

Ifestioni Dinner Menu

17:30 - 22:30

Greek cuisine in evolution.

Our menu unfolds in three stages:
Collection. Connection. Expression.

We highlight the authentic ingredients of the land and the sea.
We draw inspiration from the nutritional philosophy of ancient Greece.
We create dishes that are contemporary, clean, and balanced.

For us, food is memory, culture, and creativity.
Above all, it is pleasure.

Η ελληνική κουζίνα σε εξέλιξη.

Το μενού μας ακολουθεί τρία στάδια:
Συλλογή. Σύνδεση. Αποτέλεσμα.

Αναδεικνύουμε τις αυθεντικές πρώτες ύλες της γης και της θάλασσας.
Εμπνεόμαστε από τη διατροφική φιλοσοφία της αρχαίας Ελλάδας.
Δημιουργούμε πιάτα σύγχρονα, καθαρά και ισορροπημένα.

Για εμάς, το φαγητό είναι μνήμη, πολιτισμός και δημιουργία.
Και πάνω απ' όλα, απόλαυση.

Ifestioni Team



IFESTIONI RESTAURANT
THE ARESSANA HOTEL RESTAURANT



COLLECTION

Chapter One — 2026

A gastronomic journal of place.

This menu is not divided into starters and main courses. Each dish forms part of a journey from land to sea, to fire.



Vegan |



Vegetarian |



Pescatarian |



Gluten Free |



Low Carb/Keto

THE SANTORINI TABLE | ΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΤΗΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

Local ingredients, island traditions reimaged

Santorinian "Fava" Tart | Τάρτα Φάβας Σαντορίνης

caper leaves • semicured mackerel

καπαρόφυλλα • ημίπαστο σκουμπρί

15

Santorini's Garden | Σαντορινιός Κήπος *

*PDO "Tsalafouti" cheese • cherry tomatoes • cucumber • pickled onion • rock samphire
caper • grated carob rusk*

*ΠΟΠ Τσαλαφούτι • πολύχρωμα τοματίνια • αγγούρι κατσούνι • κρεμμύδι τουρσί •
κρίταμο κάπαρη • τριμμένο παξιμάδι χαρουπιού*

15

Lamb | Αρνάκι

with Santorinian "fava" cream • celery crust • carrot • avgolemono foam

με κρέμα φάβας Σαντορίνης • κρούστα σέλινου • καρότο • αφρός αυγολέμονου

24

Accompany your dinner with two types of handmade bread & a Santorini extra virgin olive oil dip, naturally infused with thyme, from Santo.

Συνοδεύστε το δείπνο σας με 2 ειδών χειροποίητο ψωμί & dip σαντορινιού έξτρα παρθένου ελαιόλαδου, αρωματισμένο φυσικά με θυμάρι, από το Santo.

4

FROM THE AEGEAN | ΑΠΟ ΤΟ ΑΙΓΑΙΟ

Light, fresh flavors from the sea

Octopus Carpaccio | Καρπάτσιο Χταποδιού

lentils salad • handmade cuttlefish ink mayonnaise

φακές σαλάτα • χειροποίητη μαγιονέζα από μελάνι σουπιάς

19

Grouper "Yunvarlakia" | Γιουβαρλάκια Σφυρίδας

traditional meatball soup with Grouper, in avgolemono sauce

με αυγολέμονο

18

Sea Bream Fillet | Τσιπούρα Φιλέτο

bulgur wheat salad • grape leaf sauce • "tarama" (fish roe) aioli

σαλάτα πλιγούρι • σάλτσα αμπελόφυλλου • αγιολί ταραμά

21

Athenian Salad | Αθηναϊκή Σαλάτα

fish of the day • Greek green apple • bottarga of Messolonghi

ψάρι ημέρας • ξινόμηλο • αυγοτάραχο Μεσολογγίου

17

Stuffed Sardine | Σαρδέλα Γεμιστή


caper • tomato • Kalamata olives • cream of anchovy • plum mayonnaise



κάπαρη • ντομάτα • ελιές Καλαμών • κρέμα γαύρου • μαγιονέζα δαμάσκηνο


15

SHARING MOMENTS | ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΣΗ


Plates designed to share

Beetroot Salad | Σαλάτα Παντζάρι  VEGETARIAN
goat cheese cream • orange jelly • fried greens • walnuts
κρέμα κατσικίσιου τυριού • ζελέ πορτοκάλι • τηγανιτά χόρτα • καρύδια
15

Cauliflower Steak | Κουνουπίδι Ψητό  VEGETARIAN  GLUTEN-FREE
roasted cauliflower purée • PDO Greek gruyere from Crete • raisin cream
πουρές "καμένου" κουνουπιδιού • ΠΟΠ αιγοπρόβεια γραβιέρα Κρήτης • κρέμα
σταφίδας
13

Salt Cod Fritters | Λουκουμάδες Μπακαλιάρου  PESCATARIAN
garlic potato cream • beetroot syrup
κρέμα σκορδάτης πατάτας • σιρόπι παντζαριού
20


Fish Roe Mousse | Ταραμάς  KETO  GLUTEN-FREE  VEGETARIAN
with dill oil
με λάδι άνηθου
14

Milk-Fed Veal Liver | Συκώτι Μοσχαρίσιο Γάλακτος  KETO  GLUTEN-FREE
with Korinthian grapefruit and chili pepper
με γκρέιπφρουτ Κορίνθου και καυτερή πιπεριά
15

FROM FIRE & THE POT | ΑΠΟ ΤΗ ΦΩΤΙΑ & ΤΗΝ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ



Greek comfort cuisine, elevated.

Greater Amberjack | Μαγιάτικο Φρικασέ  *
wild seasonal greens • Evrytania Prosciutto powder
άγρια χόρτα εποχής • σκόνη προσούτο Ευρυτανίας
22

Ballotine of Chicken Thigh | Κοτόπουλο Μπούτι Μπαλοτίνα 
marinated with Santorini tomato paste • handmade "yachni" mashed potato
glazed carrot
μαριναρισμένο με σαντορινιό πελτέ • χειροποίητο πουρέ πατάτας γιαχνί
καρότο γλασέ
17

Vegetable Imam | Ιμάμ Λαχανικών  
with Macedonian tahini
με ταχίνι Μακεδονίας
16

Greek Black Pork Spareribs | Κορτεζίνα Μαύρου Χοίρου 
cooked 12 hours in vacuum • BBQ sauce from Greek herbs • grilled corn
μαγειρεμένη 12 ώρες σε κενό αέρος • BBQ σάλτσα ελληνικών βοτάνων
ψητό καλαμπόκι
17

Inside Skirt Tagliata | Μοσχαρίσιο Διάφραγμα  
with butter infused with Xanthi "pastourma" (cured beef with spices)
με βούτυρο αρωματισμένο με παστοурμά Ξάνθης
29

Please inform our staff of any allergies or dietary requirements.
Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές ανάγκες.

PASTA & RISOTTO | ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

Pumpkin Risotto | Ριζότο Κολοκύθας



common sage • fresh lime

φασκόμηλο • μοσχολέμονο

16

Beetroot Pasta | Σπαγγέτι Παντζαριού



with soy meatballs

με κεφτεδάκια σόγιας

14

Greek "Carbonara" | Ελληνική "Καρμπονάρα"

Cretan "skioufichta" pasta • "sygolino" smoked pork from Mani • Greek yogurt
"anthotyro" fresh cheese

με σκιουφιχτά Κρήτης • σύγκλινο Μάνης • πρόβειο γιαούρτι • ανθότυρο

14

Shrimp* Spaghetti | Σπαγγέτι Γαρίδας*



tomato sauce • salami of Lefkada • chili pepper

fresh coriander

σάλτσα ντομάτας • σαλάμι Λευκάδας • καυτερή πιπεριά

φρέσκο κόλιανδρο

19

Seafood "Hilopites" | Χυλοπίτες Πήλιου με Θαλασσινά



Pelion-style traditional pasta, with tomato sauce • mussels • octopus

*Aegean shrimps**

με μύδια • χταπόδι • γαρίδα Αιγαίου*

21

*All pasta dishes are served with Epirus mizithra and Amfilochia kefalograviera.
Kindly let us know your choice.*

*Για τα ζυμαρικά μας, χρησιμοποιούμε ξηρή Μυζήθρα Ηπείρου και Κεφαλογραβιέρα
Αμφιλοχίας.*

Παρακαλώ, ενημερώστε μας για την επιλογή σας.

GREEK GASTRONOMY EXPERIENCES | ΕΜΠΕΙΡΙΕΣ

Greek Taverna Meze *per two*

A traditional Greek taverna meze experience, where guests discover authentic flavors and the joy of sharing in a warm and relaxed atmosphere.

Traditional eggplant salad • Traditional Cretan "Ntakos" • Milk-Fed Veal Liver
Greek Black Pork "Gyros" • Handmade Loukoumi Ice Cream

Choose between a glass of Retsina for an authentic experience or a glass of dry white wine for a more relaxed enjoyment.

60

Pool View Cocktail

A modern and engaging cocktail tasting experience featuring signature drinks inspired by Greek ingredients and Mediterranean flavors, designed to create a lively and social atmosphere.

Cocktail Selection

A curated selection of three signature cocktails (tasting size 60ml):

1. Aegean Garden

Greek Gin, Cold Brew Basil, Cucumber Puree, Fresh Lime, Simple Syrup

2. Red Beach

Mastic Liqueur, Vinsanto, Mezcal, Citrus

3. Greek Mule

Sparkling Retsina, Vodka, Fresh Lime Juice, Angostura Bitter, Premium Greek Ginger Beer

Light Pairing with selection of cheeses, Greek olives, Nuts or bar snacks

25

CONTINUE... | ΣΥΝΕΧΙΣΤΕ...

A fine Greek cheese platter for two. Perfectly paired with a glass of wine to continue your evening

Πλατό εκλεκτών ελληνικών τυριών για δύο. Συνοδέψτε με ένα ποτήρι κρασί για να συνεχίσετε το βράδυ σας.

32

SWEET SUNSETS | ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Inspired by Santorini sunsets.

"Melitini" Cake | Κέικ Μελιτινι

with handmade loukoumi ice cream

με χειροποίητο παγωτό λουκούμι

14

Crispy Baklava Without Syrup | Μπακλαβάς Τραγανός χωρίς Σιρόπι

dried fruit • vanilla ice cream

αποξηραμένα φρούτα • παγωτό βανίλια

13

Chocolate Mousse | Μους Σοκολάτας

with olive oil • cardamom • forest berries

με ελαιόλαδο • κάρδαμο • φρούτα του δάσους

14

"Rizogalo" Greek Rice Pudding | Ρυζόγαλο

fresh Macedonian cow's milk • flame-caramelized brown sugar • fresh lemon notes

με φρέσκο αγελαδινό γάλα Μακεδονίας • καραμελωμένη καστανή ζάχαρη •

αρωματισμένο με λεμόνι

12

ICE CREAM | ΠΑΓΩΤΟ

Choose Flavor *price per scoop*

3

Chocolate | Vanilla | Pistachio | Salty Caramel | Cookie | Extra Black Chocolate

Sorbet (Vegan) *price per scoop*

3

Mango | Strawberry

OUR SECRETS | ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΜΑΣ

Welcome to our kitchen.

- *The olive oil is extra virgin from Crete, Koroneiki variety*
- *Το ελαιόλαδο είναι εξαιρετικό παρθένο από την Κρήτη, ποικιλίας Κορωνέικη*
- *95% of our herbs are fresh from the Greek countryside*
- *Τα μυρωδικά μας σε ποσοστό 95% είναι φρέσκα από την ελληνική ύπαιθρο*
- *Our "feta" cheese is Kalavryta PDO Feta (Goat & Sheep Milk)*
- *Η φέτα μας είναι αιγοπρόβεια ΠΟΠ Καλαβρύτων*
- *70% of our products are from small producers and cooperatives from all over Greece.*
- *Το 70% των προϊόντων μας, είναι από μικρούς παραγωγούς και συνεταιρισμούς από όλη την Ελλάδα.*

Menu Creator | Επιμέλεια Μενού

Chef Marios Laganas | Chef Μάριος Λαγανάς

Menu Design & Dietary Consultor | Σχεδιασμός Μενού & Διατροφική Επιμέλεια

Vangelis Beltzenitis | Βαγγέλης Μπελτζενίτης

Strategy Gastronomy Advisor | Στρατηγικός Σύμβουλος Γαστρονομίας

- *Prices are in euro - inclusive of all legal taxes*
- *Οι τιμές είναι σε ευρώ & συμπεριλαμβάνονται ο Φ.Π.Α. & δημοτικός φόρος*
- *For salads and casseroles, we use olive oil. Sunflower oil is also used for frying.*
- *Το λάδι στις σαλάτες και τα μαγειρευτά είναι ελαιόλαδο. Στα τηγανητά είναι ηλιέλαιο.*

* *frozen products / κατεψυγμένα προϊόντα*

● *CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE)*

● *Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)*

Διευθυντής Εστιατορίου & Υπεύθυνος Συμμόρφωσης Υγειονομικών Διατάξεων:

ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΜΠΕΛΤΖΕΝΙΤΗΣ

Restaurant Manager & Person Responsible for Food Safety Compliance:

VANGELIS BELTZENITIS



FOLLOW US

@aressanahotel | @ifestioni | @santorinispaspa_
@aressana | @ifestioni
@aressana | @ifestioni | @Tefsion Kallos Spa

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



Independently minded

