



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 ΧΕΙΜΩΝΑΣ 2025
SALVIA MENU WINTER 2025

Ζυμωτό προζυμένιο ψωμί
με γαλοτύρι και κρέμα “χορτόπιτα”

Sourdough bread with galotyri cheese
and “hortopita” (greens pie) cream
2,5€ (per person)

Σούπα κολοκύθας
με καμένο βούτυρο, φασκόμηλο και ξινό γιαούρτι

Pumpkin soup
with burnt butter, sage, and sour yogurt
13€



Τραχανάς
με κάστανα, σελινόριζα και μαύρη τρούφα της περιοχής

Trahanas
with chestnuts, celeriac, and local black truffle
16€



Χλιαρή σαλάτα
πέστροφα confit σε ελαιόλαδο, κουσκούς & κρέμα από κουνουπίδι
με εσπεριδοειδή

Warm salad
with trout confit in olive oil, couscous, & citrus cauliflower cream
17€

Χειμερινή σαλάτα
με ψητή κολοκύθα, παντζάρια, πορτοκάλι, ραντίτσιο, αντίβ
και ζεστό τυρί Μετσόβου

Winter salad
with roasted pumpkin, beets, orange, radicchio, endive,
and warm Metsovo cheese
16€



Ανάμεικτη σαλάτα
σαλατικά από το μποστάνι μας, ψητό αχλάδι, λάχανο τουρσί,
αμύγδαλα, και βινεγκρέτ σφένδαμου

Mixed garden salad
with greens from our garden, roasted pear, pickled cabbage,
almonds, and maple vinaigrette
14€





Γίγαντες

λεμονάτοι με χόρτα, κρέμα πράσου καιμανιτάρια εποχής

Giant beans

with lemon, greens, leek cream, and seasonal mushrooms

15€



Κροθόπιτα (to share)

με ζυγούρι, πλιγούρι, καραμελωμένα κρεμμύδια και φέτα Πωγωνίου

Krothopita (to share)

with lamb, bulgur, caramelized onions, and Pogoni feta cheese

18€

Γιουβαρλάκια

με κιμά από μοσχάρι, τραχανά, κρέμα καρότου και αυγολέμονο με σαφράν

Giouvarlakia (meatballs)

with minced veal, trahanas, carrot cream, and saffron avgolemono sauce

17€

Ντόπια ζυμαρικά

με μπρόκολο, μοσχολέμονο και μπούκοβο

Local pasta

with broccoli, lime, and bukovo chili flakes

16€



Χυλοπίτες

με κατσίκι τσιγαριστό λεμονάτο και κεφαλογραβιέρα

Hylopites

with sautéed lemony goat and kefalograviera cheese

20€

Γιουβέτσι

με μοσχάρι γάλακτος στιφάδο,μανιτάρια και κρέμα γραβιέρας

Giouvetsi

with veal stew, mushrooms, and graviera cheese cream

22€

Κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής

με ψητά καρότα, πουρέ παστινάκι και σάλτσα μουστάρδας

Free-range chicken

with roasted carrots, parsnip purée, and mustard sauce

20€



Πέστροφα
στο τηγάνι με λευκή λεμονάτη φασολάδα
και ψητά φρέσκα κρεμμύδια

Pan-seared trout
with white lemony bean stew and grilled spring onions
24€

Χοιρινό
με κρέμα σελινόριζας, μήλα και σάλτσα από αρώνια

Pork
with celeriac cream, apples, and aronia berry sauce
23€

Μοσχαρίσια μπριζόλα ξηρής ωρίμανσης,
πουρές πατάτες με κόκκους μουστάρδας και χόρτα εποχής

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

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

Lamb in the pan (to share)
slow-cooked milk-fed lamb leg
with lemon potatoes, mint yogurt sauce, and handmade pies
42€

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



ΓΛΥΚΑ - DESSERTS

Γαλακτομπούρεκο
ζεστό με σιρόπι από μπαχαρικά και εσπεριδοειδή

Galaktobourekó
served warm with spiced citrus syrup
10€

Καρυδόπιτα
με μούς από πρόβειο γιαούρτι, καραμελωμένα καρύδια
και εσπεριδοειδή

Walnut pie
with sheep yogurt mousse, caramelized walnuts, and citrus
10€

Μούς σοκολάτας
με αλμυρή καραμέλα, φουντούκια και μούρα

Chocolate mousse
with salted caramel, hazelnuts, and berries
9€

Πορτοκαλόπιτα
με φύλλο κρούστας, παγωτό βανίλιας
και καραμελωμένα αμύγδαλα

Orange pie
with phyllo pastry, vanilla ice cream,
and caramelized almonds
11€