



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 WHITES 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

ΟΜΕΛΕΤΑ ΜΕ ΛΟΥΖΑ / OMELETTE WITH LOUZA

Ομελέτα με ξινότυρο Μυκόνου, λούζα Μυκόνου και τομάτα
Fresh eggs with traditional Mykonian cheese, Mykonian louza and tomato

ΑΥΓΑ BENEDICT ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ / EGGS BENEDICT WITH SALMON

Αυγά ποσέ σε αγγλικό muffin με καπνιστό σολομό, αβοκάντο, τοματίνια και sauce Hollandaise
Poached eggs in English muffin with smoked salmon, avocado, cherry tomatoes and Hollandaise sauce

ΑΥΓΑ BENEDICT ΜΕ ΜΠΕΙΚΟΝ / EGGS BENEDICT WITH BACON

Αυγά ποσέ σε Αγγλικό muffin, με αβοκάντο, καραμελωμένο μπέικον και sauce Hollandaise
Poached eggs in English muffin, avocado, caramelized bacon and Hollandaise sauce

ΠΡΩΙΝΟ ΜΥΚΟΝΟΣ / MYKONOS BREAKFAST

Φρέσκα τηγανητά αυγά με λουκάνικο Μυκόνου συνοδευόμενα με χωριάτικο φρέσκο ψωμί, βούτυρο, ποικιλία μαρμελάδων, αγνό μέλι, φρεσκοστυμμένος χυμός πορτοκαλίων 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

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΩΙΝΟ / GREEK BREAKFAST

Χωριάτικη ομελέτα με πατάτα, φέτα και ντομάτα, γιαούρτι με φρέσκα φρούτα, βρώμη, καρύδια, goji berry, ηλιόσπορο και μέλι, ποικιλία μαρμελάδων, βούτυρο, χωριάτικο ψωμί, ποικιλία ελληνικών τυριών-αλλαντικών, παραδοσιακή τυρόπιτα, Ελληνικό καφέ με λουκούμι
Village omelette with potato, feta and tomato, yogurt with fresh fruit, oats, walnuts, goji berry, sunflower seeds and honey, variety of jams, butter, village bread, variety of Greek cheeses-cold cuts, traditional cheese pie, Greek coffee with loukoumi (traditional sweet with powdered sugar)

ΓΙΑΟΥΡΤΙ GOJI BERRY / YOGHURT GOJI BERRY

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

BOWL ΠΡΩΙΝΟΥ / BREAKFAST BOWL

Με γιαούρτι χωρίς λακτόζη, νιφάδες βρώμης, καρύδια και σιρόπι αγαύης
With lactose free yoghurt, oat flakes, walnuts and agave syrup

ACAI BOWL / ACAI BOWL

Με γάλα σόγιας, μπανάνα, κακάο, φουντούκια, τζίντζερ και μήλο
With soy milk, banana, cacao, hazelnuts, ginger and apple

• 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

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

ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ / SPICY CHEESE CREAM (TIROKAFTERI)

Κοπανιστή Μυκόνου και φέτα λιωμένη σε γουδί με καυτερή πιπεριά, πιπεράκι τουρσί και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Η παρασκευή του πιάτου γίνεται μπροστά σας
Koranioti Mykonos and feta cheese melted in a mortar with hot pepper, pickled pepper and extra virgin olive oil
The preparation of the dish takes place in front of you



ΣΠΙΤΙΚΗ ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ / HOMEMADE SPINACH PIE

Ποντιακή πίτα με φύλλα περέκ γεμισμένα με ελληνικά χόρτα και μυρωδικά
Pontian pie with perek leaves stuffed with Greek greens and herbs

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



ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ ΣΕΒΙΤΣΕ / VEGAN CEVICHE

Μάνγκο, αβοκάντο, τοματίνια confit μαριναρισμένα σε χυμό καλαμάνσι
Mango, avocado, confit cherry tomatoes marinated in calamansi juice

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ / STUFFED MUSHROOMS

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

CARPACCIO ΛΑΒΡΑΚΙ / CARPACCIO SEABASS

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

TARTAR TONOU / TUNA TARTARE

Με μάνγκο και μαγιονέζα wasabi
With mango and wasabi mayonnaise

TARTAR ΣΟΛΟΜΟΥ / SALMON TARTARE

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

CEVICHE ΤΣΙΠΟΥΡΑΣ ΚΑΙ ΓΑΡΙΔΑΣ* / CEVICHE SEA BREAM AND SHRIMPS*

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



Vegan επιλογή / Vegan option

VITELLO TONATO / VITELLO TONATO

Carpaccio από φιλέτο μοσχάρι πάνω σε αλοιφή τόνου με κάπαρη και μαϊντανό
Beef fillet carpaccio on tuna pâté with capers and parsley

ΧΤΑΠΟΔΙ* ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ / OCTOPUS* WITH LEMON OIL SAUCE

Καρπάτσιο ψημένου χταποδιού με λεμονάτο dressing και κρέμα λευκού ταραμά
Grilled octopus carpaccio with lemon dressing and white tarama cream

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ * / GRILLED OCTOPUS*

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

ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΕ PROSECCO / OCTOPUS WITH PROSECCO

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 σάλτσα πιπερόμελο
Fried anchovy fillets in a crust with pepper and honey sauce

ΓΑΡΙΔΕΣ ROBUCHON* / ROBUCHON SHRIMPS*

Τηγανητές γαρίδες μαριναρισμένες σε πιάστα μίσο και τυλιγμένες σε φύλλα spring rolls
Fried shrimps marinated in miso paste and wrapped in spring roll leaves

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ * / SHRIMPS SAGANAKI*

Γαρίδες μαγειρεμένες στο τηγάνι σε πλούσια σάλτσα τομάτας με κομματάκια φέτας
Shrimps cooked in a frying pan in a rich tomato sauce with pieces of feta

ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ* / FRIED SQUID*

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

ΒΑΟ ΒUN ΓΑΡΙΔΑΣ* / SHRIMP BAO BUNS*

Γαρίδα παναρισμένη σε πάνκο, spicy mayo, λάχανο/καρότο και φρέσκο κρεμμύδι
With Spicy mayo, cabbage, carrot, and onions

ΒΑΟ ΒUN ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ / CHICKEN BAO BUNS

Κοτόπουλο παναρισμένο σε πάνκο, spicy mayo, λάχανο/καρότο και φρέσκο κρεμμύδι
With Spicy mayo, cabbage, carrot, and onions

ΑΝΟΙΧΤΟ TACOS ΜΕ ΓΑΡΙΔΑ* / OPEN TACOS WITH SHRIMP*

Γαρίδα παναρισμένη σε πάνκο με φύλλα κόλιανδρου, γουακαμόλε, ταραμά και τηγανητά κρεμμύδια
Shrimp breaded in panko with coriander leaves, guacamole, tarama and fried onions

ΑΝΟΙΧΤΟ TACOS ΜΕ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟ / OPEN TACOS WITH COD

Μπακαλιάρος σε κουρκούτι με φύλλα κόλιανδρου, γουακαμόλε, ταραμά και τηγανητά κρεμμύδια
Cod in batter with coriander leaves, guacamole, tarama and fried onions

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

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΡΟΜΟΔΟΡΟ / LINGUINE POMODORO

Σάλτσα τομάτας με πομοντόρια, βασιλικό, σκόρδο κι ελαιόλαδο.
Tomato sauce with pomontoria, basil, garlic and olive oil



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 τσιγαρισμένα κομματάκια μπέικον, παρμεζάνα και κρέμα γάλακτος

Authentic recipe with crispy bacon pieces, parmesan cheese and fresh cream

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / LINGUINE SEAFOOD

Λιγκουίни σερβιρισμένα με φρέσκα εκλεκτά θαλασσινά μαγειρεμένα με λευκό κρασί

Linguine served with seafood and prepared with white wine

ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ & ΒΟΤΚΑ / PAPARDELLE SALMON VODKA

Φρέσκος σολομός σβησμένος με αρωματική σάλτσα βότκας και lime,

μπαχαρικά με ελαφριά γεύση κρέμας γάλακτος & μπρικ

Fresh salmon fillets finished with aromatic vodka and lime, spices, with a light taste of cream and brique

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΚΑΒΟΥΡΙ / LINGUINE WITH CRAB

Κομμάτια καβουριού σωτέ, μαριναρισμένα με κόλιανδρο και μπούκοβο σε σάλτσα λεμονιού

Sauteed pieces of crab, marinated with coriander and bucovo in lemon sauce



Vegan επιλογή / Vegan option

ΛΙΓΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ* / LINGUINE WITH SHRIMPS*

Λιγκουίνι σε σάλτσα με λαχταριστές καθαρισμένες γαρίδες
Linguine with a delicious sauce with fresh shrimps

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 on hot papardelle

ΝΙΟΚΙ ΜΕ ΠΕΣΤΟ ΚΑΙ ΧΤΕΝΙ / GNOCCHI WITH BASIL PESTO AND SCALLOPS

Φρέσκα Νιόκι με χειροποίητο πέστο βασιλικού και χτένια σωτέ
Fresh gnocchi with homemade basil pesto and sauteed scallops

**ΝΙΟΚΙ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ / GNOCCHI WITH CHERRY TOMATOES**

Φρέσκα Νιόκι με σωτέ ντοματίνια με σκόρδο και σάλτσα ντομάτας
Fresh gnocchi with sauteed cherry tomatoes, garlic and tomato sauce

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΙ ΣΑΦΡΑΝ* / RISOTTO WITH SHRIMPS & SAFFRON*

Ριζότο με γαρίδες σβησμένες σε κόκκινο κρασί και σαφράν
Shrimp risotto finished with red wine and saffron

**ΡΙΖΟΤΟ ΑΓΓΙΩΝ 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 φρέσκια βουτυρένια burrata, σύκα και πολύχρωμα σταφύλια με dressing βαλσάμικο
Green salad with fresh buttery burrata, figs and colorful grapes with balsamic dressing

ΚΑΙΣΑΡΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ / CAESAR SALAD WITH CHICKEN

Με μαρούλι, τριμμένη παρμεζάνα, κομματάκια μπέικον, κρουτόν, σως καίσαρα και μπουκιές από κοτόπουλο
With lettuce, grated parmesan, bacon bits, crouton, Caesar dressing and chicken bites

ΕΛΙΑ / ELIA SALAD

Με ρόκα, μαρούλι, κατσικίσιο τυρί, καρύδια, κουκουνάρι, ρόδι, ελαιόλαδο και ξύδι βαλσάμικο.

With rocket salad, lettuce, goat cheese, walnuts, pine nuts, pomegranate, greek virgin olive oil and balsamic vinegar.
or with vegan cheese



VEGETERIAN ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ / VEGETERIAN MUSHROOM SALAD

Δροσερή σαλάτα με μαριναρισμένα μανιτάρια, ψητό χαλούμι, καραμελωμένα κάσιους, φιλέτο πορτοκάλι και dressing εσπεριδοειδών.

Cool and refreshing salad with marinated mushrooms, grilled halloumi cheese, caramelized cashews, orange fillet and citrus dressing.

or with vegan cheese



ΚΑΒΟΥΡΟΣΑΛΑΤΑ / CRAB SALAD

King crab, λάχανο, καρότο, πράσινο μήλο, μαγιονέζα και φρέσκο κρεμμύδι

King crab, cabbage, carrot, green apple, mayonnaise and green onion

ΣΑΛΑΤΑ ΚΙΝΟΑ/ QUINOA SALAD

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

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

Without shrimps



ΣΑΛΑΤΑ ΦΡΑΟΥΛΑ / STRAWBERRY SALAD

Φρεσκοκομμένο μεσκλάν, φράουλες, παναρισμένο ταλαγάνι και dressing φράουλας

Freshly cut mesclan, strawberries, breaded talagani cheese and strawberry dressing

ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΝΟΥ / TUNA SALAD

Τραχανός τόνος σε φύλλο κρούστας, πράσινη σαλάτα από baby φύλλα και dressing σησαμέλαιο / σόγια

Crispy tuna on crust, green salad of baby leaves and sesame / soybean dressing



Vegan επιλογή / Vegan option

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 squids 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 SHRIMPS*

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

ΓΑΡΙΔΕΣ ΓΙΩΤ ΚΛΑΜΠ* / SHRIMPS YACHT CLUB*

Γαρίδες μαγειρεμένες σε σάλτσα ούζου και φίνα γεύση κρέμας γάλακτος
Shrimps prepared with ouzo sauce and the taste of fresh cream

ΦΡΕΣΚΟΣ ΤΟΝΟΣ ΠΑΓΙΑΡ / FRESH TUNA FISH

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

ΜΑΥΡΟΣ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ / BLACK COD

Μαριναρισμένος μαύρος μπακαλιάρος σε μίσο και μιρίν, πουρέ καρότο με yuzu και σάλτσα καρύδας
Marinated black cod in miso and mirin, carrot puree with yuzu and coconut sauce

ΛΑΥΡΑΚΙ ΦΡΙΚΑΣΣΕ ΜΕ ΑΓΡΙΑ ΧΟΡΤΑ / SEABASS FRICASSEE WITH WILD GREENS

Λαυράκι μαγειρεμένο παραδοσιακά με αυγολέμονο και άγρια χόρτα εποχής
Seabass fricassee and wild greens

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

Σωτέ γλώσσα με βούτυρο κλαριφιέ και λεμονάτη σάλτσα ψαριού
Sautéed 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 the 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!**



VEGAN BEYOND BURGER / VEGAN BEYOND BURGER

Ψωμάκι μπριος, ντομάτα, τηγανητό κρεμμύδι, iceberg και μους αβοκάντο
Brioche bread, tomato, fried onion, iceberg and avocado mousse

BLACK ANGUS BURGER

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

PULLED BURGER

Μοσχαρίσιο κότσι αργοψημένο με πικάντικη coleslaw, τσένταρ και ψωμάκι μπριος
Tender beef in the oven for 12 hours with spicy coleslaw, cheddar and brioche

ΣΤΑΒΛΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΧΟΙΡΙΝΗ / PORK TOMAHAWK STEAK 700GR

Σταβλίσια καλοψημένη μπριζόλα στη σχάρα με πατάτες νέας γης και λαχανικά σχάρας
Pork tomahawk on the grill with baby potatoes and grilled vegetables

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ ΣΧΑΡΑΣ / GRILLED CHICKEN FILLET

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

ΚΑΤΣΙΚΑΚΙ ΣΤΗ ΛΑΔΟΚΟΛΛΑ / ROASTED BABY GOAT

Το κατσικάκι του Βασίλη με πατάτες στο φούρνο και λαδορίγανη
Vassili's roasted baby goat baked in the oven, with virgin olive oil and dried oregano

ΤΑΛΙΑΤΑ BLACK ANGUS / BLACK ANGUS TAGLIATA

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

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΠΙΠΕΡΑΤΟ / BEEF FILLET WITH PEPPER

Τρυφερό φιλέτο μοσχαριού, αρωματισμένο με φρεσκοκομμένα μπαχαρικά και πικάντικη σάλτσα πιπεριού.
Σερβίρεται με baby πατάτες
Beef fillet, flavored with freshly cut spices and spicy pepper sauce.
Served with baby potatoes



Vegan επιλογή / Vegan option

T H Σ Ω P A Σ / G R I L L E D M E A T

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

PREMIUM ΚΟΠΕΣ / PREMIUM CUTS

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΤΖΟΛΑ / BEEF STEAK

RIB EYE BLACK ANGUS USA

WAGYU STRIPLOIN AUSTRALIA

ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ / LAMB CHOPS

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ / SIDE ORDERS

ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΣΧΑΡΑΣ / GRILLED BROCCOLI

ΠΑΤΑΤΕΣ BABY / BABY POTATOES

ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ ΜΕ ΤΡΟΥΦΑ / MASHED POTATOES WITH TRUFFLE

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ / FRENCH FRIES

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΩΤΕ / SAUTEED MUSHROOMS

ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ / ASPARAGUS WITH BUTTER

ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ / GRILLED VEGETABLES

- 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!

TARTALETA LEMONI / LEMON TARTALETA

Μους λευκής σοκολάτας αρωματισμένη με λεμόνι σε τάρτα ρυζιού και φυστικοβούτυρου με μαρμελάδα εσπεριδοειδών
White chocolate mousse flavored with lemon on a rice and peanut butter tart with citrus marmalade

MANITARIA / MUSHROOMS

Υφές από κρεμέ λευκής σοκολάτας και καραμελωμένης σοκολάτας γάλακτος σε τραγανό χώμα αμυγδάλου
Creamy white chocolate and caramelized milk chocolate textures on a crunchy almond soil

ΠΑΒΛΟΒΑ / PAVLOVA

Αφράτοι μπεζέδες βατόμουρου με ανάλαφρη κρέμα τυριού και σάλτσα λευκής σοκολάτας
Fluffy raspberry meringues with light cream cheese and white chocolate sauce

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 – TARTIN ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ

APPLE PIE TARTE – TARTIN WITH ICE CREAM

ΜΠΡΑΟΥΝΙΣ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ / BROWNIES WITH ICE CREAM

ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑ / CHOCOLATE MOUSSE

ΤΣΙΖ ΚΕΪΚ ΜΕ ΦΡΑΟΥΛΕΣ / CHEESECAKE WITH STRAWBERRIES

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, ηλίόσπορους και μέλι

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

ΦΡΑΟΥΛΕΣ ΜΕ ΣΑΝΤΙΓΙ / STRAWBERRIES WITH WHIPPED CREAM

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

ΒΑΝΙΛΙΑ / ΣΟΚΟΛΑΤΑ / ΜΠΑΝΑΝΑ / ΣΤΡΑΤΣΙΑΤΕΛΑ / ΦΡΑΟΥΛΑ

VANILLA / CHOCOLATE / BANANA / STRACCIATELLA / STRAWBERRY

ΠΑΓΩΤΟ ΕΛΙΑ / ELIA ICE CREAM

3 μπάλες με διάφορες γεύσεις παγωτών, φρέσκα φρούτα, σιρόπι σοκολάτα και ψιλοκομμένο φυστίκι
3 scoops of ice cream, fresh fruits, chocolate syrup and chopped pistachio

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

NICOLAS BLEND

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

CALIPSO

Χυμός πορτοκάλι, ανανάς, φρούτα του πάθους, μπανάνα, μάνγκο, παγωτό
Orange juice, pineapple, passion fruit, banana, mango, ice cream

BLUE BANANA

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

NEPO 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 complaining della forma

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



ELIA

www.eliamykonos.gr

E: info@eliamykonos.gr