

FOOD SYMBOLS



ELLI

Ορεκτικά / Appetizers

Μοσχαρίσιο Carpaccio _13€

Beef Carpaccio

Μαγιονέζα κάπαρης, σαλάτα από νεαρά λαχανικά με αγγιναράκι, παρμεζάνα, καμένα σπαράγγια, τηγανιτή κάπαρη

Caper mayonnaise, baby greens salad with baby artichoke, parmesan, burnt asparagus and fried caper.

Caprese με Burrata _11€

Caprese with Burrata

Mozzarella τύπου Burrata, τοματίνια, pesto βασιλικού, λάδι αρωματικών και κουκουνάρι

Burrata type mozzarella, cherry tomatoes, basil pesto, herbs oil and pine nuts.

Φάβα Σαντορίνης / Santorini Fava _9€

Αρωματικά, κρεμμύδι σιγομαγειρεμένο, πιπεριά τσιλι, σαλάμι Λευκάδος και τραγανό ψωμί.

Herbs, slow-cooked onion, chili pepper, Lefkada type salami and crispy bread.

Χτένια / Scallops _13€

Saute με αρωματικό βούτυρο, κρέμα φάβας με μελάني σουπιές, Chorizo, σπανάκι και φουντούκι.

Sauted with aromatic butter, fava cream with cuttlefish ink, Chorizo, spinach and hazelnut.

Καλαμάρι Σχάρας / Grilled Squid _11€

Savoro sauce με σταφίδες και δεντρολίβανο, χλιαρή σαλάτα από φασόλια Γίγαντες.

Savoro sauce with raisins and rosemary, Lima beans lukewarm salad.

Χταπόδι Σχάρας "Στιφάδο" _10€

"Stifado" Grilled Octopus

Κρεμμύδι, τομάτα και δεντρολίβανο
Onion, tomato and rosemary

Καλαμάρι τηγανιτό / Fried Squid _10€

Πολιτική σκορδαλιά παντζάρι και κουκουνάρι.
Polítiki skordalia, beetroot and pine nuts.

Μύδια / Mussels _9€

Αχνιστά με λευκό κρασί, Λουίζα, πικάντικη μουστάρδα, φρέσκα αρωματικά και λαχανικά.

Steamy with white wine, Lemon verbena, spicy mustard, fresh herbs and vegetables.

Βασιλικές Γαρίδες Σχάρας _21€

Grilled King Shrimps

Σερβίρονται με σκορδόψωμο και Aioli Μελισσόχορτου.
Served with garlic bread and Lemon balm Aioli.

Ψαρομεζεδες για ούζο _38€

Fish meze for ouzo

Φούσκες, σκουμπρί πιπεράτο, ρέγκα, μελιντζανοσαλάτα γαύρος μαρινάτος, ταραμοσαλάτα, ροδίτικη λαδόπιτα, χόρτα, παντζάρι, αχινοσαλάτα με περικοαυτη.

Grooved sea squirts, peppery mackerel, herring, eggplant dip, marinated anchovy, tarama salad, roditiki ladopita, greens, beetroot, sea urchin salad with perikafti.

Ποικιλία αλλαντικών / τυριών _22€

Platter of cold cuts / cheese

Σαλάτες / Salads

Ντάκος με χωριάτικη σαλάτα _10€   

Dakos with Greek Salad

Ζωμός χωριάτικης, παξιμάδι, φέτα, τομάτα και κάπαρη
Greek salad broth, rusk, feta, tomato and caper.


Καίσαρα / Caesar's _11€

Σαλάτα του Καίσαρα με μπούτι κοτόπουλου σχάρας, τραγανιστό μπέικον και αρωματισμένο κροστίνι με δεντρολίβανο.
Caesar's salad with grilled chicken leg, crispy bacon and rosemary flavored croutons.

Σαλάτα Ρόκα / Rocket salad _10€   

Πράσινο μήλο, παλαιωμένο ανθότυρο, τυρί μιμολέτ, φλοίδες καμένης σελινόριζας, λάδι ηλιόσπορου, vinaigrette από σταφύλια και πραλίνα φουντουκιού.

Green apple, aged anothotyro, mimolette cheese, burnt celery peels, sunflower oil, grapes and hazelnut praline vinaigrette.

Σαλάτα Παντζάρι / Beetroot salad _9€  

Παντζάρι, καρύδια, γιαούρτι, νεροκάρδαμο, βαλεριάνα, ροδάκινο, dressing βατόμουρο

Beetroot, walnuts, yoghurt, watercress, valerian, peach, raspberry dressing.

Χταπόδοσαλατα / Octopus salad _12€  

Μαυρομάτικα φασολιά, πιπεριές τρίχρωμες, φρέσκα αρωματικά, λαδολέμονο

Black-eyed peas, tricolore peppers, fresh herbs, oil and lemon vinaigrette.

Ελληνικές παραδοσιακές συνταγές / Greek Traditional Recipes

Σκιουφιχτά Κρήτης με Μανιτάρια / Cretan Skioufichta with Mushrooms_14€   

Μανιτάρια 5 ειδών, γραβιέρα Κρήτης και φρέσκια τρούφα.
5 types of Mushrooms, Cretan graviera and fresh truffle.

Μουσακάς / Moussaka_15€  

Espuma μουσακά, μακαρόνια με μελιτζάνα και crispy Béchamel.
Moussaka Espuma, pasta with eggplant and crispy Béchamel sauce.

Τραχανάς με Κόκορα Κρασάτο / Tarhana with Rooster in Wine_13€  

Τραχανάς, κόκορας μαγειρεμένος 12 ώρες στα ζουμιά του,
μελιτζάνα καμένη στα κάρβουνα και κατσικίσιο τυρί.

Tarhana, rooster cooked in its broth for 12 hours,
eggplant burnt on the grill and goat cheese.

Ριζότο με γαρίδες “Σαγανάκι” / Risotto with “Saganaki” shrimps_15€  

Γαρίδακι συμιακό, φέτα, βασιλικό.
Baby shrimps from Symi, feta, basil.

Καλκάνι Φρικασέ / Fricassee Flounder_22€  

Καλκάνι ποσέ, Baby gem, βότανα, και τραγανή λαχανίδα.
Poached flounder, Baby gem, herbs and crispy kale.

Κότσι Αρνί / Lamb Shank_17€  

Μανέστρα μαγειρεμένη στο ζωμό του κρέατος, τρούφα, παρμεζάνα
και κύβους καμένης σελινόριζας.

Orzo cooked in the meat's broth, truffle, parmesan and cubes of burnt celeriac.



Κυρίως Πιάτα / Main Dishes

Μπούτι Κοτόπουλο / Chicken Leg _14€

Μπαλοτίνα μπούτι Κοτόπουλο σε κρούστα από ελληνικά αρωματικά, πουρές καμένο καλαμπόκι με κύμινο, πατάτα Ecrasé με σπόρους κολιάνδρου και σάλτσα μουστάρδας με πάπρικα.

Chicken leg ballotine in a crust of greek herbs, burnt corn puree with cumin, Ecrasé potato with coriander seeds and mustard sauce with paprika.

Φιλέτο Τόνου Σχάρας / Grilled Tuna Fillet _19€

Με ρεβιθάδα, ψητά σπαράγγια με ελαιόλαδο και Pesto από άγρια χόρτα πελάγους.

With chickpea soup, grilled asparagus with olive oil and Pesto from wild ocean seaweed.

Τσιπούρα Σχάρας _20€

Grilled Sea Bream

Με σπανακόρυζο, κολοκυθοανθούς, σάλτσα μάραθου και αέρα άνηθου.

With spinach-rice, zucchini flowers, fennel sauce and dill air.

Μοσχαρίσια Ταλιάτα / Beef Tagliata _22€

Διάφραγμα Μόσχου, Με Caronata λαχανικών, πατάτα Confit, καρότα σχάρας και σάλτσα από μανιτάρια πλευρώτους, εστραγκόν και πράσινο πιπέρι.

Skirt Steak, with vegetable Caronata, Confit potato, grilled carrots and Pleurotus mushrooms, tarragon and green pepper sauce.

Μοσχαρίσιο Φιλέτο 300gr _33€

H' Rib eye Hereford 350gr_35€

Beef Fillet 300gr

Or Rib eye Hereford 350gr

Πουρές λεμονάτης πατάτας, γλάσσο με φασκόμηλο, άρτυμα από άγρια χόρτα, καμένα σπαράγγια και Chimichurri.

Lemon potato puree, sage glaze, flavoring of burnt wild greens, asparagus and Chimichurri.

Ζυμαρικά / Pasta

Papardelle _13,5€

Καβουρόψιχα, χτένια, γυαλιστερές, μοσχάτο Σάμου, πέρλες λεμονιού, πουρέ σελινόριζας με safran και λάιμ.

Crabmeat, scallops, smooth clams, muscatel from Samos, lemon pearls, celeriac puree with saffron and lime.

Garganelli al Pesto _11€

Μπούτι Κοτόπουλο, σπιτικό Pesto βασιλικού, τοματίνια, μαστέλο Χιού και λάδι σκόρδου.

Chicken leg, homemade basil Pesto, cherry tomatoes, mastelo Chiou and garlic oil.

Tagliatele al Ragù _18€

Σιγομαγειρεμένο μάγουλο μοσχαριού, μανιτάρια, Ricotta, θυμάρι, ημίλιαστα τοματίνια και λάδι τρούφας.

Slow-cooked beef cheek, mushrooms, Ricotta, thyme, semi sun-dried cherry tomatoes and truffle oil.

Γαριδομακαρονάδα / Shrimp pasta _20€

Μαύρες ταλιατέλες, βασιλικές γαρίδες, τομάτα, βασιλικός.

Black tagliatelle, king shrimps, tomato, basil.

Φρέσκα Ψάρια & Θαλασσινά της Ημέρας

Fresh fish and seafood of the day / Grilled

Λαβράκι, Τσιπούρα / Seabass, Seabream _70€ / 80€ per kg

ΦΡΕΣΚΑ ΠΕΛΑΓΙΣΙΑ ΨΑΡΙΑ / FRESH PELAGIC FISHES

Αστακός Σχάρας / Lobster Grilled _110€

Αστακομακαρονάδα Ταλιατέλες / Lobster Tagliatelle _120€

Συνοδευτικά / Side Bowls 🍴

Baby Πατάτες με αρωματικά & Χόρτα Εποχής

Baby Potatoes with herbs & Seasonal Greens _5€

Ψητά Λαχανικά / Grilled Vegetables _5€



Επιδόρπια / Desserts

Greek Brulee _9€

Crème Brulee ελληνικού καφέ, crumble βανίλιας, σφουγγάρι πραλίνας, φυσαλίδα, κουμκουάτ.
Greek coffee Crème Brulee, vanilla crumble, praline sponge, physalis, kumquat.

Snickers _8€

Σοκολάτα γάλακτος, monte snickers, salted caramel, φυστίκι και τραγανή feuilletine.
Milk chocolate, monte snickers, salted caramel, peanut and crunchy feuilletine.

Lemon Pie _8€

Crèmeux λεμόνι, μαρεγκάκια σε σκόνη raspberry, crumble μέντας, φρέσκα κόκκινα φρούτα.
Lemon cremeux, mini meringues in powdered raspberry, mint crumble, fresh red fruits.

Μελεκούνι / Melekouni _9€

Μοντέ μελεκούνι, Μους ανθότυρο, Τουίλ σουσαμιού (παστέλι), φράουλες μαριναρισμένες με ιβίσκο
Melekouni monte, anthytyro mousse, sesame twill (pasteli), marinated strawberries with hibiscus.

Ποικιλία φρούτων εποχής / Platter of seasonal fruits _13€

Προσθήκη συνοδείας παγωτού κατ επιλογή με επικείμενη χρέωση.
Optionally, served with ice cream with extra charge.

Γευσεις:

Βανίλια Μαδαγασκάρης / Σοκολάτα / Φράουλα / Αλατισμένη Καραμέλα / Φυστίκι / Μπανάνα _1.5€ (μπάλα)

Flavors:

Madagascar Vanilla / Chocolate / Strawberry / Salted Caramel / Peanut / Banana _1.5€ (per Scoop)

Sorbet:

Λεμόνι / Μάνγκο 0% / Φρούτα του δάσους _2.00€ (per Scoop)
Lemon / Mango 0% / Forest fruits _2.00€ (per Scoop)

ELLI

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.
Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε μόνο ελαιόλαδο. Στα τηγανητά ηλιέλαιο.
Και σε περίπτωση αλλεργιών παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο

Prices include all legal taxes.
For salads we use only olive oil. For fried food we use sunflower oil.
In case of an allergy, please inform the waiter.