

Italy meets India... at Stupa in Mani!

At MYLO STOUPAS, among the coastal villages of West Mani, gastronomy becomes a bridge of cultures. Here, the fire of Indian cuisine, the finesse of Italian pizza and the authentic local products of Mani merge in a unique culinary journey.

Our pizzas are kneaded with love, baked in a TANDOORI oven and made with fine ingredients, Stoupa olive oil, Taygetu herbs, Indian spices and Italian quality cheeses.

INDIAN PIZZAS

Spicy Tandoori Inferno - Spicy Tandoori Pizza 🌶️ ... 13,50

Juicy chicken marinated in spicy yoghurt & masala, chilli peppers, red onions, mozzarella & fenugreek
It goes perfectly with NEMA Beer or semi-sweet rosé of OINOMESSENIAKI

Mumbai Garden - Vegetable Mumbai Pizza 🌶️ ... 11,40

Corn, peppers, spinach, spinach, red onion and mozzarella with a mild curry sauce
It goes perfectly with Muscovy of OINOMESHINIAKI or Lemonade with mint

Masala Vegan Delight - Vegan Masala Pizza ... 13,80

Broccoli, zucchini, mushrooms, bell peppers, cherry tomatoes and garam masala sauce
It goes perfectly with Malagouzia of OINOMESSINIAKI or KAISER beer

ITALIAN PIZZAS

Margherita di Burrata - Margarita with Burrata 🌶️ ... 12,60

San Marzano tomato sauce, fresh burrata, basil and Mani olive oil
It goes perfectly with Chardonnay OINOMESSENIAKIS or NEMA beer

Quattro Formaggi Speciale - Four Cheeses 🌶️ ... 13,50

Fior di Latte, Gorgonzola Dolce, Taleggio and Parmigiano on thin dough
It goes perfectly with Merlot OINOMESSENIANIS or NEDA beer

Prosciutto e Rucola Tradizionale - Prosciutto e Rucola 🌶️ ... 14,50

Prosciutto Parma, fresh rocket, parmesan flakes and cherry tomatoes
It goes perfectly with Dry Rosé or KAISER beer

Diavola Piccante - Diavola Piccante 🌶️ ... 13,80

Spicy salami, chilli peppers, mozzarella and tomato sauce
It goes perfectly with NEDA Beer or semi-sweet Red OINOMESSENIAKIS

Capricciosa Rustica - Traditional Capricciosa 🌶️ ... 14,40

Ham, artichokes, mushrooms, PDO Kalamata olives and mozzarella
It goes perfectly with Retsina OINOMESHINIAKIS or MYTHOS beer

Caprese Mediterranea - Caprese Mediterranean 🌶️ ... 15,80

Fresh mozzarella balls, sun-ripened cherry tomatoes and Stoupa extra virgin olive oil in a thin, crispy base. A harmonious marriage of Italian finesse with the notes of Mani
It goes perfectly with Malagouzia OINOMESHINIAKIS or NEMA beer

NEMA and NEDA beers are local and stand out for their fresh, natural taste. Also, the wines of OINOMESSENI-ANKI come from selected varieties of the Peloponnese, such as Moschofilero, Malagouzia, Chardonnay, Merlot and Roditis.

Η Ιταλία συναντά την Ινδία... στη Στούπα της Μάνης!

Στο MYLO STOUPAS, ανάμεσα στα παραθαλάσσια χωριά της Δυτικής Μάνης, η γαστρονομία γίνεται γέφυρα πολιτισμών. Εδώ, η φωτιά της ινδικής κουζίνας, η φινέτσα της ιταλικής πίτσας και τα αυθεντικά τοπικά προϊόντα της Μάνης σμίγουν σε ένα μοναδικό γευστικό ταξίδι.

Οι πίτσες μας ζυμώνονται με μεράκι, ψήνονται σε φούρνο ΤΑΝΤΟΥΡΙ και φτιάχνονται με εκλεκτά υλικά, μανιάτικο ελαιόλαδο, μυρωδικά Ταϊγέτου, ινδικά μπαχαρικά και ιταλικά τυριά ποιότητας

ΙΝΔΙΚΕΣ ΠΙΤΣΕΣ

Spicy Tandoori Inferno - Πίτσα Ταντούρι Πικάντικη 🌶️ ... 13,50

Ζουμερό κοτόπουλο μαριναρισμένο σε πικάντικο γιαούρτι και μασάλα, πιπεριές τσίλι, κόκκινα κρεμμύδια, μοτσαρέλα και τριγωνέλλα (Fenugreek)
Συνδυάζεται ιδανικά με Μπύρα NEMA ή Ημίγλυκο Ροζέ OINOMESSHINIAKHΣ

Mumbai Garden - Πίτσα Μουμπάι Λαχανικών 🌶️ ... 11,40

Καλαμπόκι, πιπεριές, σπανάκι, κόκκινο κρεμμύδι και μοτσαρέλα με ήπια σάλτσα κάρυ
Συνδυάζεται ιδανικά με Μοσχοφίλερο OINOMESSHINIAKHΣ ή Λεμονάδα με δυόσμο

Masala Vegan Delight - Πίτσα Βίγκαν Μασάλα ... 13,80

Μπρόκολο, κολοκυθάκι, μανιτάρια, πιπεριές, ντοματίνια και αρωματική σάλτσα garam masala.
Συνδυάζεται ιδανικά με Μαλαγουζιά OINOMESSHINIAKHΣ ή μπύρα KAISER

ΙΤΑΛΙΚΕΣ ΠΙΤΣΕΣ

Margherita di Burrata - Μαργαρίτα με Μπουράτα 🌶️ ... 12,60

Σάλτσα ντομάτας San Marzano, φρέσκια burrata, βασιλικός και μανιάτικο ελαιόλαδο
Συνδυάζεται ιδανικά με Chardonnay OINOMESSHINIAKHΣ ή μπύρα NEMA

Quattro Formaggi Speciale - Τέσσερα Τυριά 🌶️ ... 13,50

Fior di Latte, Gorgonzola Dolce, Taleggio και Parmigiano πάνω σε λεπτή ζύμη
Συνδυάζεται ιδανικά με Merlot OINOMESSHINIAKHΣ ή μπύρα NEDA

Prosciutto e Rucola Tradizionale - Προσούτο με Ρόκα 🌶️ ... 14,50

Προσούτο Πάρμας, φρέσκια ρόκα, flakes παρμεζάνας και ντοματίνια
Συνδυάζεται ιδανικά με Ξηρό Ροζέ ή μπύρα KAISER

Diavola Piccante - Διαβόλη Πικάντικη 🌶️ ... 13,80

Πικάντικο σαλάμι, πιπεριές τσίλι, μοτσαρέλα και σάλτσα ντομάτας
Συνδυάζεται ιδανικά με Μπύρα NEDA ή Ημίγλυκο Ερυθρό OINOMESSHINIAKHΣ

Capricciosa Rustica - Καπριτσόζα Παραδοσιακή 🌶️ ... 14,40

Ζαμπόν, αγκινάρες, μανιτάρια, ΠΟΠ Ελιές Καλαμάτας και μοτσαρέλα
Συνδυάζεται ιδανικά με Ρετσίνα OINOMESSHINIAKHΣ ή μπύρα MYTHOS

Caprese Mediterranea - Καπρέζε Μεσογειακή 🌶️ ... 15,80

Μπαλάκια φρέσκιας μοτσαρέλας, ντοματίνια, φρέσκος βασιλικός και μανιάτικο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο σε λεπτή τραγανή βάση. Ένα αρμονικό πάντρεμα ιταλικής φινέτσας με τις νότες της Μάνης
Συνδυάζεται ιδανικά με Μαλαγουζιά OINOMESSHINIAKHΣ ή μπύρα NEMA

Οι μπύρες NEMA, NEDA είναι τοπικές και ξεχωρίζουν για τη φρέσκια, φυσική τους γεύση. Επίσης τα κρασιά της OINOMESSHINIAKHΣ προέρχονται από επιλεγμένες ποικιλίες της Πελοποννήσου, όπως Μοσχοφίλερο, Μαλαγουζιά, Chardonnay, Merlot και Ροδίτης..