

**ΟΡΕΚΤΙΚΟ**  
**APPETIZER**

Ριζότο Μανιταριών  
Risotto Mushroom

**ΣΑΛΑΤΑ**  
**SALAD**

Σαλάτα Εποχής με Dressing Ροδιού , Καραμελωμένα Καρύδια και  
Ξινόμηλο  
Seasonal Salad with Pomegranate Dressing, Caramelised Nuts and Green Apple

**ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ**  
**MAIN COURSE**

Μαριναρισμένο Φιλέτο Κοτόπουλο με Πατάτες Φοντάν και  
Σάλτσα Λεμονιού  
Marinated Chicken Fillet with Fondant Potatoes and Lemon Sauce

**ΓΛΥΚΟ**  
**DESSERT**

Καρυδόπιτα με Παγωτό Βανίλια  
Walnut Pie with Vanilla Ice Cream

39 € ΑΤΟΜΟ/ PER PERSON



SANTA MARINA  
Arachova Resort & Spa

**ΟΡΕΚΤΙΚΟ**  
**APPETIZER**

Καρότσουπα Βελούτε με Κρουτόν Μυρωδικών  
Carrot Soup with Herb Croutons

**ΣΑΛΑΤΑ**  
**SALAD**

Σαλάτα με Κινόα, Βαλεριάνα και Cranberries  
Quinoa Salad with Valerian Leaves and Cranberries

**ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ**  
**MAIN COURSE**

Φιλέτο Σολομού σωτέ με Λαχανικά Ατμού με Λάιμ και Αβοκάντο  
Salmon Fillet served with Steamed Vegetables with Lime and Avocado

**ΓΛΥΚΟ**  
**DESSERT**

Τάρτα Λεμονιού  
Lemon Tart

42€ ΑΤΟΜΟ/ PER PERSON



SANTA MARINA  
Arachova Resort & Spa

**ΟΡΕΚΤΙΚΟ**  
**APPETIZER**

Ριζότο Μανιταριών  
Mushroom Risotto

**ΣΑΛΑΤΑ**  
**SALAD**

Σαλάτα με Κασικίσιο Τυρί  
Salad with Goats Cheese

**ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ**  
**MAIN COURSE**

Ribeye Fillet

**ΓΛΥΚΟ**  
**DESSERT**

Φοντάν Σοκολάτας  
Chocolate Fondant

52€ ΑΤΟΜΟ/ PER PERSON



SANTA MARINA  
Arachova Resort & Spa

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ APPETIZERS

Ποικιλία από Ψωμί με Χούμους και Guacamole  
Bread Variety with Hummus and Guacamole

Tartare Σολομού με Αβοκάντο, Τσίλι και Lime  
Salmon Tartare with Avocado, Chilli and Lime

## ΣΑΛΑΤΑ SALAD

Ανάμεικτη Σαλάτα με Πράσινα Μήλο, Καρύδια , Κατσικίσιο Τυρί και Dressing  
Ροδιού  
Mixed Salad with Green Apple, Walnuts, Goats Cheese and Pomegranate Dressing

## ΚΥΡΙΩΣ MAIN COURSE

Black Angus Ribeye με πατάτες σωτέ, Λαχανικά και Σάλτσα Κόκκινου  
Κρασιού  
Black Angus Ribeye served with Sauteed Potatoes, Seasonal Vegetables  
and Red Wine Sauce

Ή/ OR

Σολομός Με Σάλτσα από Αβοκάντο και Λαχανικά Εποχής  
Salmon with Avocado Sauce served with Seasonal Vegetables

## ΓΛΥΚΟ DESSERT

Φοντάν Σοκολάτας με Παγωτό Βανίλια  
Chocolate Fondant with Vanilla Ice Cream

70 € ATOMO/ PER PERSON



SANTA MARINA  
Arachova Resort & Spa

**ΟΡΕΚΤΙΚΑ  
APPETIZERS**

Κολοκυθόσουπα  
Pumpkin Soup

Σπανακόπιτα  
Spinach Pie

**ΣΑΛΑΤΑ  
SALAD**

Σαλάτα με Κινόα  
Quinoa Salad

**ΚΥΡΙΩΣ  
MAIN COURSE**

Σολομός Σωτέ με Λαχανικά Ατμού  
Seared Salmon served with Steamed Vegetables

**ΓΛΥΚΟ  
DESSERT**

Λεμονόπιτα  
Lemon Pie

44 € ΑΤΟΜΟ/ PER PERSON



SANTA MARINA  
Arachova Resort & Spa

**ΟΡΕΚΤΙΚΟ**  
**APPETIZER**

Χωριάτικη Χορτόπιτα με Φέτα  
Traditional Spinach and Feta Pie

**ΣΑΛΑΤΑ**  
**SALAD**

Ανάμεικτη Σαλάτα με Σπαράγγια, Αβοκάντο και Ντρέσινγκ  
Εσπεριδοειδών  
Mixed Leaf Salad with Asparagus, Avocado and Citrus Dressing

**ΚΥΡΙΩΣ**  
**MAIN COURSE**

Μπριζόλα Μοσχαρίσια Γάλακτος με Μανιτάρια Σωτέ και Πουρέ  
Πατάτας  
Veal Steak with Sauteed Mushrooms and Mashed Potatoes

**ΓΛΥΚΟ**  
**DESSERT**

Ραβανί Με Παγωτό  
Greek Semolina Cake Served with Orange Syrup and Ice Cream

35 € ATOMO/ PER PERSON