



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, ανέπτυσαν 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 ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ 2024
SALVIA MENU SUMMER - 2024

Ζυμωτό προζυμένιο ψωμί
με κατσικίσιο τυρί και πέστο ντομάτας

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

Πέστροφα
μαρινέ με βινεγκρέτ αγγούρι, πιπεριά τουρσί, ντομάτα και ελιά

Trout
marinated with cucumber vinaigrette, pickled pepper, tomato, and olive
18€

Ποικιλία Μανιταριών
ψητά με κρέμα γραβιέρας Πωγωνίου, μαϊντανό και ψητό σκόρδο

Mushroom Variety
grilled with Pogoni graviera cream, parsley, and roasted garlic
17€

«Ντοματοσαλάτα»
Ποικιλία από ντομάτες, καλοκαιρινά χόρτα τουρσί, χωριάτικο ψωμί, γαλοτύρι και βινεγκρέτ ντομάτας

«Tomato Salad»
variety of tomatoes, pickled summer greens, country bread,
galotyri cheese, and tomato vinaigrette
15€

Ανάμεικτη σαλάτα vegan
σαλατικά από το μποστάνι μας, ψητό κολοκύθι, αμύγδαλα, φρούτα εποχής και βινεγκρέτ μουστάρδας

Mixed Vegan Salad
greens, roasted zucchini, almonds, seasonal fruits, and mustard vinaigrette
14€

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€





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
17€

Κριθαράκι «γεμιστά»

με λαχανικά από το μποστάνι μας, confit ντοματίνια, φρέσκα μυρωδικα και φέτα

“Gemista” Orzo pasta

with garden vegetables, confit cherry tomatoes, fresh herbs, and feta cheese
16€



Ντόπια ζυμαρικά vegetarian

με ντομάτα, κρέμα μελιτζάνας και καπνιστό τυρί Μετσόβου

Local Vegetarian Pasta

with tomato, eggplant cream, and Metsovo smoked cheese
18€



Σουτζουκάκια

μοσχάρισιος 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
18€



“Γιουβέτσι”

με μοσχάρι γάλακτος σπιθάδο, θρούμπι και κρέμα κεφαλογραβιέρας

Giouvetsi

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

22€

Κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής

μαριναρισμένο σε μουστάρδα και κους κους με φρέσκα μυρωδικά, λαχανικά και ψητό καλαμπόκι

Free-Range Chicken

marinated in mustard, with couscous, fresh herbs, vegetables, and roasted corn

19€

Πέστροφα

στο τηγάνι με κρέμα κολοκύθι, λεμόνι και χόρτα εποχής στα κάρβουνα

Trout

pan-fried with zucchini cream, charred lemon, and seasonal greens grilled on charcoal

23€

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 φρούτα εποχής, καραμελωμένα καρύδια και μούρα

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

Μπακλαβάς
τραγανό φύλλο, καραμελωμένα φρούτα, φιστίκι και παγωτό βανίλια

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

*Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε
*Please inform us of any food allergies or intolerance that you may have

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