένη με καφέ

Free Range Chicken
parsnip purée, grilled parsnip, spinach and coffee flavoured sauce
19€

Πέστροφα
στο τηγάνι με κρέμα μπρόκολο, καμένο λεμόνι και χόρτα εποχής στα κάρβουνα

Trout
sautéed, broccoli cream, scorched lemon and grilled seasonal greens
22€

Χοιρινό “Πρασosέλινο”
χοιρινά μάγουλα, κρέμα σελινόριζας, μαγειρεμένο πράσο και σάλτσα πρασοςέλινου

Pork “Prasoselino”
pork cheeks, celery cream, cooked leek and leek-celery sauce
21€

Αρνί στον ταβά (to share)
αργοψημένο αρνίσιο μπούτι γάλακτος με λεμονάτες πατάτες, σάλτσα γιαούρτιου με δυόσμο
και χειροποίητα πιτάκια

Lamb Tava (to share)
slowly-cooked milk lamb leg, yogurt sauce with mint, potatoes flavoured with lemon
and handmade pita bread
39€



Γαλακτοπούρεκο
με σιρόπι από μπαχαρικά και εσπεριδοειδή

Galaktoboureko
with sweet syrup of spices and citrus
9€

Μούς από πρόβειο γιαούρτι
με μαρμελάδα από κράνα, καραμελωμένα καρύδια και μούρα

Sheep-Yoghurt Mousse
with cranberry jam, caramelized walnuts and berries
9€

Μπακλαβάς
τραγανό φύλλο, σοκολάτα, καραμελωμένα φρούτα και παγωτό βανίλια

Baklavas
crunchy pastry, chocolate, caramelized fruits and vanilla ice-cream
11€

*Ρωτήστε μας για τα πιάτα ημέρας
*Ask your waiter about the dish of the day