



ELIA

M E N U

ELIA = OLIVE

The tree and its fruit give its name to the plant family, which also includes species such as lilacs, jasmine, forsythia and the true ash trees (fraxinus). The word derives from Latin "oliva" which in turn comes from the Greek Ελαία (elaia) ultimately from Mycenaean Greek e-ra-wa ("elaiva"), attested in Linear B syllabic script. The word "oil" in multiple languages ultimately derives from the name of this tree and its fruit.



Σε περίπτωση αλλεργιών παρακαλούμε
να ενημερώσετε το προσωπικό.

In case of allergies, please inform the staff.

How do you live a long life? Take a two-mile walk every morning before **breakfast.**

ΟΜΕΛΕΤΑ ΜΕ ΑΣΠΡΑΔΙΑ ΑΥΓΩΝ / EGG WHITE OMELETTE

Με ποικιλία άγριωνμανιταριών και λάδι μαύρης τρούφας
With wild mushrooms and black truffle oil

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΤΡΑΠΑΤΣΑΔΑ / GREEN SCRAMBLED EGGS

Με αβοκάντο, σπαράγγια και κρέμα τυριού
Scrambled eggs with smashed avocado, asparagus and cream cheese

ΑΥΓΑ BENEDICT ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ / BENEDICT EGGS WITH SALMON

Αυγά ποσέ σε πολύσπορο ψωμάκι με καπνιστό σολομό, αβοκάντο, τοματίνια και sauce Hollandaise
Poached eggs in multigrain bread with smoked salmon, avocado, cherry tomatoes and Hollandaise sauce

ΠΡΩΙΝΟ ΜΥΚΟΝΟΣ / ΜΥΚΟΝΟΣ BREAKFAST

Φρέσκα τηγανητά αυγά με λουκάνικο Μυκόνου συνοδευόμενα με χωριότικο φρέσκο ψωμί, βούτυρο, ποικιλία μαρμελάδων, αγνό μέλι, φρεσκοστυμμένος χυμός πορτοκάλι και καφέ ή τσάι
Fresh fried eggs with Mykonian sausage accompanied with fresh bread, butter, variety of jams, pure honey, freshly squeezed orange juice and coffee or tea

ΓΙΑΟΥΡΤΙ GOJI BERRY / GOJI BERRY YOGURT

Με μπανάνα, φράουλες, blueberries, goji berry, κράνμπερι, καρύδια, βρώμη, ηλιόσπορους και μέλι
With fresh banana, fresh strawberries, fresh blueberries, goji berry, cranberries, walnuts, oats, sunflower seeds and honey

ΑΒΟΚΑΝΤΟ ΤΟΣΤ / AVOCADO TOAST

Πολύσπορο ψωμάκι με κρέμα αβοκάντο, τοματίνια confit, σπόρους chia, ρόκα κι ελαιόλαδο
Multigrain bread with avocado cream, confit tomatoes, chia seeds, arugula and olive oil

BREAKFAST BUFFET

• Το πρωινό σερβίρεται από τις 8:30 έως τις 12:30
Breakfast is served from 8:30 to 12:30

Appetizers. It is just the beginning...

ΨΩΜΙ / BREAD

Ανά άτομο / Per person

ΤΖΑΤΖΙΚΙ / TZATZIKI

Η παραδοσιακή γεύση με στραγγιστό γιαούρτι, φρέσκο αγγουράκι και σκόρδο
The traditional taste made with full fat yogurt, fresh cucumber and garlic

ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ / FISH ROE SALAD

Συνδυασμός παραδοσιακών υλικών με φρέσκο ταραμά, παρθένο ελαιόλαδο και τρίμμα από παξιμάδι χαρουπιού
A combination of traditional ingredients with fresh fish roe, virgin olive oil and carob rusk

ΨΗΤΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ / GRILLED AUBERGINE

Ψίχα ψητής μελιτζάνας στη σχάρα με φρέσκια τομάτα, σκόρδο, κρεμμύδι και φέτα
Grilled aubergines with fresh tomato, garlic, onion and feta cheese

ΤΑΛΑΓΑΝΙ ΣΧΑΡΑΣ / GRILLED TALAGANI CHEESE

Με γλυκό κουταλιού από ελιές Χαλκιδικής
With Greek traditional sweet made from Halkidiki olives

ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ / GOAT CHEESE

Φρέσκο κατσίκισιο τυρί σε τραγανή κρούστα από δημητριακά και μέλι
Fresh goat cheese in a crispy cereal and honey crust

ΧΟΡΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ ΜΕ ΦΟΡΜΑΕΛΑ / VEGETABLE BALLS WITH FORMAELA CHEESE

Καρότο, κολοκύθι, διάφορα χορταρικά και φορμαέλα συνοδευόμενο από ντιπ γιαουρτιού με κάπαρη & δυόσμο
Carrot, zucchini, mixed vegetables and formaela greek cheese served with yogurt dip with capers & mint

ΜΥΚΟΝΙΑΤΙΚΗ ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ / MYCONIAN BRUSCHETTA

Μπρουσκέτα με ξινότυρο Μυκόνου, λούζα Μυκόνου, ρόκα, αποξηραμένα σύκα, κουκουνάρι και μέλι
Bruschetta with Xinotyro (traditional sour cheese of Mykonos), Mykonian louza, rocket salad, dried figs, pine nuts and honey

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ / STUFFED MUSHROOMS

Φρέσκα μανιτάρια μαγειρεμένα με σκόρδο, βούτυρο και ψιλοκομμένο μαϊντανό
Fresh mushrooms cooked in garlic, butter and finely chopped parsley

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΛΑΒΡΑΚΙ / SEABASS CARPACCIO

Λεμονάτα φιλετάκια από λαβράκι με ελιές confit , κομμάτια μήλου, μάραθο και ελληνικά μυρωδικά
Lemonade sea bass fillets with confit olives, apple pieces, fennel and Greek herbs

ΤΑΡΤΑΡ ΣΟΛΟΜΟΥ / SALMON TARTARE

Ταρτάρ φρέσκου σολομού, με φρέσκο κρεμμύδι, σχοινόπρασο, τσίλι, σόγια, αβοκάντο, μάνγκο, λάιμ, spicy mayo
Fresh salmon tartare with green onion, chives, chili, soy, avocado, mango, lime, spicy mayo

ΣΕΒΙΤΣΕ ΜΕ ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΚΑΙ ΓΑΡΙΔΑ* / SEA BREAM AND SHRIMP* CEVICHE

Με μάνγκο, αβοκάντο, τσίλι και λάιμ ντρεσαρισμένο με γάλα της τίγρης
With mango, avocado, chilli pepper, lime in leche de tigre

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ* / GRILLED OCTOPUS*

Χταπόδι στη σχάρα με φάβα και καραμελωμένα κρεμμύδια
Grilled octopus with fava and caramelized onions

ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΕ PROSECCO / PROSECCO OCTOPUS

Χταπόδι μαγειρεμένο με λαχανικά σωτέ, λευκό βαλσάμικο και prosecco
Octopus cooked with sauteed vegetables, white balsamic and prosecco

ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ / STEAMED MUSSELS

Φρέσκα αχνιστά μύδια μαγειρεμένα σε λευκή σάλτσα και σβησμένα με λευκό κρασί
Fresh steamed mussels cooked in white sauce and finished with white wine

ΤΡΑΓΑΝΟΣ ΓΑΥΡΟΣ / CRISPY ANCHOVY

Τηγανητά φιλετάκια γαύρου σε κρούστα με dressing από πιπερόμελο
Fried anchovy fillets in a crust with pepper and honey dressing

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ* / SHRIMP SAGANAKI*

Γαρίδες μαγειρεμένες σε πλούσια σάλτσα τομάτας με κομματάκια φέτας
Shrimp cooked in tomato sauce with small feta pieces

ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ* / FRIED SQUID*

Τραγανά καλαμαράκια Αιγαίου με σως ταρτάρ
Panfried Aegean squid lightly seasoned and served with tartare sauce

Life is a combination of magic **pasta and risotto!**



ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΑΡΑΜΠΙΑΤΑ / SPAGHETTI ARRABIATA

Πικάντικη συνταγή με φρέσκια τομάτα, σκόρδο, τσίλι, πιπεριά και κρεμμύδι
Spicy recipe with fresh tomato, garlic, chilli, peppers, and onions

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΓΕΥΣΗ / SPAGHETTI MEDITERRANEAN PASTA

Κάπαρη, ελιές, φρέσκια τομάτα, φέτα,μανιτάρια και ρίγανη
Vegan επιλογή χωρίς φέτα
Capers, olives, fresh tomato, Greek feta cheese, fresh mushrooms and oregano
Vegan option without Greek feta cheese

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΠΟΛΟΝΕΖ / SPAGHETTI BOLOGNESE

Ιταλική συνταγή και ιδανική γεύση με φρεσκοκομμένο κιμά
σε σάλτσα φρέσκιας τομάτας, κρεμμυδάκι και μπαχαρικά
Italian recipe with the strong taste of fresh minced meat prepared
with tomato sauce, chopped onions and spices

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ / SPAGHETTI CARBONARA

Αυθεντική συνταγή με τηγανισμένα κομματάκια μπέικον, παρμεζάνα και κρέμα γάλακτος
Authentic recipe with crispy bacon pieces, parmesan cheese and fresh cream

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / SEAFOOD LINGUINE

Λιγκουίни με φρέσκα εκλεκτά θαλασσινά μαγειρεμένα με λευκό κρασί,
φρέσκια τομάτα και άνηθο
Seafood linguine cooked in white wine, fresh tomato and dill

ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ & ΒΟΤΚΑ / SALMON VODKA PAPARDELLE

Φρέσκος σολομός σβησμένος με αρωματική βότκα, lime
και μπαχαρικά, σε ελαφριά σάλτσα από φρέσκο λεμόνι
Fresh salmon fillets cooked with aromatic vodka, lime and various spices
in fresh light lemon sauce



Vegan επιλογή / Vegan option

LEMON PASTA / LEMON PASTA

Λιγκουίни με σάλτσα λεμονιού, φρέσκο βούτυρο βουβαλιού, βασιλικό και τυρί pecorino
Linguine with fresh lemon sauce, healthy fresh buffalo butter, basil and pecorino cheese

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ* / SHRIMP* LINGUINE

Λιγκουίни σε σάλτσα από φρέσκα τοματίνια με λαχταριστές καθαρισμένες γαρίδες και εστραγκόν
Linguine with shrimp in light tomato sauce and tarragon

ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ / BEEF FILLETS PAPARDELLE

Ένας μοναδικός συνδυασμός από μοσχαρίσια φιλετάκια με σάλτσα φρέσκιας τομάτας, ελαφριά γεύση σκόρδου και μπαχαρικά σεβριρισμένα πάνω σε ζεστές παπαρδέλες
Beef fillets enriched with fresh tomato, a light flavor of garlic and spices served with papardelle

ΡΑΒΙΟΛΙ ΓΕΜΙΣΤΟ / STUFFED RAVIOLI

Με σπανάκι, ρικότα σε σάλτσα παρμεζάνας
With spinach, ricotta in parmesan sauce

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ* ΚΑΙ ΣΑΦΡΑΝ / SHRIMP* & SAFFRON RISOTTO

Ριζότο με γαρίδες σβησμένες σε κόκκινο κρασί και σαφράν
Shrimp risotto cooked in red wine and saffron

**ΡΙΖΟΤΟ ΑΓΡΙΩΝ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ / WILD MUSHROOM RISOTTO**

Ριζότο με άγρια μανιτάρια του δάσους, πορτσίνι και άρωμα λευκής τρούφας
Risotto with variety of fresh mushrooms, porcini flavoured with truffle

- Τα πιάτα ζυμαρικών μας, μαγειρεύονται βασισμένα σε αυθεντικές ιταλικές συνταγές! Σας εγγυούμαστε την ποιότητα των ζυμαρικών και των φρέσκων υλικών μας για να σεβίρουμε στο πιάτο σας, μια μοναδική ιταλική εμπειρία!
- All pasta dishes are cooked according to authentic Italian recipes!
We ensure the quality of pasta and fresh ingredients in order to serve them to you, the Italian way!



Vegan επιλογή / Vegan option

Life is better when you eat **salad!**

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ / GREEK SALAD

Η παραδοσιακή ελληνική σαλάτα με φρέσκια τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές, καπαρόφυλλα, πράσινη πιπεριά, φέτα, παξιμαδάκι χαρουπιού σε παρθένο ελαιόλαδο και ρίγανη

The traditional Greek salad with fresh tomato, cucumber, onions, olives, caper leaves, green peppers, feta cheese, carob rusk with Greek virgin olive oil and oregano

BURRATA ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΣΥΚΑ ΚΑΙ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / BURRATA WITH FRESH FIG AND GRAPES

Πράσινη σαλάτα με μοτσαρέλα burrata, σύκα και πολύχρωμα σταφύλια με dressing βαλσάμικο

Green salad with mozzarella burrata, figs and colorful grapes with balsamic dressing

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ / SALAD WITH CHICKEN

Φιλετάκια από ψητό κοτόπουλο, μαρούλι, τριμμένη παρμεζάνα, κομματάκια μπέικον και κρουτόν

Grilled chicken fillet with lettuce, grated parmesan, bacon pieces and crouton

ΕΛΙΑ / ELIA SALAD

Με ρόκα, μαρούλι, ξινότυρο Μυκόνου, καρύδια, κουκουνάρι, ρόδι, ελαιόλαδο και ξύδι βαλσάμικο

With rocket salad, lettuce, Xinotyro (traditional sour cheese of Mykonos), walnuts, pine nuts, pomegranate, greek virgin olive oil and balsamic vinegar

ΣΑΛΑΤΑ ΚΙΝΟΑ / QUINOA SALAD

Τρίχρωμη κινόα με ρόκα, ρόδι, μάνγκο, αβοκάντο και ψητές γαρίδες με dressing σόγιας και σησαμέλαιο

Tri Color Quinoa with rocket salad, mango, avocado and grilled shrimp, with soy dressing and sesame oil

ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΝΟΥ / TUNA SALAD

Τόνος Αλονήσσου με τομάτα, κάπαρη, κρίταμο, τοματίνια, ελιές, άνηθος, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και βαλσάμικο

Alonissos tuna with tomato, capers, sea fennel, cherry tomatoes, olives, dill, extra virgin olive oil and balsamic

ΣΑΛΑΤΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙ / BEETROOT SALAD

Σαλάτα με μαριναρισμένα παντζάρια και καρότα, παξιμάδι χαρουπιού, ρόκα, βασιλικός, ρόδι, φιστίκι Αιγίνης και κατσικίσιο τυρί

Salad with marinated beetroots and carrots, carob rusk, rocket salad, basil, pomegranate, Aegina pistachio and goat cheese

I`m on a **seafood** diet. I see food, I eat it!!!

ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΣΧΑΡΑΣ* / GRILLED SQUID*

Καλαμαράκια Αιγαίου καλοψημένα στη σχάρα με πατάτες Νέας Γης και λαχανικά
Grilled Aegean squid with baby potatoes with vegetables

ΠΕΣΚΑΝΔΡΙΤΣΑ ΛΕΜΟΝΑΤΗ / MONKFISH WITH LEMON

Αχνιστή λεμονάτη πεσκανδρίτσα φιλέτο με λαχανικά γλασσέ
Steamed monkfish fillet with lemon juice, served with glazed vegetables

ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΧΑΡΑΣ / GRILLED SALMON

Φιλέτο φρέσκου σολομού, ψημένο στη σχάρα με σπαράγγια και πουρέ σελινόριζας
Grilled Fresh salmon fillet, served with asparagus and celery root puree

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΧΑΡΑΣ* / GRILLED SHRIMP*

Λαχταριστές γαρίδες, ψημένες στη σχάρα με πατάτες νέας γης και λαχανικά
Grilled delicious shrimp with baby potatoes and vegetables

ΦΡΕΣΚΟΣ ΤΟΝΟΣ / FRESH TUNA FISH

Φρέσκος τόνος στη σχάρα με κονφί τοματίνι, ρόκα και flakes παρμεζάνας
Fresh tuna fish with confit cherry tomatoes, rocket salad and parmesan flakes

ΓΛΩΣΣΑ ΜΕΥΝΙΕΡΕ (ΚΙΛΟ) / SOLE MEUNIERE (PER KILO)

Σωτέ γλώσσα με βούτυρο κλαριφιέ και λεμονάτη σάλτσα ψαριού
Sauteed sole with clarified butter and lemony fish sauce

ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ ΣΧΑΡΑΣ (ΚΙΛΟ) / FRESH GRILLED FISHES (PER KILO)

Παρακαλούμε ενημερωθείτε για τα ψάρια της ημέρας
Be sure to ask the waiter about fish of the day

ΑΣΤΑΚΟΣ (ΚΙΛΟ) / LOBSTER (PER KILO)

Ολόφρεσκος αστακός Αιγαίου στη σχάρα ή με λινγκουίνι
Fresh grilled Aegean lobster or with linguine

Vegetables are interesting but lack a sense of purpose when unaccompanied by a good cut of **grilled meat!**

BLACK ANGUS BURGER

Μπιφτέκι black angus, μπέικον, τυρί τσένταρ, τομάτα, μαρούλι, κέτσαπ, μαγιονέζα και καραμελωμένα κρεμμύδια
Black angus beef, bacon, cheddar cheese, tomato, lettuce, ketchup, mayonnaise and caramelized onions

ΣΤΑΒΛΙΣΙΑ ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ / PORK TOMAHAWK STEAK 700GR

Σταβλίσια καλοψημένη μπριζόλα στη σχάρα με τοματίνια και πράσινες πιπεριές
Grilled pork tomahawk steak served with grilled cherry tomatoes and peppers

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ ΣΧΑΡΑΣ / GRILLED CHICKEN FILLET

Αρωματισμένο με φασκόμηλο, σερβίρεται με τηγανητές πατάτες και σαλάτα
Flavored with sage, served with fried potatoes and salad

ΧΟΙΡΙΝΟ ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ ΣΟΥΒΛΑΚΙ / PORK TENDERLOIN SOUVLAKI

Με τομάτα, πράσινη πιπεριά και κρεμμύδι.
Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές, τζατζίκι και πίτα.
With tomato, green pepper and onion.
Served with french fries, tzatziki and pita bread.

Yesterday's taste with today's pace **Josper charcoal oven!**

ΤΑΛΙΑΤΑ BLACK ANGUS / BLACK ANGUS TAGLIATA

Ταλιάτα black angus με πουρέ πατάτας αρωματισμένο με λάδι τρούφας
Black angus tagliata served with potato puree flavoured with truffle oil

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ / BEEF FILLET

Τρυφερό φιλέτο μοσχαριού, αρωματισμένο με φρεσκοκομμένα μπαχαρικά
και ριζότο πεπόνι με μασκαρπόνε
Beef fillet, flavored with freshly cut spices.
Served with melon risotto and mascarpone.

- Ψημένα κατά την προτίμησή σας
Cooked to your own preference
- Τα κρεατικά ψήνονται σε ξυλόφουρνο Josper
All meats are baked in a Josper oven

Life is uncertain. Eat **dessert** first!

ΣΦΑΙΡΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ VALRHONA / VALRHONA CHOCOLATE BALL

Με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης πάνω σε σάλτσα από φρούτα του δάσους
Filled with vanilla Madagascar ice cream on forest fruit sauce

ΜΗΛΟΠΙΤΑ TARTE-TATIN ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ

APPLE PIE TARTE-TATIN WITH ICE CREAM

ΜΠΡΑΟΥΝΙΣ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ / BROWNIES WITH ICE CREAM

ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑ / CHOCOLATE MOUSSE

ΤΣΙΖ ΚΕΪΚ ΜΕ ΦΡΑΟΥΛΕΣ / STRAWBERRY CHEESECAKE

ΣΠΑΣΜΕΝΟ ΜΙΛΦΕΪΓ / "BROKEN" MILLEFEUILLE

Τραγανά φύλλα μιλφείγ, κρέμα πατισερί και παγωτό
crispy puff pastry millefeuille, patisserie cream and ice cream

ΓΙΑΟΥΡΤΙ GOJI BERRY / YOGHURT GOJI BERRY

Με φρέσκια μπανάνα, φρέσκιες φράουλες, φρέσκα blueberries, goji berry, κράνμπερι,
καρύδια, βρώμη, ηλιόσπορους και μέλι

With fresh banana, fresh strawberries, fresh blueberries, goji berry, cranberries,
walnuts, oats, sunflower seeds and honey

ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ (ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ) / SEASONAL FRUITS (FOR 2)

ΠΑΓΩΤΑ / ICE CREAM

Βανίλια / Σοκολάτα / Μπανάνα / Στρατσιατέλα / Φράουλα

Vanilla / Chocolate / Banana / Stracciatella / Strawberry

ΑΦΟΓΚΑΤΟ / AFFOGATO

Παγωτό βανίλια, καφέ espresso και καραμελωμένα καρύδια

Vanilla ice cream drowned with a shot of espresso and caramelized walnuts

Love is the greatest **refreshment** in life!

PEPSI, 7UP, ΗΒΗ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ - 250ML / PEPSI, 7UP, IVI ORANGE - 250ML

ΦΡΕΣΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ / FRESH ORANGE JUICE

ΣΠΙΤΙΚΗ ΛΕΜΟΝΑΔΑ / HOMEMADE LEMONADE

ΣΠΙΤΙΚΗ ΛΕΜΟΝΑΔΑ ΜΕ ΦΡΑΟΥΛΕΣ / HOMEMADE LEMONADE WITH STRAWBERRIES

Σπιτική λεμονάδα με φρέσκιες φράουλες και τζίντζερ
Homemade lemonade with fresh strawberries and ginger

ΜΙΛΚ ΣΕΪΚ / MILK SHAKE

TROPICAL GREEN

Σπανάκι, μπανάνα, μάνγκο, ανανάς, γάλα αμυγδάλου / Spinach, banana, mango, pineapple, almond milk

DIANA'S NIRVANA

Μπανάνα, φράουλες, ανανάς / Banana, strawberries, pineapple

NICOLA'S BLEND

Μπανάνα, ανανάς, φράουλες, πεπόνι, μάνγκο / Banana, pineapple, strawberries, melon, mango

CALIPSO

Χυμός πορτοκάλι, ανανάς, φρούτα του πάθους, μπανάνα, μάνγκο, μέλι
Orange juice, pineapple, passion fruit, banana, mango, honey

BLUE BANANA

Μύρτιλο, μπανάνα, γιαούρτι, βρώμη, μέλι / Blueberry, Banana, Yogurt, Oat, Honey

ΝΕΡΟ 1LT / MINERAL WATER 1LT

ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ ΜΕΓΑΛΟ 750ML / SPARKLING WATER 750ML

Everybody should believe in something. I believe I'll have another **coffee!**

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ / GREEK COFFEE

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΔΙΠΛΟΣ / DOUBLE GREEK COFFEE

ΕΣΠΡΕΣΣΟ / ESPRESSO

ΕΣΠΡΕΣΣΟ ΔΙΠΛΟ / DOUBLE ESPRESSO

ΕΣΠΡΕΣΣΟ ΦΡΕΝΤΟ / ESPRESSO FREDDO

ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ / CAPPUCINO

ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ ΜΕ ΓΑΛΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ / CAPPUCINO WITH ALMOND MILK

ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ ΦΡΕΝΤΟ / CAPPUCINO FREDDO

ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ ΦΡΕΝΤΟ ΜΕ ΓΑΛΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ / CAPPUCINO FREDDO WITH ALMOND MILK

ΤΣΑΪ ΖΕΣΤΟ / HOT TEA

ΤΣΑΪ ΚΡΥΟ / LIPTON ICE TEA

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Σταυρακόπουλος Νίκος
Manager in charge: Stavrakopoulos Nikos

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ
ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY
IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)

Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες και στα μαγειρευτά είναι παρθένο ελαιόλαδο, στα τηγανητά ηλιέλαιο.

Η φέτα είναι Ελληνική

*Κατεψυγμένα / *Frozen

For our dishes we use: salads & cooked olive oil, fried sunflower oil.

We use Greek feta cheese

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.
Price include all legal charges.

(GR) Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα παραπόνων

(UK) The shop is obliged to have complain forms

(FR) Le magasin est obligé d'avoir des imprimés de réclamations

(GE) Das Geschäft ist verpflichtet ein Beschwerdeformular zu führen

(IT) Il negozio è obbligato di avere documentato complainig della forma

(SP) La tienda se obliga de tener documento complainig de la forma



ELIA

www.eliamykonos.gr

E: info@eliamykonos.gr