

Menu

FOOD

Breakfast-Brunch

(8:00 - 11:00)

Rustic omelet/3 bio eggs/fresh spinach/fresh herbs from our garden/handmade cream cheese of Epirus region/fresh baked bread

Omelet/bio eggs whites/mushrooms/tomato sauce/fresh herbs from our garden/fresh baked wholemeal bread

“Strapatsada” (Greek style scrambled eggs)/3 bio eggs/ tomatoes from Preveza /feta cheese of Epirus region /fresh baked bread

Eggs Benedict/2 bio poached eggs/Greek smoked ham with olive oil/sauce Hollandaise/served on slices fresh baked bread

Slices of rustic fresh baked bread/Greek ham with olive oil/kasseri cheese/sauce béchamel/two bio eggs

Fresh baked bread/ cream avocado (cream cheese & avocado)/smoked salmon/baby rocket/flavored extra virgin olive oil

Fresh baked bread/scrambled eggs/aromatic oil sweet paprika

Fresh baked bread/slices avocado/tuna/fresh herbs/fresh juice of lemon/ aromatic oil parsley

Pancakes/handmade chocolate praline or Greek pure honey from local producers or maple syrup and fresh fruits

Muesli/Greek yoghurt/fresh fruits/Greek pure honey from local producers/nuts

Fresh baked rustic bread/Epirus butter/Greek pure honey from local producers/2 bio fried eggs/bacon/fresh orange juice/espresso or cappuccino coffee

Toast with cheese and Greek ham or turkey

Handmade rustic spinach or cheese pie

Lunch-Dinner

(14:00 - 15:45) (19:30 - 21:45)

Starters

Handmade rustic spinach or cheese pie

Grilled Greek cheese Mastelo/handmade spicy tomato marmalade from local tomatoes/Greek extra virgin olive oil

Grilled Greek cheese “talagani”/with honey and roasted sesame seeds

Greek cheese “Feta” baked in the oven/ cherry tomatoes/ peppers red & green/ extra virgin oil/ bukovo/ oregano

Sauteed Mushrooms/butter/thyme/fresh herbs

Portion of rustic potatoes/sweet paprika & thyme

Salads

Greek salad/ feta cheese/olives/onion/carob rusk/Greek extra virgin olive oil

Mozzarella Buratta/fresh green salad leaves/herbs from our garden/dried fig/basil pesto/Greek extra virgin olive oil

Fresh green salad leaves/goat cheese with bread crumbs/ grapes/ almonds/vinaigrette with Greek extra virgin olive oil and balsamic vinegar

Fresh green salad / beetroot/ gorgonzola/ nuts/ orange balsamic cream

Main Dishes

Cream of fava peas/octopus/botargo (fish roe) of Preveza/cherry tomatoes/chives/fresh herbs of our garden/garlic flavored Greek extra virgin olive oil

Fresh prawns marinated in citrus fruits of Epirus land/cream avocado (cream cheese & avocado)/fresh herbs from our garden/ garlic flavored Greek extra virgin olive oil/served on rustic grilled bread

Risotto/wild mushrooms/handmade vegetable broth/ truffle oil/
flakes gruyere cheese

Seafood Risotto/fresh Amvrakikos shrimp/mussels/handmade
bisque broth/flavored Greek extra virgin olive oil

Gnocchi/ fresh tomatoes sauce/parmesan cream

Orzotto/veal fillet/tomato sauce/cinnamon/parmesan cheese/
sweet paprika flavored olive oil

Penne/pesto with fresh basil from our garden (pine cone, basil,
garlic, parmesan cheese)/extra virgin oil

Penne/chicken/broccoli/cream cheese/flakes gruyere cheese
“Amfilochias”/parsley

Linguine/fresh Amvrakikos shrimp/handmade bisque broth/
cherry tomatoes/parsley/garlic/flavored Greek extra virgin olive
oil

Pork fillet/ homemade meat sauce/ baby rocket/ mature gruyere
flakes/mashed potatoes/flavored Greek extra virgin olive oil

Free range bio chicken fillet stuffed with cheese/ homemade
meat sauce/ cous cous with fresh herbs/ grilled cherry tomatoes/
flavored Greek extra virgin olive oil

Grilled Steaks/flavored butter/thyme/rustic fries potatoes

Veal fillet/sauce with pink and green pepper/mushrooms
sauteed/cherry tomatoes/flavored Greek virgin olive oil

Fresh sea bream fillet/spinach sautee/fresh herbs from our
garden/flavored olive oil with fresh lemon

Meraviglia Signature Burger/ 100% Beef burger 200gr./
homemade sauce(mayonnaise, pickled cucumber, vitellus)/
iceberg/melted kasseri cheese/bacon/Served with cabbage-
carrot salad with mayonnaise/rustic fries potatoes

Meraviglia Vegan Burger/100% plant based burger/vegan mayonnaise sauce/cashew nuts/homemade pickled cucumber/iceberg/Served with cabbage-carrot salad flavored with vinaigrette balsamic/rustic fries potatoes

Platter variety of Greek cheeses and charcuterie (for 2 persons) Mature cave gruyere/Metsovone smoked cheese/ gruyere with forest herbs/Greek prosciutto/Lefkada's air-dry salami/ Nouboulo from Corfu/ crackers/dry fruits/ nuts pear chutney

Bread/p.

Desserts

Traditional Preveza's orange pie with vanilla ice-cream

Chocolate pie with vanilla ice-cream

Fresh fruit salad with seasonal fruits/honey/walnuts

Greek yogurt with homemade spoon sweet & sesame

Ice cream parfait with roasted nuts

Breakfast-Brunch

(8:00 - 11:00)

Χωριάτικη ομελέτα/ 3 βιολογικά αυγά/ φρέσκο σπανάκι σωτέ/ φρέσκα βότανα από τον κήπο μας / χειροποίητο κρεμοτύρι Ηπείρου/ φρεσκοψημένο ψωμί

Ομελέτα με ασπράδια βιολογικού αυγού/μανιτάρια σωτέ/σάλτσα ντομάτας/ φρέσκα μυρωδικά από τον κήπο μας/φρεσκοψημένο ψωμί ολικής άλεσης

Στραπατσάδα/3 βιολογικά χωριάτικα αυγά/βιολογική ντομάτα
Πρέβεζας/φέτα Ηπείρου/ φρεσκοψημένο ψωμί

Αυγά Benedict/2 βιολογικά αυγά ποσέ/ελληνικό καπνιστό ζαμπόν με ελαιόλαδο/sauce Hollandaise/σερβίρεται επάνω σε ψημένες φέτες ψωμιού

Φέτες χωριάτικου ψωμιού ψημένες στο φούρνο/ελληνικό ζαμπόν με ελαιόλαδο/ελληνικό κασέρι γκρατινέ/sauce béchamel/2 βιολογικά αυγά “μάτι”

Φρεσκοψημένη φέτα ψωμιού/κρέμα αβοκάντο (τυρί κρέμα & αβοκάντο) /καπνιστός σολομός/baby ρόκα/αρωματικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Φρεσκοψημένη φέτα ψωμιού/ scrambled αυγά/αρωματικό λάδι γλυκιάς πάπρικας

Φρεσκοψημένη φέτα ψωμιού/φέτες αβοκάντο/τόνο/φρέσκα μυρωδικά/χυμό φρέσκου λεμονιού/αρωματικό λάδι μαϊντανού

Τηγανίτες (pancakes)/χειροποίητη πραλίνα φουντουκιού ή/ μέλι /ή /σιρόπι σφενδάμου/και φρέσκα φρούτα από τοπικούς παραγωγούς

Μούσλι/ελληνικό γιαούρτι/ φρέσκα φρούτα/ μέλι από τοπικούς παραγωγούς/ ξηροί καρποί

Φρεσκοψημένο χωριάτικο ψωμί/βούτυρο Ηπείρου/μέλι από τοπικούς παραγωγούς/2 βιολογικά χωριάτικα τηγανητά αυγά/μπέικον/ φρεσκοστυμμένος χυμός πορτοκάλι/καφές εσπρέσο ή καπουτσίνο

Τοστ με τυρί και ελληνικό ζαμπόν ή γαλοπούλα

Χειροποίητη χωριάτικη χορτόπιτα ή τυρόπιτα

Lunch-Dinner

(14:00 -15:45) (19:30 - 21:45)

Ορεκτικά

Χειροποίητη χωριάτικη χορτόπιτα ή τυρόπιτα

Ελληνικό τυρί μαστέλο ψημένο στη σχάρα/χειροποίητη πικάντικη μαρμελάδα από τομάτες Πρέβεζας/εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Ελληνικό τυρί ταλαγάνι ψημένο/με μέλι και καβουρδισμένο σουσάμι

Τυρί φέτα φούρνου/ντοματίνια/πιπεριά πράσινη & κόκκινη /έξτρα παρθένο ελαιόλαδο/μπούκοβο/ρίγανη

Μανιτάρια σωτέ/βούτυρο/θυμάρι/φρέσκα μυρωδικά

Μερίδα πατάτες τηγανιτές χωριάτικες/γλυκιά πάπρικα & θυμάρι

Σαλάτες

Ελληνική σαλάτα/φέτα/ροδέλες ελιάς/κρεμμύδι/παξιμάδι χαρουπιού/εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Μοσαρέλα buratta/φρέσκα φύλλα πράσινης σαλάτας/μυρωδικά από τον κήπο μας/αποξηραμένο σύκο/πέστο βασιλικού/εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Φρέσκα φύλλα πράσινης σαλάτας/κατσικίσιο τυρί πανέ/σταφύλι/καβουρδισμένα αμύγδαλα/vinaigrette με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και βαλσάμικο ξύδι

Φρέσκα φύλλα πράσινης σαλάτας/παντζάρι/γκοργκοντζόλα/καρύδια/κρέμα βαλσαμικού πορτοκάλι

Κυρίως πιάτα

Κρέμα φάβας/χταπόδι/αυγοτάραχο Πρέβεζας/κάπαρι/ντοματίνια και φρέσκα μυρωδικά από τον κήπο μας/εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο αρωματισμένο με σκόρδο

Φρέσκες γαρίδες Αμβρακικού μαριναρισμένες σε εσπεριδοειδή της ηπειρώτικης γης/κρέμα

αβοκάντο(τυρί κρέμα & αβοκάντο)/φρέσκα μυρωδικά/εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο αρωματισμένο με σκόρδο/σερβίρονται σε φρεσκοψημένο χωριάτικο ψωμί

Ριζότο/άγρια μανιτάρια/χειροποίητος ζυμός λαχανικών/λάδι μαύρης τρούφας/φλέικς γραβιέρας Αμφιλοχίας

Ριζότο θαλασσινών/φρέσκες γαρίδες Αμβρακικού/μύδια/χειροποίητος ζυμός οστρακοειδών/αρωματικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Νιόκι πατάτας/σάλτσα φρέσκιας ντομάτας/κρέμα παρμεζάνας

Κριθαρότο/φιλέτο μοσχάρι/σάλτσα ντομάτας/παρμεζάνα/κανέλα/αρωματικό λάδι γλυκιάς πάπρικας

Πένες/πέστο φρέσκου βασιλικού από τον κήπο μας(κουκουνάρι, βασιλικός, σκόρδο, παρμεζάνα)/εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Πένες με κοτόπουλο/μπρόκολο/τυρί κρέμα/φλοίδες από γραβιέρα Αμφιλοχίας/μαϊντανό

Λιγκουίни/φρέσκες γαρίδες Αμβρακικού/χειροποίητος ζυμός οστρακοειδών/ντοματίνια/μαϊντανό/σκόρδο/εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Χοιρινό φιλέτο σωτέ/χειροποίητη σάλτσα ψητού/baby ρόκα/φλοίδες παλαιωμένης γραβιέρας/πουρές ψητής πατάτας/αρωματικό λάδι

Φιλέτο από βιολογικό κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής γεμιστό με γραβιέρα Αμφιλοχίας/σάλτσα ψητού/κουσ κουσ με φρέσκα βότανα/ψητά ντοματίνια/αρωματικό λάδι

Μπριζολάκια χοιρινά ψητά/αρωματικό βούτυρο/ θυμάρι/χωριάτικες τηγανιτές πατάτες

Μοσχαρίσιο φιλέτο γάλακτος/σάλτσα ψητού με ροζ και πράσινο πιπέρι/μανιτάρια σωτέ/ντοματίνια/ αρωματικό λάδι

Φιλέτο φρέσκιας τσιπούρας Αμβρακικού/σπανάκι σωτέ/φρέσκα βότανα από τον κήπο μας/αρωματικό λαδολέμονο

Meraviglia Signature Burger/100% Μοσχαρίσιο μπιφτέκι 200 γρ./ χειροποίητη σως(μαγιονέζα, πίκλες αγγουριού, κάπαρι, κρόκος αυγού)/ iceberg/λιωμένο ελληνικό κασέρι/τραγανό μπέικον/σαλάτα λάχανο-καρότο μαγιονέζα/χωριάτικες τηγανιτές πατάτες

Meraviglia Vegan Burger/100% plant based burger/vegan μαγιονέζα/κρέμα από κάσιους/iceberg/χειροποίητες πίκλες αγγουριού/σαλάτα λάχανο-καρότο βινεγκρέτ βαλσαμικού/χωριάτικες τηγανιτές πατάτες

Ποικιλία ελληνικών τυριών και αλλαντικών για 2 άτομα:
Γραβιέρα παλαιωμένη σπηλιάς/μετσοβόνη καπνιστό/κεφαλογραβιέρα με βότανα του δάσους/ελληνικό προσούτο/σαλάμι Λευκάδας/ νούμπουλο Κέρκυρας/κριτσίνια/αποξηραμένα φρούτα/ξηροί καρποί/ γλυκόξινη μαρμελάδα

Ψωμί/μερ.

Γλυκά

Παραδοσιακή πορτοκαλόπιτα Πρέβεζας με παγωτό βανίλια

Σοκολατόπιτα με παγωτό βανίλια

Φρουτοσαλάτα με φρέσκα φρούτα εποχής/μέλι/καρύδια

Ελληνικό γιαούρτι με χειροποίητο γλυκό του κουταλιού νεραντζολέμονο & σουσάμι

Παγωτό παρφέ με καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς

