



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 2026

SALVIA MENU SUMMER 2026

Ζυμωτό προζυμένιο ψωμί
με γαλοτύρι και κρύα σάλτσα ντομάτας
Sourdough bread
with galotyri cheese and cold tomato sauce
2,5€ (per person)

“Ντοματοσαλάτα”
ποικιλία απο ντομάτες, προζυμένιο ψωμί, μαύρη ελιά, πίκλα κρεμμύδι,
ρίγανη και γαλοτύρι
“Tomato Salad”
variety of tomatoes, sourdough bread, black olives, pickled onion,
oregano and galotyri cheese
17€

Ανάμεικτη σαλάτα
με φρούτο εποχής, αμύγδαλα, και βινεγκρέτ μουστάρδας
Mixed Salad
with seasonal fruit, almonds and mustard vinaigrette
14€

Κούς - κούς σαλάτα
με καλοκαιρινά λαχανικά, πέστροφα confit σε ελαιόλαδο και εσπεριδοειδή
Cous-cous Salad
with summer vegetables, trout confit in olive oil and citrus fruits
18€

Ζαγορίσια κοτόπιτα (to share)
με κόκορα, πιπεριές και φέτα Πωγωνίου
Zagori-Style Chicken Pie (to share)
with rooster, peppers and Pogoni feta cheese
20€

“Παστίσιο”
με χυλοπίτες,μανιτάρια εποχής, μαύρη τρούφα της Πίνδου
και μπεσαμέλ με κεφαλοτύρι
“Pastitsio”
with traditional pasta, seasonal mushrooms, black truffle from Pindos
and béchamel with kefalotyri cheese
20€

Κριθαράκι “γεμιστά”
με λαχανικά από το μποσάνι μας, confit ντοματίνια, φρέσκα μυρωδικά και φέτα
“Gemista” Orzo Pasta
with garden vegetables, confit cherry tomatoes, fresh herbs and feta cheese
17€





Ντόπια ζυμαρικά
με ντομάτα, ντοματίνια ψητά και βασιλικό
Homemade Pasta
with tomato, roasted cherry tomatoes and basil
17€

Κολοκυθάκια γεμιστά
με πρόβειο και μοσχαρίσιο κιμά, ρύζι, κρέμα κολοκύθι, λεμονάτη σάλτσα και λάδι δυόσμου
Stuffed Zucchini
with a blend of lamb and beef mince, rice, zucchini cream, lemon sauce and mint oil
18€

Γιουβέτσι παστισάδα
με μοσχάρι γάλακτος και ξερή μυζήθρα
Giouvetsi "Pastitsada"-Style
with milk-fed veal and dried mizithra cheese
23€

Κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής
με μπριάμ λαχανικών και λεμονάτο πουρέ από πατάτες φούρνου
Free-Range Chicken
with briam (roasted mixed vegetables) and lemony baked oven potatoes puree
20€

Πέστροφα στο τηγάνι
με χόρτα εποχής τσιγαριαστά, σάλτσα βουτύρου και λάδι καπνιστής πάπρικας
Pan-Seared Trout
with sautéed seasonal greens, buttered sauce and smoked paprika oil
25€

Χοιρινό "κοντοσούβλι"
με σάλτσα από ψητές ντομάτες, πιπεριές κέρατο και τυροκαυτερή
Pork "Kontosouvli"
with roasted tomato sauce, horn peppers and tyrokafteri (spicy feta spread)
23€

Μοσχαρίσια μπριζόλα (500γρ)
ξηρής ωρίμανσης, πουρές πατάτες με κόκκους μουστάρδας και χόρτα εποχής
Dry-Aged Beef Steak (500gr)
with mustard-seed mashed potatoes and seasonal greens
48€

Αρνί στον ταβά (to share)
αργοψημένο αρνίσιο μπούτι γάλακτος με λεμονάτες πατάτες,
σάλτσα γιαούρτιου με δυόσμο και χειροποίητα πιτάκια
Lamb "in the Tava" (to share)
slow-roasted milk-fed lamb leg with lemon potatoes,
yogurt-mint sauce and handmade pies
45€



ΓΛΥΚΑ - DESSERTS

Γαλακτομπούρεκο
ζεστό με σιρόπι από μπαχαρικά και εσπεριδοειδή
Galaktoboureko
served warm with spiced citrus syrup
10€

Μούς σοκολάτας
με αλμυρή καραμέλα φουντούκια και μούρα
Chocolate Mousse
with salted caramel, hazelnuts and berries
9€

Μούς από πρόβειο γιαούρτι
με μαρμελάδα βύσσινο και καραμελωμένα καρύδια
Yogurt mousse
with sour cherry jam and caramelized walnuts
9€

Πορτοκαλόπιτα
με φύλλο κρούστας, παγωτό βανίλιας και καραμελωμένα αμύγδαλα
Orange Pie (Portokalopita)
with phyllo pastry, vanilla ice cream and caramelized almonds
11€