



IFESTIONI RESTAURANT
THE ARESSANA HOTEL RESTAURANT

DINNER MENU

17:30 - 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.

CHEF DE CUISINE
Marios Laganas



Independently minded

+30 22860 23900 • WhatsApp +30 6979 333130
www.aresana.gr • info@aresana.gr

TRADITIONAL GREEK TAVERNA EXPERIENCE

MEZE; A SELECTION OF SMALL GREEK DISHES

FOR TWO TO SHARE 60

Chef's welcome:

Pita bread • Santorini tomato paste • barley rusk

Traditional Greek Spreads:

Tzatziki • 'Melitzanosalata' smoked eggplant • Fava • 'taramas' fish roe mousse

Meze:

Dolmades stuffed vine leaves • Octopus • Anchovies • Tomato Fritters • "syglino" smoked pork • Mussels

Greek Vanilla Spoon Sweet ("Submarine")

Paired with a glass of dry house wine or ouzo

STARTERS • ΟΡΕΚΤΙΚΑ

HOMEMADE BREAD, OLIVE OIL & CHEF'S WELCOME 4

Ψωμί, Ελαιόλαδο & Καλωσόρισμα

GREEK SPREAD TRILOGY • ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΑΛΟΙΦΩΝ 14



Santorinian fava • 'taramas' fish roe mousse • smoked eggplant • pita bread
Φάβα Σαντορίνης • ταραμάς • καπνιστή μελιτζανοσαλάτα • πιτάκια

CAULIFLOWER STEAK • ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΨΗΤΟ 13



Roasted cauliflower purée • PDO Greek gruyere from Crete • raisin cream
Πουρές "καμένου" κουνουπιδιού • ΠΟΠ αργοπρόβεια γραβιέρα Κρήτης • κρέμα σταφίδας

TRADITIONAL CRETAN "NTAKOS" 11



Barley rusk lightly soaked with ouzo topped with fresh tomato • olives • crumbled feta
Κριθαρένιο παξιμάδι βρεγμένο ελαφρά με ούζο • φρέσκια ντομάτα • ελιές • σπασμένη φέτα

TENDER VEAL LIVER • ΣΥΚΩΤΙ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 15

with Korinithian grapefruit and chili pepper
με γκρέιπφρουτ Κορίνθου και καυτερή πιπεριά

OCTOPUS CARPACCIO • ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΧΤΑΠΟΔΙΟΥ 19

Lentils salad • handmade cuttlefish ink mayonnaise
Φακές σαλάτα • χειροποίητη μαγιονέζα από μελάνι σουπιάς

SALADS • ΣΑΛΑΤΕΣ

SANTORINI GARDEN • ΣΑΝΤΟΠΙΝΙΑ 15



"Tsalafouti" cheese • cherry tomato variety • cucumber • pickled onion • rock samphire • caper • grated carob rusk
Τσαλαφούτι • πολύχρωμα τοματίνια • αγγούρι • κρεμμύδι τουρσί • κρίταμο • κάπαρη • τριμμένο παξιμάδι χαρουπιού

ATHENIAN • ΑΘΗΝΑΪΚΗ (TRADITIONAL 1960'S RECIPE) 17

Fish of the day • Granny Smith apple • bottarga of Messolonghi
Ψάρι ημέρας • ξινόμηλο • αυγοτάραχο Μεσολογγίου (Παραδοσιακή συνταγή των 1960s)

BEETROOT • ΠΑΝΤΖΑΠΙ 15



Goat cheese cream • orange jelly • fried greens • walnuts
Κρέμα κατσικίσιου τυριού • ζελέ πορτοκάλι • τηγανιτά χόρτα • καρύδια

PASTA & RISOTTO

SEAFOOD "HILOPITES" • ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ 21

Greek traditional pasta with pink sauce • mussels • octopus • shrimps
Μύδια • χταπόδι • γαρίδα • ροζ σάλτσα

GREEK "CARBONARA" | ΕΛΛΗΝΙΚΗ "ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ" 14

Cretan "skioufichta" pasta • "syglino" smoked pork from Mani • sheep yoghurt • Greek "anthotyro" fresh cream cheese
Σκιουφιχτά Κρήτης • σύγκλινο Μάνης • πρόβειο γιαούρτι • ανθότυρο

PUMPKIN RISOTTO • ΡΙΖΟΤΟ ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ 16



Sage • lime
φασκόμηλο • μοσχολέμονο

BEETROOT PASTA • ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΠΑΝΤΖΑΡΙΟΥ 14



with soy "meatballs"
με κεφτεδάκια σόγιας



MAIN DISH • ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

INSIDE SKIRT TAGLIATA • ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΔΙΑΦΡΑΓΜΑ 29

with butter infused from Xanthi "pastourma" (cured beef & spices) • side potatoes and seasonal vegetables
με βούτυρο αρωματισμένο από παστοურμά Ξάνθης • συνοδεία πατάτα και λαχανικά εποχής

RIB-EYE STEAK • ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ 32

side potatoes and seasonal vegetables
συνοδεία πατάτα και λαχανικά εποχής

BABY CHICKEN • ΚΟΚΚΟΡΑΚΙ 23

two texture corn • sauce verde
δύο υφές καλαμπόκι • σάλτσα verde

GREEK PORK SPARERIBS • ΚΟΡΤΕΖΙΝΑ ΧΟΙΡΟΥ 17

slow-cooked for 12h in vacuum • BBQ sauce • grilled corn
μαγειρεμένη 12 ώρες σε κενό αέρος • BBQ σάλτσα • ψητό καλαμπόκι

GREATER AMBERJACK • ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ ΦΡΙΚΑΣΕ 25

wild seasonal greens • Evrytania Prosciutto powder
άγρια χόρτα εποχής • σκόνη προσούτο Ευρυτανίας

GROUPEL "YUVARLAKIA" • ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ ΣΦΥΡΙΔΑΣ 24

Traditional thick fish soup with handmade grouper fish balls • 'avgolemono' egg & lemon sauce
Πηχτή ψαρόσουπα με αυγολέμονο

SALT COD FRITTERS • ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΥ 20

garlic potato cream • beetroot syrup
κρέμα σκορδάτης πατάτας • σιρόπι παντζαριού

SEA BASS FILLET ON PARCHMENT PAPER • ΛΑΒΡΑΚΙ ΣΤΗ ΛΑΔΟΚΟΛΛΑ 17

baked with vegetables and thyme
ψημένο με λαχανικά και θυμάρι

DESSERT & PLATTER • ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ & ΠΛΑΤΟ

“MELITINI” CAKE WITH HANDMADE LOUKOUMI ICE CREAM 14

Κέικ Μελιτίνι με χειροποίητο παγωτό λουκούμι

CHOCOLATE MOUSSE • ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ 14

with olive oil • cardamom • forest berries
με ελαιόλαδο • κάρδαμο • φρούτα του δάσους

CHEESECAKE 15

white chocolate with strawberry daiquiri marmelade
Λευκής σοκολάτας με μαρμελάδα daiquiri φράουλας

CRISPY BAKLAVA WITH VANILLA ICE CREAM • ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ 13



dried fruit • walnuts • Greek honey
αποξηραμένα φρούτα • καρύδια • ελληνικό μέλι

SEASONAL FRUIT PLATTER • ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΦΡΟΥΤΩΝ ΕΠΟΧΗΣ 18



GREEK CHEESE PLATTER • ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ 32

to accompany your wine
για να συνοδέψετε το κρασί σας

FRESH ICE CREAM & SORBET - NO PRESERVATIVES - 3€ PER SCOOP

Παγωτό & Σορμπέ - Χωρίς Συντηρητικά

Ice Cream flavors: Chocolate • Vanilla • Pistachio • Dark Chocolate • Salty Caramel • Cookies
Παγωτά γεύσεις: Σοκολάτα • Βανίλια • Φιστίκι • Μαύρη Σοκολάτα • Αλμυρή Καραμέλα • Μπισκότο

Sorbet flavors: Mango • Strawberry • Extra Black Chocolate • vegan sima
Σορμπέ γεύσεις: Μάνγκο • Φράουλα | Μαύρη Σοκολάτα



Vegetarian | Χορτοφαγικό



Vegan • Ωμοφαγικό



Certain dishes can be adjusted to Vegetarian or Vegan

Gluten 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

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