



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, ανέπτυσσαν 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 2024-2025

SALVIA MENU WINTER 2024-2025

Ζυμωτό προζυμένιο ψωμί
με ζαγορίσιο γαλοτύρι και λάδι δυόσμου

Homemade Bread served
with galotyri cheese and mint oil

2,5€ (per person)

Σούπα κολοκύθας
με καμένο βούτυρο, φασκόμηλο και ξινό γιαούρτι

Pumpkin Soup
with brown butter, sage and sour yogurt

13€



Τραχανάς
με μανιτάρια εποχής και μαύρη τρούφα της Πίνδου

Trahanas
with seasonal mushrooms and black truffle from Pindus

16€



“Οσπριάδα”
με φασόλια, ρεβίθια, σελινόριζα, καμένο πράσο και κους κους

Mixed Legume Salad – “Ospriada”
with beans, chickpeas, celery, charred leek and cous cous

15€



Σαλάτα από ψητά παντζάρια
Ζαγορίσιο γαλοτύρι, καρύδια, αρώνια, βαλσάμικο και καφαλισμένο ψωμί

Beetroot Salad
With galotyri cheese, walnuts, chokeberry, balsamic vinegar and toasted bread

14€



Ανάμεικτη σαλάτα
σαλατικά από το μποστάνι μας, ψητό αχλάδι, αμύγδαλα, λαχανικά τουρσί
και βινεγκρέτ με πετιμέζι

Mixed Salad
local greens from our garden, pear, almonds, pickled vegetables
and grape molasses vinaigrette

14€





Ψητό μαρούλι
με καπνιστή πέστροφα, φρέσκα μυρωδικά και μαγιονέζα σκόρδου

Roasted Lettuce
with smoked trout, fresh herbs and garlic mayo
16€

Πέστροφα του Βοιδομάτη
μαρινέ με εσπεριδοειδή και αυγά πέστροφας

Voidomatis' Trout
marinated with citrus fruit and trout eggs
18€

“Λαχανόπιτα”
με χόρτα εποχής και γκίζα Πωγωνίου

“Cabbage pie”
with seasonal greens and curd feta from Pogoni village
15€

Ντόπια ζυμαρικά
με κατσίκι λεμονάτο και κεφαλογραβιέρα Μετσόβου

Local Pasta
with goat, lemon sauce and gruyere cheese from Metsovo
20€

Σουτζουκάκια
μοσχαρίσιος και χοιρινός κιμάς, σάλτσα από καλοκαιρινές ντομάτες, κύμινο
και αφράτη κρέμα πατάτας

Soutzoukakia
beef and pork minced meat, summer tomato sauce, cumin
and potato cream
18€





“Γιουβέτσι”

με μοσχάρι γάλακτος σπιτάδο, θρούμπι και κρέμα κεφαλογραβιέρας

Giouvetsi

orzo with veal stew, savory herb and cream from traditional gruyere cheese

22€

Κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής

με λεμονάτο πουρέ από πατάτες φούρνου, αχνιστό σπανάκι και σάλτσα δεντρολίβανου

Free-Range Chicken

with potatoes puree flavored with lemon, steamed spinach and rosemary sauce

20€

Πέστροφα

στο τηγάνι, με κουνουπίδι και χόρτα εποχής στα κάρβουνα

Trout

pan-fried, with cauliflower and seasonal greens grilled on charcoal

23€

Χοιρινό

ψητά κυδώνια, κρέμα από κρεμμύδια γιαχνί και σάλτσα από αρώνια

Pork

roasted quinces, onion ‘yiachni’ cream and chokeberry sauce

22€

Αρνί στον ταβά (to share)

αργοψημένο αρνίσιο μπούτι γάλακτος με λεμονάτες πατάτες,
σάλτσα γιαούρτιου με δυόσμο και χειροποίητα πιτάκια

Lamb Tava (to share)

slowly-cooked milk lamb leg with lemon-flavored potatoes,
yogurt sauce with mint and handmade pita bread

42€



Γαλακτομπούρεκο
με σιρόπι από μπαχαρικά και εσπεριδοειδή

Galaktoboureko
with sweet syrup of spices and citrus
10€

Μους σοκολάτας
με αλμυρή καραμέλα, φουντούκια και μούρα

Chocolate mousse
with salted caramel, hazelnuts and berries
9€

Μπακλαβάς
τραγανό φύλλο, καραμελωμένα φρούτα, ξηροί καρποί και παγωτό βανίλια

Baklava
crunchy pastry, caramelized fruits, nuts and vanilla ice-cream
11€

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