

# ELIA RESTAURANT

## MENU



### ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΨΩΜΙ 48ΩΡΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΜΕ ΦΥΣΙΚΟ ΠΡΟΖΥΜΙ / ARTISANAL 48-HOUR SOURDOUGH BREAD

Μους λευκού ταραμά με αυγοτάραχο Μεσολογγίου και βούτυρο μανιταριών με πούδρα βασιλομανιταρού

White tarama mousse with Messolonghi roe and mushroom butter with porcini powder

### ΜΑΡΑΘΟΠΙΤΤΑ ΚΑΛΑΜΑΡΙΟΥ / FENNEL SQUID PIE

Μπαγκέτα γεμιστή με μάραθο, topping πίκλες καλαμαριού και βελούδινη κρέμα λευκών σπαραγγιών

Air baguette filled with fennel, topped with pickled squid and a velvety white asparagus cream

### ΚΡΕΜΜΥΔΟΝΤΟΛΜΑΣ ANGUS / ANGUS KREMMIDONTOLMAS

Καρπάτσιο από Angus, γεμιστό με μπολονέζ ραγού, συνοδευμένο από καρδιές λευκού κρεμμυδιού και μους φέτας Ηπείρου

Angus carpaccio filled with bolognese ragu, served with white onion hearts and Epirus feta mousse

Αποκλειστικά για κατόχους Mastercard®

45€ / άτομο, συμπεριλαμβανομένης έκπτωσης 20%

Exclusively for Mastercard® cardholders

45€ / person, including 20% discount

# ELIA RESTAURANT

## M E N U



### ΘΑΛΑΣΣΑ & ΩΡΙΜΑΝΣΗ / SEA & MATURATION

Μυλοκόπι dry age ψημένο σε ανοιχτή φωτιά στο κάρβουνο με πουρέ παντζάρι  
τραγανή σαλάτα αλμυρίκι & σάλτσα reinduction από ξύδι jerez

Charcoal grilled dry aged Miller with beetroot puree, crispy almiriki salad and  
commandaria sauce made of jerez vinegar

ή / or

### ΦΑΡΜΑ & ΚΑΠΝΙΣΗ / FARM & SMOKE

Λαιμός χοιρινός iberico σε οξύμελο ψημένος στα κάρβουνα πουρέ λευκού  
λάχανου, σάλτσα Dijon & άχυρο από ριζώδη λαχανικά

Charcoal grilled Iberico pork neck in honey sour sauce, served with white cabbage  
purée, Dijon sauce, and root vegetable straw

### ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ / GALAKTOMBOUREKO

Σε κρέμα πορτοκάλι ,σιρόπι πικραμύγδαλο & σάλτσα πετιμέζι

In orange cream, bitter almond syrup and petimezi cream

ή / or

### TARTA LIME / KEY LIME PIE

Με ιταλική μαρέγκα βατόμουρο

With Italian raspberry meringue

Αποκλειστικά για κατόχους Mastercard®

45€ / άτομο, συμπεριλαμβανομένης έκπτωσης 20%

Exclusively for Mastercard® cardholders

45€ / person, including 20% discount