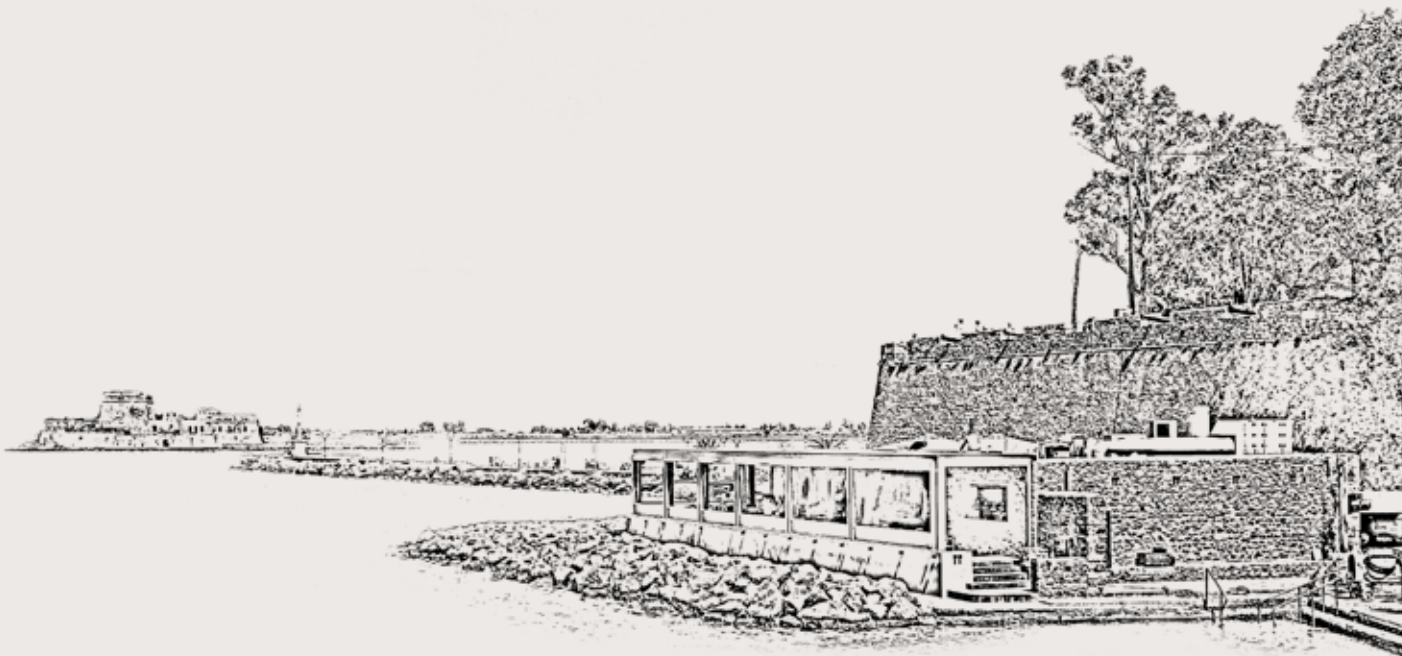


the MAIN MENU



VALAORA





*Here at Valaora,
we pay homage to the rich
history and culture, infusing
each dish with a touch of local
flavor and a hint of magic.*

*Our menu is a celebration of
the local flavors and aromas
that delights the senses and
nourishes the souls.*

Χειροποίητο Ψωμί · Homemade Bread
σερβίρεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & αλοιφές ημέρας
served with extra virgin olive oil & spreads of the day
3.5

ΩΜΑ | RAW

Carpaccio ψαριού “α λα Σπετσιώτα” · Fish Carpaccio “à la Spetsiota”
ψάρι ημέρας, αλμυρίκια, τομάτα, καπνιστή πέστροφα, σταφύλι
fish of the day, sea greens, tomato, smoked trout, grapes
F
26

Beef Carpaccio · Carpaccio Μόσχου
λάδι “sobrassada”, κρέμα γραβιέρας Αργολίδας, παγωτό μουστάρδα
sobrassada oil, Argolidas gruyère cream, mustard ice cream
L, E
23

VEGAN

Τομάτες από το Μποστανί · Tomatoes from our Garden
αγγούρι, ελιές, χυμός καπνιστής χωριάτικης, κουλούρι Θεσσαλονίκης
cucumbers, olives, smoked “country salad” juice, Thessaloniki “koulouri”
G, Se
14

Ανοιχτή Πίτα στη Σχάρα · Chargrilled Open Pie
μελιτζάνα, άγρια μυρωδικά
aubergine, wild herbs
G
15

Μανιτάρια “Σοφρίτο” · Mushrooms “Sofrito”
ποικιλία μανιταριών, φάβα, σκόρδο, μαϊντανός
variety of mushrooms, fava cream, garlic, parsley
G
15

“Steak” Κουνουπιδιού · Cauliflower “Steak”
πικάντικη κρέμα πιπεριάς Φλωρίνης, gremolata βασιλικού, chutney κάπαρης, ρόκα
spicy Florina pepper cream, basil gremolata, caper chutney, rocket leaves
N
16

Ριζότο “Ντολμαδάκια” · “Dolmadakia” Risotto
αμπελόφυλλα, αφρός λιναρόσπορος, καρδιές τομάτας, κουκουνάρι
vine leaves, flaxseed foam, tomato hearts, pine nuts
N
18



ΜΠΟΣΤΑΝΙ | THE CHEF'S GARDEN

Αντίδια · Frisée

ροδάκινο, Ελληνικό μπλε τυρί, pecan, dressing ροδάκινου
peach, Greek blue cheese, pecan, peach dressing

G, L, E, N

16

Παντζάρια · Beetroots

ρόκα, φράουλες, sorbet φράουλα - παντζάρι, pecan,
κατοικίσιο τυρί / rocket, strawberries, strawberry - beetroot
sorbet, pecans, goat cheese

G, L, E, N

16

Τομάτες από το Μποστάνι · Tomatoes from our Garden

τσαλαφούτι απ' το χωριό Βαλαώρα, τομάτα, αγγούρι
& ελιά απ' το μποστάνι, χυμός καπνιστής χωριάτικης
"tsalafouti" cheese from Valaora village, tomatoes, cucumbers
& olives from our garden, smoked "horiatiki" juice

G, L, Se

15

Ανοιχτή Πίτα στη Σχάρα · Chargrilled Open Pie

μελιτζάνα, καραμελωμένα κρεμμύδια, φέτα & μετσοβόνη,
άγρια μυρωδικά / aubergine, caramelized onions, feta
& "metsovone" smoked cheese, wild herbs

G, L

16

Κολοκυθοανθοί · Zucchini Blossoms

μυζήθρα, sorbet & vinaigrette τομάτας, λάδι δυόσμου
"mizithra" goat cheese, tomato sorbet & vinaigrette,
peppermint oil

G, L

18

Ριζότο «Ντολμαδάκια» · "Dolmadakia" Risotto

αυγολέμονο, αμπελόφυλλα, καρδιές τομάτας, κουκουνάρι
"avgolemono" egg-lemon foam, vine leaves, tomato hearts,
pine nuts

L, N, E

18

ΘΑΛΑΣΣΑ | SEA

“Αθηναϊκή” με Μπλε Καβούρι · Blue Crab “Athinaiki”

τυλιγμένη σε σέσκουλα, μαγιονέζα καπνιστής πέστροφας, χυμός passion fruit
wrapped in chard leaves, smoked trout mayo, passion fruit juice

Cr, F, E

24

Μαρίδα Tempura · Smelt Tempura

ταραμάς, chips λαχανίδας, σάλτσα bloody Mary, αυγά κυκλόπτερου
“taramas” fish roe cream, kale chips, bloody Mary sauce, lumpfish roe

G, N, F

15

Μύδια «Σαγανάκι» · Mussels “Saganaki”

πικάντικη σάλτσα τομάτας, φέτα, πιπεριές, ούζο, προζυμένιο ψωμί
spicy tomato sauce, feta, peppers, ouzo, sourdough

bread

G, L, Mo, Cr

18

Τοματοκεφτέδες · “Tomatokeftedes”

σαρδέλες, ταραμάς, αυγοτάραχο
sardines, “taramas” fish roe cream, bottarga

G, F, E

15

Καλαμάρι · Calamari

ρεβίθια, chutney βερίκοκο, chorizo, buttermilk
chickpeas, apricot chutney, chorizo, buttermilk

L, Mo, Se

25

Χταπόδι · Octopus

κροκέτες φάβας, salsa verde, αφρός κάπαρης, λάδι “nduja”
fava croquettes, salsa verde, capper foam, “nduja” oil

G, L, Mo, E

24

Ραβιόλι Καραβίδας · Langoustines Ravioli

μπίσκ, ψητή τομάτα, σαλάμι Λευκάδος, αχινός
bisque, roasted tomato, Lefkada salami, sea urchin

G, L, Mo, Cr, E

35

Ψάρι ημέρας · Fish of the day

σάλτσα κακαβιάς, κροκέτα βλίτα, «αέρας» λεμονιού
“kakavia” fish broth, croquette of wild greens, lemon ‘air’

G, L, F, E

45



ΦΑΡΜΑ | FARM

Κουνέλι Τηγανητό · Fried Rabbit

αλμυρίκια, sorbet αγγούρι, κάπαρη, vinaigrette τομάτας
sea greens, cucumber sorbet, capers, tomato vinaigrette

G, L, N

19

Rigatoni με Μοσχάρι Ραγού · Beef Ragu Rigatoni

σιγομαγειρεμένη ουρά μοσχαριού, αφρός cacio e pepe, pecorino
slow cooked oxtail, cacio e pepe foam, pecorino

G, L

22

Καρέ Αρνιού · Lamb Rack

μουσακάς με γκιοσά, σπόροι μουστάρδας, πιπεριά Φλωρίνης
moussaka with "giossa" pulled mutton, mustard seeds, Florina pepper

G, L, N, E

32

Κόκορας "Πασιτσάδα" · Rooster "Pastitsada"

κριθαράκι, γραβιέρα Αργολίδας, "φύλλα" τραγανής πέτσας, μπαχάρια
orzo pasta, Argolidas gruyère, crispy skin "leaves", spices

G, L

23

Μαύρος Χοίρος Ολύμπου · Black Pork from Olympus

αγκινάρες Ιερουσαλήμ, λάχανο bok choy, αφρός αυγολέμονο, porcini
Jerusalem artichokes, bok choy cabbage, "avgolemono" egg-lemon foam, porcini

L, E

38

Κοπή Ημέρας · Beef Cut of the Day

μανιτάρια σωτέ, σαλάτα εποχής, salsa verde, béarnaise
sautéed mushrooms, seasonal salad, salsa verde, béarnaise

G, L, F, E

45



G: Gluten · Γλουτένη
L: Lactose · Γάλα
E: Egg · Αυγό
N: Nuts · Ξηροί καρποί
Se: Sesame · Σουσάμι
F: Fish · Ψάρι
Cr: Crustaceans · Οστακοειδή
Mo: Molluscs · Μαλάκια
V: Vegan · Χορτοφαγικό

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Δημήτριος Παλιούρας
Οι αναφερόμενες τιμές είναι σε ευρώ.
Δημοτικός φόρος 0.5% - Φ.Π.Α. 13%
Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση θεωρημένων
αποδείξεων ταμειακής μηχανής.
Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα
στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
Είμαστε στη διάθεση του κάθε πελάτη που επιθυμεί να γνωρίζει εάν κάποια
πιάτα περιέχουν συγκεκριμένα συστατικά.
Παρακαλείστε να ενημερώσετε το σερβιτόρο σας για οποιαδήποτε αλλεργία ή
για ειδική διατροφική απαίτηση.
Στις σαλάτες χρησιμοποιείται εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, στο τηγάνισμα
χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.

Market Inspection Manager: Dimitrios Paliouras
Prices are in euro.

Municipality tax 0.5% - V.A.T. 13%

The restaurant is required to issue stamped cash register receipts.
The shop is required to have re-printed forms in a special compartment next
to the exit door for making any protest or commends.
We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes
contain particular ingredients.
Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements.
We use extra virgin olive oil for the salads, sunflower oil for fried for frying.