

Menu

FOOD

Meraviglia Slow Living

Breakfast – Brunch (8:00 – 11:00)

1. Rustic omelet with three bio eggs, fresh spinach, fresh herbs from our garden, handmade cream cheese from the Epirus region, and fresh baked bread
2. Omelet with bio egg whites, sautéed mushrooms, tomato sauce, fresh herbs from our garden, and fresh baked wholemeal bread
3. “Strapatsada” (Greek-style scrambled eggs) with three bio eggs, tomatoes from Preveza, feta cheese from the Epirus region, and fresh baked bread
4. Slices of rustic fresh baked bread with Greek ham, olive oil, kasseri cheese, béchamel sauce, and one bio egg
5. Fresh baked bread with cream avocado (cream cheese and avocado), smoked salmon, baby rocket, and flavored extra virgin olive oil
6. Scrambled eggs with aromatic sweet paprika oil
7. Pancakes with handmade chocolate praline, or Greek pure honey from local producers, or maple syrup, served with fresh fruits
8. Muesli with Greek yoghurt, fresh fruits, handmade jam or Greek pure honey from local producers, and nuts
9. Fresh baked rustic bread with Epirus butter, Greek pure honey from local producers, two bio fried eggs, bacon, fresh orange juice, and espresso or cappuccino coffee
10. Toast with cheese and Greek ham or turkey
11. Handmade rustic spinach pie or cheese pie (with feta cheese)

Lunch – Dinner (14:00 – 15:45) (19:30 – 22:00)**Starters**

1. Handmade rustic spinach pie or cheese pie (with feta cheese)
2. Grilled Greek cheese Mastelo with handmade spicy tomato marmalade from local tomatoes and Greek extra virgin olive oil
3. Grilled Greek cheese “Talagani” with honey and roasted sesame seeds
4. Greek cheese “Feta” baked in the oven with cherry tomatoes, red and green peppers, extra virgin olive oil, bukovo, and oregano
5. Sautéed mushrooms with butter, thyme, and fresh herbs
6. Portion of rustic potatoes with sweet paprika and thyme
7. Mezes for ouzo and tsipouro: fish roe (botargo) from Amvrakikos Gulf, marinated anchovies, fava, and bio cherry tomatoes from our garden
8. Traditional tzatziki

Salads

9. Greek salad with feta cheese, olives, onion, whole grain rusk, and Greek extra virgin olive oil
10. Mozzarella burrata with cherry tomatoes, herbs from our garden, grated parmesan cheese, basil pesto, and Greek extra virgin olive oil
11. Fresh green salad leaves with goat cheese, bread crumbs, grapes, almonds, and vinaigrette with Greek extra virgin olive oil and balsamic vinegar
12. Fresh green salad with beetroot, Roquefort, nuts, orange juice, and balsamic vinegar

Main Dishes

13. Cream of fava peas with octopus, cherry tomatoes, capers, fresh herbs from our garden, and garlic-flavored Greek extra virgin olive oil
14. Fresh prawns saganaki with fresh tomato sauce, herbs, and feta cheese
15. Risotto with wild mushrooms, handmade vegetable broth, truffle oil, Gruyère cheese flakes, and organic turmeric
16. Seafood risotto with fresh Amvrakikos shrimp, mussels, handmade bisque broth, and flavored Greek extra virgin olive oil
17. Orzotto with veal fillet, tomato sauce, myzithra of Crete, butter, cinnamon, clove, and sweet paprika flavored olive oil
18. Penne with pesto from fresh basil in our garden (pine nuts, basil, garlic, parmesan) and extra virgin olive oil
19. Linguine with fresh tomato sauce, basil, grated myzithra of Crete, and fresh herbs from our garden
20. Linguine with fresh Amvrakikos shrimp, handmade bisque broth, cherry tomatoes, parsley, garlic, and flavored Greek extra virgin olive oil
21. Free-range bio chicken fillet marinated with sweet paprika and thyme, served with homemade meat sauce, couscous with fresh herbs, grilled cherry tomatoes, and flavored Greek extra virgin olive oil
22. Grilled pork steaks with aromatic butter, sweet paprika, garlic, thyme, and rustic fries
23. Veal fillet with roast beef sauce with red and green pepper, potato purée, baby arugula, graviera flakes, and aromatic parsley oil
24. Pork souvlaki plate with country-style fried potatoes and grilled pita bread
25. Chicken souvlaki plate with country-style fried potatoes and grilled pita bread

26. Fresh sea bream fillet with cherry tomatoes, olives, capers, sautéed herbs, and aromatic oil

27. Meraviglia signature burger: 100% beef burger with homemade sauce (mayonnaise, pickled cucumber, capers, vitellus), BBQ sauce, iceberg lettuce, melted kasseri cheese, bacon, and rustic fries

28. Meraviglia vegan burger: 100% plant-based burger with vegan mayonnaise, homemade pickled cucumber, iceberg, tomato, green salad, and rustic fries with sweet paprika and thyme

29. Platter: variety of Greek cheeses and charcuterie for two persons mature cave Gruyère, Metsovone smoked cheese, Gruyère with forest herbs, Greek prosciutto, Lefkada air-dry salami, Nouboulo from Corfu, crackers, dried fruits, nuts, and pear chutney

Bread/p.

Desserts

30. Traditional Preveza orange pie with vanilla ice cream

31. Chocolate pie with vanilla ice cream

32. Ice cream parfait with roasted nuts

33. Fresh fruit salad with seasonal fruits, honey, and walnuts

34. Greek yogurt with traditional spoon sweet and sesame

Πρωινό – Brunch (8:00 – 11:00)

1. Χωριάτικη ομελέτα με 3 βιολογικά αυγά, φρέσκο σπανάκι σωτέ, φρέσκα βότανα από τον κήπο μας, χειροποίητο κρεμοτύρι Ηπείρου και φρεσκοψημένο ψωμί.
2. Ομελέτα με ασπράδια βιολογικού αυγού,μανιτάρια σωτέ, σάλτσα ντομάτας, φρέσκα μυρωδικά από τον κήπο μας και φρεσκοψημένο ψωμί ολικής άλεσης.
3. Στραπατσάδα με 3 βιολογικά χωριάτικα αυγά, βιολογική ντομάτα Πρέβεζας, φέτα Ηπείρου και φρεσκοψημένο ψωμί.
4. Φέτες χωριάτικου ψωμιού ψημένες στο φούρνο με ελληνικό ζαμπόν με ελαιόλαδο, ελληνικό κασέρι γκρατινέ, sauce béchamel και 1 βιολογικό αυγό «μάτι».
5. Φρεσκοψημένη φέτα ψωμιού με κρέμα αβοκάντο (τυρί κρέμα και αβοκάντο), καπνιστός σολομός, baby ρόκα και αρωματικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.
6. Scrambled αυγά με αρωματικό λάδι γλυκιάς πάπρικας.
7. Τηγανίτες (pancakes) με χειροποίητη πραλίνα φουντουκιού ή μέλι ή σιρόπι σφενδάμου και φρέσκα φρούτα από τοπικούς παραγωγούς.
8. Μούσλι με ελληνικό γιαούρτι, φρέσκα φρούτα, μέλι από τοπικούς παραγωγούς και ξηρούς καρπούς.
9. Φρεσκοψημένο χωριάτικο ψωμί με βούτυρο Ηπείρου, χειροποίητη μαρμελάδα ή μέλι από τοπικούς παραγωγούς, 2 βιολογικά χωριάτικα τηγανητά αυγά, μπέικον, φρεσκοστυμμένο χυμό πορτοκάλι και καφέ εσπρέσο ή καπουτσίνο.
10. Τοστ με τυρί και ελληνικό ζαμπόν ή γαλοπούλα.
11. Χειροποίητη χωριάτικη χορτόπιτα ή τυρόπιτα με τυρί φέτα.

Μεσημεριανό – Δείπνο (14:00 – 15:45) (19:30 – 22:00)

Ορεκτικά

1. Χειροποίητη χωριάτικη χορτόπιτα ή τυρόπιτα με τυρί φέτα
2. Ελληνικό τυρί μαστέλο ψημένο στη σχάρα, χειροποίητη πικάντικη μαρμελάδα από τομάτες Πρέβεζας, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
3. Ελληνικό τυρί ταλαγάνι ψημένο με μέλι και καβουρδισμένο σουσάμι
4. Τυρί φέτα φούρνου με ντοματίνια, πράσινη και κόκκινη πιπεριά, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, μπούκοβο και ρίγανη
5. Μανιτάρια σωτέ με βούτυρο, θυμάρι και φρέσκα μυρωδικά
6. Μερίδα πατάτες τηγανητές με γλυκιά πάπρικα και θυμάρι
7. Μεζές για ούζο ή τσίπουρο (Αυγοτάραχο Αμβρακικού, γαύρος μαρινάτος, φάβα, βιολογικά τοματίνια από τον κήπο μας)
8. Τζατζίκι

Σαλάτες

9. Ελληνική σαλάτα με φέτα, ροδέλες ελιάς, κρεμμύδι, παξιμάδι ολικής και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
10. Μοτσαρέλα Burrata με ντοματίνια, μυρωδικά από τον κήπο μας, τριμμένη παρμεζάνα, πέστο βασιλικού και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
11. Φρέσκα φύλλα πράσινης σαλάτας με κατοικίσιο τυρί πανέ, σταφύλι, καβουρδισμένα αμύγδαλα, vinaigrette με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και βαλσάμικο ξύδι
12. Φρέσκα φύλλα πράσινης σαλάτας με παντζάρι, ροκφόρ, καρύδια, χυμό πορτοκάλι και βαλσάμικο ξύδι

Κυρίως πιάτα

13. Κρέμα φάβας με χταπόδι, ντοματίνια, κάπαρη, φρέσκα μυρωδικά από τον κήπο μας και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο αρωματισμένο με σκόρδο

14. Φρέσκες γαρίδες Αμβρακικού σαγανάκι με φρέσκια σάλτσα ντομάτας, μυρωδικά και φέτα

15. Ριζότο με άγρια μανιτάρια, χειροποίητο ζωμό λαχανικών, λάδι μαύρης τρούφας, φλέικς γραβιέρας Αμφιλοχίας και βιολογικό κουρκουμά

16. Ριζότο θαλασσινών με φρέσκες γαρίδες Αμβρακικού, μύδια, χειροποίητο ζωμό οστρακοειδών και αρωματικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

17. Κριθαρότο με φιλέτο μοσχάρι, σάλτσα ντομάτας, μυζήθρα Κρήτης–βούτυρο, κανέλα, γαρίφαλο και αρωματικό λάδι γλυκιάς πάπρικας

18. Πένες με πέστο φρέσκου βασιλικού από τον κήπο μας (κουκουνάρι, βασιλικός, σκόρδο, παρμεζάνα) και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

19. Λιγκουίни με φρέσκια σάλτσα ντομάτας με βασιλικό, τριμμένη μυζήθρα Κρήτης και φρέσκα μυρωδικά από τον κήπο μας

20. Λιγκουίни με φρέσκες γαρίδες Αμβρακικού, χειροποίητο ζωμό οστρακοειδών, ντοματίνια, μαϊντανό, σκόρδο και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

21. Φιλέτο από βιολογικό κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής μαρινarisμένο με γλυκιά πάπρικα και θυμάρι, σάλτσα ψητού, κους κους με φρέσκα μυρωδικά, ψητά ντοματίνια και αρωματικό λάδι

22. Μπριζολάκια χοιρινά ψητά με αρωματικό βούτυρο, γλυκιά πάπρικα, σκόρδο, θυμάρι και χωριάτικες τηγανητές πατάτες

23. Μοσχαρίσιο φιλέτο γάλακτος με σάλτσα ψητού από κόκκινο κρασί, ροζ και πράσινο πιπέρι, πουρέ πατάτας, baby ρόκα, φλοίδες παλαιωμένης γραβιέρας και αρωματικό λάδι μαϊντανού

24. Μερίδα χοιρινού σουβλακιού με χωριάτικες πατάτες τηγανητές και ψημένο πιτάκι

25. Μερίδα κοτόπουλου σουβλακιού με χωριάτικες πατάτες τηγανητές και ψημένο πιτάκι

26. Φιλέτο φρέσκιας τσιπούρας Αμβρακικού με ντοματίνια, ελιές, κάπαρη, μυρωδικά σωτέ και αρωματικό λάδι

27. Meraviglia Signature Burger 100% μοσχάρισιο μπιφτέκι 180 γρ. με χειροποίητη σως (μαγιονέζα, πίκλες αγγουριού, κάπαρη, κρόκος αυγού), σως μπάρμπεκιου, iceberg, λιωμένο ελληνικό κασέρι, τραγανό μπέικον και χωριάτικες τηγανητές πατάτες

28. Meraviglia Vegan Burger 100% plant-based burger, vegan μαγιονέζα, iceberg, ντομάτα, χειροποίητες πίκλες αγγουριού, πράσινη σαλάτα και χωριάτικες τηγανητές πατάτες με γλυκιά πάπρικα και θυμάρι

29. Ποικιλία ελληνικών τυριών και αλλαντικών για δύο άτομα: Γραβιέρα παλαιωμένη σπηλιάς, μετσοβόνη καπνιστό, κεφαλογραβιέρα με βότανα του δάσους, ελληνικό προσούτο, σαλάμι Λευκάδας, νούμπουλο Κέρκυρας, κριτσίνια, αποξηραμένα φρούτα, ξηροί καρποί και χειροποίητη πικάντικη μαρμελάδα ντομάτας

Ψωμί/μερ.

Γλυκά

30. Παραδοσιακή πορτοκαλόπιτα Πρέβεζας με παγωτό βανίλια

31. Σοκολατόπιτα με παγωτό βανίλια

32. Παγωτό παρφέ με καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς και σιρόπι βύσσινο

33. Φρουτοσαλάτα με φρέσκα φρούτα εποχής, μέλι και καρύδια

34. Ελληνικό γιαούρτι με παραδοσιακό χειροποίητο γλυκό του κουταλιού και καβουρδισμένο λευκό & μαύρο σουσάμι

hello@meravigliaslowliving.com

Mytikas, 48 100 Preveza, Greece

+30 2682 440120