



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 2025

SALVIA MENU SUMMER 2025

Ζυμωτό προζυμένιο ψωμί
με κατσικίσιο τυρί και πέστο ντομάτας

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

Καλοκαιρινή σαλάτα
ψητά κολοκυθάκια, πράσινη πιπεριά τουρσί, φασολάκια, πέστο δυόσμου,
γαλοτύρι και χωριάτικο ψωμί

Summer Salad
grilled zucchini, pickled green pepper, green beans, mint pesto,
galotyri cheese, and bread

16€



Ντοματοσαλάτα
ποικιλία από ντομάτες, ψητό αγγούρι, μαύρη ελιά, κόκκινο κρεμμύδι,
ρίγανη, μυζήθρα και βινεγκρέτ ντομάτας

Tomato Salad
variety of tomatoes, grilled cucumber, black olive, red onion, oregano,
mizithra white cheese, and tomato vinaigrette

15€



Ανάμεικτη σαλάτα
σαλατικά από το μποστάνι μας, ψητές βανίλιες, αμύγδαλα,
και βινεγκρέτ μουστάρδας

Mixed Salad
with greens from our garden, grilled plums fruits, almonds,
and mustard vinaigrette

14€



Πατατοσαλάτα
με καπνιστό χέλι Άρτας, φρέσκα μυρωδικά και βινεγκρέτ πράσινης πιπεριάς

Potato salad
with smoked eel, fresh herbs and green pepper vinaigrette

17€



Πέστροφα του Βοϊδομάτη
μαρινέ με εσπεριδοειδή σαλάτα φινόκιο, νεκταρίνι και αυγά πέστροφας

Trout from Voidomatis river
marinated with citrus, fennel salad, nectarine, and trout roe
18€

Λαχανόπιτα
με χόρτα εποχής και γκίτζα Πωγωνίου

“Cabbage Pie”
With seasonal greens and curd feta from Pogoni region
13€

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

“Giouvetsi”
Orzo with veal stew, savory herb and cream from gruyere cheese
22€

Μουσακάς
μοσχαρίσιος και χοιρινός κιμάς, ψητή μελιτζάνα και αφράτη κρέμα πατάτας

Moussaka
beef and pork mince, roasted eggplant, and potato cream
19€

Μοσχαρίσια μπριζόλα
ξηρής ωρίμανσης με σπαστές πατάτες και βραστά χόρτα εποχής

Dry-aged beef steak
with mashed potatoes and boiled seasonal greens
45€

Ντόπια ζυμαρικά
με ντομάτα, ντοματίνια και βασιλικό

Local Pasta
with tomato, cherry tomatoes, and basil
15€





Αρνί στον ταβά (για 2 άτομα)
αργοψημένο αρνίσιο μπούτι γάλακτος με λεμονάτες πατάτες, σάλτσα γιαουρτιού με δυόσμο
και χειροποίητα πιτάκια

Lamb (A dish for 2 to enjoy)
slow-cooked milk lamp leg with lemon-flavored potatoes, yogurt sauce with mint
and handmade pita breads
42€

Χυλοπίτες
με κατσίκι λεμονάτο και κεφαλογραβιέρα Μετσόβου
Hilopites Traditional Pasta
with goat, lemon sauce and gruyere cheese from Metsovo
20€

Κριθαράκι “γεμιστά”
με λαχανικά από το μποστάνι μας, confit ντοματίνια, φρέσκα μυρωδικά και φέτα
“Gemista” Orzo Pasta
with garden vegetables, confit cherry tomatoes, fresh herbs and feta cheese
16€



Κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής
με λεμονάτο πουρέ από πατάτες φούρνου, αχνιστό σπανάκι και σάλτσα δεντρολίβανου
Free-Range Chicken
with potato puree flavored with lemon, steamed spinach and rosemary sauce
20€

Πέστροφα
στο τηγάνι με λεμονάτη κρέμα αγκινάρας, ψητά torinambur
και καλοκαιρινά χόρτα
Trout
pan-fried with lemony artichoke cream, roasted Jerusalem artichokes,
and summer greens
24€



Γαλακτομπούρεκο
με σιρόπι από μπαχαρικά και εσπεριδοειδή

Galaktobourekο
with sweet syrup of spices and citrus
10€

Μούς σοκολάτας
με αλμυρή καραμέλα φουντούκια και μούρα

Chocolate mousse
with salted caramel, hazelnuts and berries
9€

Πορτοκαλόπιτα
με φύλλο κρούστας, εσπεριδοειδή, παγωτό βανίλιας
και καραμελωμένα αμύγδαλα

Orange Pie
with phyllo pastry, citrus fruits, vanilla ice cream,
and caramelized almonds
11€