



IFESTIONI RESTAURANT
THE ARESSANA HOTEL RESTAURANT

Ifestioni Menu

18:00 - 22:30

WELCOME TO THE IFESTIONI

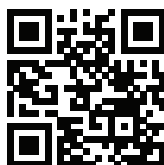
Honoring Greek cuisine with the secret ingredient of 'Meraki' (love for what you do).

ΚΑΛΩΣ ΟΡΙΣΑΤΕ ΣΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ IFESTIONI

Το μυστικό συστατικό μας είναι το μεράκι του Σεφ μας και η αγάπη του στην παραδοσιακή κουζίνα δοσμένη με σύγχρονες τεχνικές.

CONSULTING CHEF
KOSTAS AGGELOPOULOS

RESIDENT CHEF
THANOS KYPARISIS



SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

Independently minded

+30 22860 23900
www.aresana.gr | info@aresana.gr

DEGUSTATION EXPERIENCE

6 COURSES
90

Homemade Bread & Chefs' Welcome

Fish Carpaccio

Grilled Octopus

Burrata Salad

Ravioli

Moussaka

Mignardise

Dessert

ADDITIONAL WINE PAIRING
45

VEGETARIAN DEGUSTATION EXPERIENCE

6 COURSES
70

Homemade Bread & Chefs' Welcome

Hummus

Open Green Pie

Burrata Salad

Spanakorizo

Ravioli

Mignardise

Dessert

ADDITIONAL WINE PAIRING
45

STARTERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

HOMEMADE BREAD & BUTTER

Χειροποίητο Ψωμί & Βούτυρο

4

SOUP OF THE DAY OR

Σούπα Ημέρας

10

BEEF TARTARE

19

Grilled Tomato | Potato Chips | Sheep Yoghurt | Cumin

Φιλέτο Μοσχάρι Ταρτάρ | Ψητή Ντομάτα | Σιπς Πατάτας | Πρόβειο Γιαούρτι | Κύμινο

BEEF & LAMB MEATBALLS

16

Hummus | Tomato Sauce | Feta

Κεφτεδάκια Με Μοσχάρι και Αρνί | Χούμους | Σάλτσα Ντομάτας | Φέτα

GRILLED OCTOPUS

19

Served with Chickpeas | Chimichurri Sauce

Ψητό Χταπόδι | Ρεβιθάδα | Σάλτσα Μυρωδικών

FISH CARPACCIO

19

Wild Greens | Pickled Fennel | Lemon Egg Sauce with Caper

Μαριναρισμένο Ψάρι | Άγρια Χόρτα | Πίκλα Φινόκιο | Αυγολέμονο Με Κάπαρη

GRILLED CALAMARI

18

Served with Bulgur | Greek Yoghurt | Avocado | Citrus Sauce

Καλαμάρι | Πλιγούρι | Γιαούρτι | Αβοκάντο | Σάλτσα Εσπεριδοειδών

SHRIMPS' "SAGANAKI"

18

Grilled Shrimps | Tomato Sauce | Rosemary | Feta Sauce

Ψητές Γαρίδες | Σάλτσα Ντομάτας | Δεντρολίβανο | Σάλτσα Φέτας

ARANCINI "GEMISTA" OR

14

Vegetables with Rice Balls | Fresh Herbs | Tsalafouti Creamy Cheese

Μπάλες Γεμιστών με Ρύζι | Λαχανικά | Φρέσκα Μυρωδικά | Κρέμα Τσαλαφούτι

OPEN GREEN PIE OR

14

Grilled Artichokes | Goat Cheese | Green Apple and Fennel

Ψητές Αγκινάρες | Κατσικίσιο Τυρί | Πράσινο Μήλο και Μάραθο

SPREADS | ΑΛΟΙΦΕΣ

SANTORINI'S WHITE AUBERGINE

10

Smoked Aubergine (Eggplant) Spread | Roasted Red Pepper | Garlic | Walnut | Pita Bread
Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα | Πιπεριά Φλωρίνης | Σκόρδο | Καρύδι | Πίτα

SANTORINI'S FAVA

9

Caramelized Onion | Capers | Olive Oil | Pita Bread
Φάβα | Καραμελωμένο Κρεμμύδι | Κάπαρη | Ελαιόλαδο | Πίτα

HUMMUS

8

Chickpeas | Garlic | Tahini | Olive Oil | Lemon Zest | Pita Bread
Πουρές Ρεβυθιών | Σκόρδο | Ταχίνι | Ελαιόλαδο | Ξύσμα Λεμονιού | Πίτα

TZATZIKI

6

Greek Yogurt | Cucumber | Dill Oil | Pita Bread
Γιαούρτι | Αγγούρι | Λάδι Άνηθου | Πίτα

SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

GREEK OR

13

Tomato | Cucumber | Onion | Green Pepper | Caper | Barrel Feta | Kalamata Olive
Ελληνική | Ντομάτα | Αγγούρι | Κρεμμύδι | Πράσινη Πιπεριά | Κάπαρη | Βαρελίσια Φέτα | Ελιές Καλαμών

BURRATA

18

Cherry Tomatoes | Strawberry | Carob | Tomato Jus
Μοτσαρέλα | Ντοματίνια | Φράουλα | Χαρούπι | Ζωμός Ντομάτας

CHICKEN

15

Lettuce | Crispy Chicken | Garlic Croutons | Bacon | Gruyere | Caesar Dressing
Μαρούλι | Τραγανό Κοτόπουλο | Κρουτόν Σκόρδου | Μπέικον | Γραβιέρα | Dressing Καίσαρα

GREEN OR

13

Marinated Spinach | Arugula | Zucchini | Avocado | Nuts | Citrus & Honey Sauce
Μαριναρισμένο Σπανάκι | Ρόκα | Κολοκύθι | Αβοκάντο | Ξηροί Καρποί | Σάλτσα Εσπεριδοειδών Με Μέλι

SALAD SUPPLEMENTS

Chicken Fillet or Cured Pork 3 | Shrimps 5
Φιλέτο Κοτόπουλο ή Χοιρινό Ατλαντικό 3 | Γαρίδες 5

MAIN DISH | ΚΥΡΙΩΣ

“SPANAKORIZO”



19

Spinach Risotto | Fennel | Fresh Tomato Tartare | Grilled Manouri Cheese
Ριζότο Σπανάκι | Φινόκιο | Φρέσκια Ντομάτα | Ψητό Μανούρι

SEA BASS FILLET

28

Served with Grilled Zucchini | Red Grape | Butter Shrimps Sauce
Φιλέτο Λαβράκι | Ψητό Κολοκύθι | Κόκκινο Σταφύλι | Σάλτσα Βουτύρου Γαρίδας

“MOUSSAKA”

19

Layers of Ragout Beef | Grilled Eggplant | Smoked Béchamel | Potato Chips
Μοσχάρι Ραγού | Ψητή Μελιτζάνα | Καπνιστή Μπεσαμέλ | Τσιπς Πατάτας

CHICKEN SOUVLAKI SKEWERS

22

Served with Bulgur | Avocado | Grilled Corn | Corn Sauce | Red Pepper Ketchup
Κοτόπουλο Σουβλάκι | Αβοκάντο | Πλιγούρι | Σάλτσα Καλαμπόκι | Ψητό Καλαμπόκι | Κέτσαπ Κόκκινης Πιπεριάς

LAMB

32

Slow Cooked Lamb served with Celeriac Root Puree | Pistachio | Lemon-Marjoram Sauce
Σιγομαγειρεμένο Αρνί | Πουρές Σελινόριζα | Φιστίκι | Σάλτσα Λεμόνι - Μαντζουράνα

BEEF TAGLIATA STEAK

35

Flap Steak served with Buttered Baby Potatoes | Beef Sauce
Μοσχαρίσια Μπριζόλα | Πατάτες Βουτύρου | Σάλτσα Μοσχάρι

LOBSTER PASTA

75

Linguine | Langoustine Sauce | Cherry Tomato | Lime
Αστακός | Λιγκουίνι | Σάλτσα Καραβίδας | Ντοματίνια | Μοσχολέμονο

BEYOND MEAT BURGER (PLANT BASED)



22

Plant-based Cheese | Tomato | Caramelized Onion | Lettuce | Served with French Fries
Φυτικό Τυρί | Ντομάτα | Καραμελωμένα Κρεμμύδια | Μαρούλι | Τηγανητές Πατάτες



PASTA | ΖΥΜΑΡΙΚΑ

RAVIOLI

23

Stuffed With Feta Cheese | Artichoke | Sun Dried Tomatoes | Black Olives
Ραβιόλι | Γεμιστά Με Φέτα | Αγκινάρα | Λιαστή Ντομάτα | Μαύρη Ελιά

SHRIMP

23

Tagliatella | Cherry Tomatoes | Capers | Sun Dried Tomato | Lemon Zest
Ταλιατέλα | Ντοματίνια | Κάπαρη | Λιαστή Ντομάτα | Ξύσμα Λεμόνι

CARBONARA

18

Spaghetti | Guanciale | Egg | Pecorino
Σπαγγέτι | Χοιρινό | Αυγό | Τυρί Πεκορίνο

POMODORINI

14

Spaghetti | Grilled Tomato Sauce | Basil
Σπαγγέτι | Σάλτσα Ψητής Ντομάτας | Βασιλικό

KIDS MEAL | ΠΑΙΔΙΚΟ ΓΕΥΜΑ

PASTA WITH BUTTER OR OLIVE-OIL OR CHEESE

9

Μακαρόνια με Βούτυρο ή Ελαιόλαδο ή Τυρί

CHEESEBURGER OR CHICKEN NUGGETS WITH FRENCH FRIES

10

Cheeseburger ή Μπουκιές Κοτόπουλο με Τηγανιτές Πατάτες



DESSERT & PLATTER | ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ & ΠΛΑΤΟ

ΕΚΜΕΚ TSOUREKI

13

Caramelised Tsourekaki | Greek Coffee Cream | Rose Gel | Whipped Cream
Καραμελωμένο Τσουρέκι | Κρέμα Ελληνικού Καφέ | Τζέλ Τριαντάφυλλο | Σαντιγύ

APPLE PIE TART WITH ICE CREAM

13

Granny Smith Apples | Cream Patisserie | White Chocolate | Cinnamon | Butterscotch | Salty Caramel Ice Cream
Μηλόπιτα Τάρτα | Ξινόμηλα | Κρέμα Ζαχαροπλαστικής | Λευκή Σοκολάτα | Κανέλα | Καραμέλα Βουτύρου | Παγωτό Αλμυρής Καραμέλας

LEMON TART

12

Almond Pastry Shell | Lemon Curd | Meringue
Κρέμα Αμυγδάλου | Κρέμα Λεμονιού | Μαρέγκα

CHOCOLATE DELIGHT

12

Dark Chocolate Mousse | Valrhona Dulcey Caramel Crème | Peanut
Μούς Μαύρης Σοκολάτας | Κρεμέ Σοκολάτα Καραμέλα Valrhona | Φιστίκι

SEASONAL FRUIT PLATTER

18

Πιατέλα Φρούτων Εποχής

CHEESE PLATTER

28

Ποικιλία Τυριών

FRESH ICE CREAM & SORBET - NO PRESERVATIVES

3€ PER SCOOP

Flavors: Gianduja Chocolate | Vanilla | Pistachio | Banoffee | Salty Caramel
Παγωτό: Σοκολάτα Φουντούκι | Βανίλια | Φυστίκι | Μπανόφι | Αλμυρή Καραμέλα

SORBET

3€ PER SCOOP

Mango | Lemon Basil | Strawberry
Παγωτό Σορμπέ: Μάνγκο | Λεμόνι Βασιλικός | Φράουλα



Vegetarian | Χορτοφαγικό



Vegan | Ωμοφαγικό



Certain dishes can be adjusted to Vegetarian or Vegan

Gluten Free - Egg Free Pasta available on request
Seasonal Variation in Fruits & Vegetable
Greek Extra Virgin Olive Oil is used for all recipes, exemption of Fried Products

Please inform your waiter of special dietary allergies or intolerances
Prices are in euro - inclusive of all legal taxes

Διατίθενται Ζυμαρικά χωρίς Γλουτένη ή / χωρίς Αυγό
Ποικιλία Εποχιακών Φρούτων & Λαχανικών
Χρησιμοποιούμε αγνό Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο

Παρακαλούμε ρωτήστε μας και ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες
Οι τιμές είναι σε ευρώ & συμπεριλαμβάνονται ο Φ.Π.Α. & δημοτικός φόρος

FOLLOW US

 @aressanahotel | @ifestioni | @santorinispaspa

 @aressana | @ifestioni

 @aressana | @ifestioni | @Tefsion Kallos Spa