



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 2026-27

SALVIA MENU WINTER 2026-27

Ζυμωτό προζυμένιο ψωμί
και τυροκαυτερή

Sourdough bread
with "Tyrokafteri" (spicy feta cheese dip)
2,5€ per person

Σούπα
πατάτα Χρυσοβίτσας, πράσα, κάστανα, μαύρη τρούφα
και καμένο βούτυρο

Potato Soup
with leeks, chestnuts, black truffle and brown butter
16€

Χλιαρή σαλάτα
πέστροφα αχνιστή και σαλάτα από κουσκουσάκι κουνουπίδι και μπρόκολο
Warm salad
with steamed trout and couscous salad with cauliflower and broccoli
18€

Χειμερινή σαλάτα
με ψητά παντζάρια, καρότα, πορτοκάλι και τυρί κυανό
Winter salad
with roasted beetroots, carrots, orange and blue cheese
16€

Ανάμεικτη σαλάτα
σαλατικά από το μποστάνι μας, ρόδια, αμύγδαλα, μυρωδικά
και βινεγκρέτ με πετιμέζι
Mixed green salad
with greens from our garden, pomegranate, almonds, fresh herbs
and grape syrup vinaigrette
15€

Τραχανάς
με άγρια μανιτάρια, σέσκουλα, μυρωδικά και φέτα
Trahanas
with wild mushrooms, swiss chard, fresh herbs and feta cheese
16€





“Λαχανόπιτα”

με χόρτα εποχής και γκίζα Πωγωνίου

“Cabbage Pie”

with seasonal greens and curd feta from Pogoni region

16€



Γίγαντες

λεμονάτοι, με χόρτα και μυρωδικά εποχής

Giant beans

with lemon, greens and fresh herbs

17€



Κεφτέδες

κοκκινιστοί με κρεμμύδια γιαχνί και κρέμα πατάτας

Greek meatballs

in tomato sauce with braised onions and potato cream

18€

Ντόπια ζυμαρικά

με σκληρά τυριά της περιοχής και πιπέρι

Local pasta

with local hard cheeses and pepper

17€



“Παστίτσιο”

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

21€



Χυλοπίτες

με κατσίκι τσιγαριστό λεμονάτο και κεφαλογραβιέρα

Hyloupites (traditional pasta)

with sautéed lemony goat and kefalograviera cheese

23€

Γιουβέτσι

με μοσχαρίσια ουρά και ξηρή μυζήθρα

‘Giouvetsi’

with slow-cooked oxtail and dried myzithra cheese

24€



Πέστροφα στο τηγάνι
με λεμονάτο σπανακόρυζο και σαφράν

Pan-seared trout
with lemon-infused spinach rice and saffron
26€

Κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής
με ψητά καρότα, πουρέ καρότου και σάλτσα μουστάρδας

Free-range chicken
with roasted carrots, carrot purée and mustard sauce
21€

Χοιρινό
με ψητά κυδώνια, κρέμα σελινόριζας και μούρα

Pork
with roasted quinces, celeriac cream and wild berries
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
46€

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
47€



ΓΛΥΚΑ DESSERTS

Γαλακτομπούρεκο
ζεστό με σιρόπι από μπαχαρικά και εσπεριδοειδή

Galaktobourekó
served warm with spiced citrus syrup
11€

Μούς σοκολάτας
με αλμυρή καραμέλα φουντούκια και μούρα

Chocolate mousse
with salted caramel, hazelnuts and berries
11€

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