

PEROVINO

GREEK COMFORT FOOD

Much of Greek life revolves around the family dinner table, as dining - for the Greeks - is all about celebrating life and enjoying the moment. It consists of a gastronomic parade of home-cooked dishes and delicacies,

served in the middle of the table as soon as each is prepared.

Customs may have changed through time but the delicious food remains the same, bringing back a nostalgic effect to those sharing it.

Located in the area of The Romanos Resort, Perovino promises a multi-sensory and social dining experience, where Mediterranean gastronomic traditions are interpreted with a contemporary flair. Savour the best of Greece's authentic comfort food and experience firsthand the pleasure of sharing between your family and your friends.

WE MILL THE GRAINS

BENEFITS

- More complex flavor • More complex aroma • Less ecological footprint as we mill whole grain with less energy
- More nutritional value • More digestible food as we break down the starch better by the process of slow fermentation

NUTRITIONAL VALUE OF WHOLE WHEAT

- Low in fat • High in carbohydrate • High in insoluble dietary fibre • High in proteins

APPETIZERS

Village bread variety 1 euro/person

Marinated olives "Kalamon" with fresh thyme, oregano, aged vinegar, virgin olive oil, sea salt

Variety of Greek flavors € 22

Legume salad, fava, eggplant salad, Greek greens, dolmadakia with yogurt, mini potato salad

Roasted feta cheese € 16

Tomato, chili pepper, fresh herbs

Traditional meatballs 24

Sun dried tomato sauce, crispy fylla, sweet spoon cherry tomatoes, burnt volaki cheese from Andros island

Revithada from Sifnos island 32

Grilled octopus with vinegar, Florina peppers, rosemary

Grilled squid 22

Tabouleh salad with fresh herbs, taramas with cuttlefish ink, lemon oil dressing flavored with parsley

Shrimp "saganaki" 28

Tomato sauce, peppers, fennel, tsipouro, sfela cheese from Messinia

SALADS

Greek salad € 19

Xinomizithra cheese, cucumber, tricolore cherry tomatoes, olives, sea fennel

Green salad € 21

Goat cheese, caramelized hazel, fig, pear, dried grapes, handmade brittle, rakomelo dressing

Salad with greek sauteed greens 20

Smoked pork from Mani area, beetroots & xigalo cheese

MAIN COURSES

Traditional spanakorizo € 32

Risotto, chlorophyll from spinach & fresh herbs, yogurt, strawberry, berries, dill oil

Sioufichta pasta (suitable for 2 people) 38

Spinach, cherry tomatoes, smoked pork, xinomizithra cheese

Pork gyros (suitable for 2 people) 42

Crispy pita, salad from parsley, tomato, onion, yogurt flavored lime & chives, tirokayteri

Slow cooked mini Chicken in casserole (suitable for 2 people) 46

Baby potatoes, fresh thyme, rosemary, lemon, garlic & white wine

Slow cooked lamb (suitable for 2 people) 44

Mushrooms fricassee, spinach, avgolemono sauce

Beef traditional "giouvetsi" (suitable for 2 people) 46

Florina pepper, graviera cheese, fresh tomato & Greek herbs

Fresh grouper fillet (suitable for 2 people) 72

Bouillabaisse soup, baby vegetables, ouzo

Lobster pasta (suitable for 2 people) 98

Bisk sauce, cherry tomatoes, basil, saffron

SWEET HOSPITALITY

At the end of your meal, we will offer you a selection of local sweets

€ Denotes vegetarian. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request. Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in euros € and include all applicable taxes.

PEROVINO

ΓΕΥΣΕΙΣ ΑΠΟ ΤΗΝ «ΚΟΥΖΙΝΑ ΤΗΣ ΜΑΜΑΣ»

Μεγάλο μέρος της ελληνικής ζωής περιστρέφεται γύρω από το οικογενειακό δείπνο, καθώς το φαγητό - για τους Έλληνες - έχει να κάνει με τον εορτασμό της ζωής και την απόλαυση της στιγμής. Αποτελείται από μια γαστρονομική παρέλαση σπιτικών πιάτων και λιχουδιών, που **σερβίρονται στη μέση του τραπέζιού, ακριβώς τη στιγμή που ετοιμάζεται το καθένα.**

Τα έθιμα μπορεί να έχουν αλλάξει με την πάροδο του χρόνου, αλλά το νόστιμο φαγητό παραμένει το ίδιο, δίνοντας μία αίσθηση νοσταλγίας, σε όσους το μοιράζονται. Το εστιατόριο Ρεγονίνο υπόσχεται μια διαφορετική εμπειρία φαγητού, όπου οι μεσογειακές γαστρονομικές παραδόσεις παρουσιάζονται σε μια σύγχρονη εκδοχή.

Καλή απόλαυση!

ΑΛΕΘΟΥΜΕ ΤΟ ΣΙΤΑΡΙ

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Πιο πλούσια γεύση • Πιο πλούσιο άρωμα • Μικρότερο οικολογικό αποτύπωμα καθώς για την άλεση απαιτείται λιγότερη ενέργεια
- Μεγαλύτερη διατροφική αξία • Πιο εύπεπτη τροφή καθώς το άμυλο διαλύεται πιο εύκολα με τη διαδικασία της αργής ζύμωσης

ΘΡΕΠΤΙΚΗ ΑΞΙΑ ΣΙΤΑΡΙΟΥ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΞΕΩΣ

- Χαμηλό σε λιπαρά • Υψηλή περιεκτικότητα σε υδατάνθρακες
- Υψηλή περιεκτικότητα σε αδιάλυτες φυτικές ίνες • Υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ποικιλία από προζυμμένα χωριάτικα ψωμιά 1 ευρώ/άτομο
Μαριναρισμένες ελιές Καλαμών με φρέσκο θυμάρι, ρίγανη, παλαιωμένο ξύδι, παρθένο ελαιόλαδο, ανθός αλατιού

Συλλογή ελληνικών γεύσεων € 22
Οσπριάδα, φάβα, μελιτζανοσαλάτα, χόρτα εποχής, ντολμαδάκια με γιαούρτι, πατατοσαλάτα

Φέτα ψητή € 16
Με τομάτα, καυτερή πιπεριά, φρέσκα μυρωδικά

Κεφτεδάκια 24
Σάλτσα λιαστής τομάτας, τραγανό φύλλο, γλυκό του κουταλιού τοματίνι, καψαλισμένο βολάκι Ανδρου

Ρεβυθάδα Σίφνου 32
Χταπόδι σχάρας ξιδάτο, πιπεριά Φλωρίνης, δενδρολίβανο

Καλαμάρι σχάρας 22
Δροσερή σαλάτα ταμπουλέ, ταραμάς με μελάνι σουπιάς, λαδολέμονο αρωματισμένο με μαιντανό

Γαρίδες σαγανάκι 28
Φοινόκιο, σάλτσα τομάτας, πιπεριές, μάραθος, τσίπουρο, σφέλα

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ελληνική σαλάτα € 19
Ξυνομιζιθρα, αγγούρι, τρίχρωμα τοματίνια, ελιές, κρίταμος, κρουτόν από κουλούρι Θεσ/κης

Πράσινη σαλάτα € 21
Κατσικίσιο τυρί, καραμελωμένο φουντούκι, σύκο, αχλάδι, σταφίδες, χειροποίητο παστέλι & dressing ρακόμελο

Χόρτα τσιγαριστά 20
Σύγκλινο Μάνης, παντζάρια & ξύγαλο

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Σπανακόρυζο € 32
Πράσινο ριζότο, χλωροφύλλη από ελληνικά χόρτα, γιαούρτι, φράουλα, berries, αρωματικό λάδι άνιθου, φρέσκα μυρωδικά

Σιουφιχτά (κατάλληλο για 2 άτομα) 38
Φρέσκο σπανάκι, τοματίνια, καπνιστό χοιρινό & ξινομυζήθρα

Γύρος Χοιρινός (κατάλληλο για 2 άτομα) 42
Τραγανά πιτάκια, δροσερή σαλάτα με μαιντανό, τομάτα, κρεμμύδι, γιαούρτι αρωματισμένο με λεμόνι & σχινόπρασο, τυροκαυτερή

Αργοψημένο μίνι κοτόπουλο γάστρας (κατάλληλο για 2 άτομα) 46
Baby πατάτες, φρέσκο θυμάρι, δενδρολίβανο, λεμόνι & σκόρδο

Αργοψημένο Κότσι αρνί (κατάλληλο για 2 άτομα) 44
Φρικασέ μανιταριών & αυγολέμονο

Γιουβέτσι με τρυφερό μοσχαρίσιο κρέας (κατάλληλο για 2 άτομα) 46
Πιπεριά Φλωρίνης, γραβιέρα, φρέσκια σάλτσα τομάτας

Φιλέτο σφυρίδας (κατάλληλο για 2 άτομα) 72
Σάλτσα κακαβιάς, μίνι λαχανικά, ούζο

Αστακομακαρονάδα (κατάλληλο για 2 άτομα) 98
Σάλτσα οστρακοειδών, τοματίνια, βασιλικός, κρόκος Κοζάνης

ΓΛΥΚΙΑ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ

Στο τέλος του δείπνου, προσφέρουμε διάφορα τοπικά γλυκά

€ Επιλογή ιδανική για χορτοφάγους. Θα χαρούμε να απαντήσουμε στα ερωτήματα των φιλοξενούμενων μας σχετικά με συγκεκριμένα συστατικά που πιθανόν περιέχουν τα πιάτα μας. Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του μενού που ζητήσατε. Η κατανάλωση ωμών ή ελαφρά μαγειρεμένων κρεάτων, θαλασσινών και αβγών αυξάνει τον κίνδυνο τροφिमογενών νοσημάτων. Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.