

ELLI

“ΕΛΛΗ”



Ορεκτικά Appetizer

Χταπόδι τηγανιτό _17€ Fried octopus

Σαλάτα φασόλια / ταραμάς / λαγάνα
Bean salad / tarama dip / lagana bread

Κολοκυθάκια tempura _9€ Zucchini tempura

Τζατζίκι με μέντα και πράσινο μήλο /
Μαρμελάδα ντομάτας

Tzatziki with mint and green apple /
tomato jam



Σαν ένα σπετσοφάι _9€ Greek spetsofai - alike dish

λουκάνικο chorizo / λικέρ μαστίχα /
πορτοκάλι / κρέμα φέτας /
κουλί από πολύχρωμες πιπεριές
chorizo sausage / mastic liqueur /
orange / feta cheese cream /
colourful peppers coulis

Γαρίδες σοτέ _16€ Sauteed shrimps

μπέικον / παντζάρι / σκόρδο / κράκερ γαρίδας
bacon / beetroot / garlic / shrimp crackers

Τηγανητή burrata _15€ Fried burrata

Μαριναρισμένα τοματίνια /
mini παντζαρόφυλλα / Pesto βασιλικού
Marinated cherry tomatoes /
mini beetroot leaves / basil pesto

Bao buns γαρίδα / Shrimp bao buns 2pcs. _10€

Γαρίδες tempura / μοβ λάχανο / πράσινο μήλο /
Μαγιονέζα γαρίδας / μαύρο χαβιάρι (φυτικό)

Tempura shrimps / red cabbage / green apple /
shrimp mayonnaise / black caviar (vegetal)

Bao buns πάπια / Duck bao buns 2pcs. _9.5€

Ασιατική BBQ / φρέσκο κρεμμύδι / baby καρότο / ραπανάκι / chilly
Asian BBQ sauce / spring onion / baby carrot / radish / chilli

Pinsa _13.5€

Σάλτσα ντομάτας / mozzarella / pesto με φιστίκι αιγίνης /
Ρόκα / παρμμένα

Tomato sauce / mozzarella / pesto with pistachio /
arugula / parmesan

Small bites

Ποικιλία ούζου / Variety for ouzo _30€

Αλίπαστα / μαύρος ταραμάς /ελιές / μιξ οστρακοειδών /
Χταπόδι ξιδάτο / δροσερά λαχανικά

Salted fish / black tarama dip / olives / shellfish mix /
octopus in vinegar / fresh vegetables

Ποικιλία εκλεκτών αλλαντικών για 4 Variety of fine cold cuts for 4 pers _26€

και τυριών με επιλεγμένα chutneys
and cheeses with selected chutneys

Ποικιλία εκλεκτών αλλαντικών για 2 Variety of fine cold cuts for 2 pers _19€

και τυριών με επιλεγμένα chutneys
and cheeses with selected chutneys

Σαλάτες / Salads

Caesars _10.5€

τραγανή σαλάτα / ψητό στήθος κοτόπουλο / μπέικον / παρμεζάνα / κρουτόν από focaccia / Caesars sauce

crispy salad / grilled chicken breast / bacon / parmesan / focaccia croutons / Caesar sauce

Μερμιζέλι / Mermizeli _10€

σαλάτα σαν χωριάτικη / τυρί φέτα / κουλούρι Θεσσαλονίκης / ζυμός χωριάτικης
Greek-alike salad / feta cheese /
Thessaloniki sesame bagel / Greek salad broth

Καπνιστός σολομός / Smoked salmon _14€

κινόα / πράσινο μήλο / αβοκάντο / δροσερά φύλλα σαλάτας / ντρέσινγκ μελιού με κίτρινο κάρυ και χρένο
quinoa / green apple / avocado / fresh salad leaves /
honey dressing with yellow curry and horseradish

Φαγόπυρος / Buckwheat _11€

ρόδι / σταφίδες / τοματίνια / μουςμανούρι μελεκούνη / ρόκα / βινεγκρέτ μανταρίνι / δυόσμος
pomegranate / raisins / cherry tomatoes /
manouri-melekouni mousse / arugula /
mandarin orange vinaigrette / spearmint

Raw Bar

Carpaccio μοσχάρι _15€ Beef carpaccio

Πίκλα μουστάρδας / δροσερά φύλλα / καπνιστή μαγιονέζα / παγωτό μουστάρδας dijon

Pickled mustard seeds / fresh salad leaves / smoked mayonnaise / Dijon mustard ice cream

Spicy tuna carpaccio _13.5€

Τραγανό wasabi / gel λεμόνι / φασόλια edamame / σησάμι

Crispy Wasabi / lemon gel / edamame beans / sesame

Μοσχάρι tartar _16€ Beef tartare

Κάπαρη / αγγουράκι τουρσί / κρεμμύδι εσαλότ / soya sauce / μαιντανός / παστεριωμένος κρόκος αυγού / χειροποίητη μαγιονέζα με κάπαρη & oyster sauce

Capers / pickled cucumber / shallot / soy sauce / parsley / pasteurized egg yolk / homemade mayonnaise with capers and oyster sauce

Ceviche ημέρας _9.5€ Ceviche of the day

Εσπεριδοειδή / chilly / mango / passion fruit / λάδι δυόσμου

Citrus fruits / chilli / mango / passion fruit / spearmint oil



Άμυλα / Starch dishes

Pasta and Risotti

Ριζότο γεμιστά _13€ "Gemista" flavoured risotto

Φέτα / αμπελόφυλλο
Feta cheese / vine leaf

Παπαρδέλες _21€ Pappardelle

Μοσχάρι / σόγια / μανιτάρια / τρούφα
Beef / soy sauce / mushrooms / truffle

Ριζότο μανιταριών _8.5€ Mushroom risotto

Άγρια μανιτάρια / κρίσπυ πλευρότους /
λάδι σχοινόπρασο / τρούφα
Wild mushrooms / crispy oyster mushrooms /
Chives oil / truffle

Ριζότο με σαφράν _13.5€ Saffron risotto

Μοσχαρίσια στηθοπλεβρά / σάλτσα από
τους χυμούς του/ κρεμολάτα
Beef ribs / sauce from their broth /
gremolata

Ριζότο με σπανάκι _17€ Spinach risotto

Ψητό σολομό / παντζάρι / μυζήθρα
Grilled salmon / beetroot / myzithra cheese

Garganelli _15€

Φρέσκα λαχανικά / πεστο φιστίκι /
κρέμα φιστίκι / ρόκα / παρμεζάνα
Fresh vegetables / aegina peanut pesto /
Aegina peanut cream / arugula / parmesan

Linguini _11.5€

Καλαμάρι / σκόρδο / φρέσκια ντομάτα /
ελιές / λεμόνι
Squid / garlic / fresh tomato /
olives / lemon

Ταλιατέλες _14€ Tagliatelle

Κοτόπουλο / λιαστή ντομάτα /
κρέμα τυρί / σπανάκι
Chicken / sun-dried tomatoes /
cream cheese / spinach



Κυρίως πιάτα / Main dishes

Κοτόπουλο φιλέτο / **Chicken fillet** _16€

Κροκέτα κοτόπουλο / πουρές καρότο / σάλτσα κρεμμύδι
Chicken croquette / carrot puree / onion sauce

Φιλέτο μοσχάρι / **Beef fillet** _29€

Σάλτσα bourguignon / μανιτάρια / μικρά κρεμμύδια / πατάτα comfit
Bourguignon sauce / mushrooms / onions pearls / potato comfit

Ταλιάτα / **Beef rib eye tagliata** _32€

από μοσχάρισιο rib eye / cofe de Paris βούτυρο / λαχανικά / ρόκα / παρμεζάνα
Cafe de paris butter / vegetables / arugula / parmesan

Πάπια / **Duck** _19€

Σάλτσα 4 εποχές / πουρές παντζάρι / baby σπαράγγια
4 seasons sauce with red fruits / beetroot puree / baby asparagus

Αρνί ala polita / **Lamb a la Polita** _25€

Αρακάς / αγκινάρα / καρότο / αφρός λεμονάτης πατάτας
Peas / artichoke / carrot / lemony potato foam

French rack iberico / **French Rack Iberico** _19€

Μανιτάρια / κρέμα πατάτας / κρόκος αυγού
Mushrooms / potato cream / egg yolk

Τόνος / **Tuna** _21€

Σάλτσα λεμόνι / σταφίδες / φασολάκια / νεαρές πατάτες / baby gem
Lemon sauce / raisins / green beans / baby potatoes / baby gem

Μυλοκόπι / **Shi drum** _18€

Σελινόριζα / καρότο / κολοκύθι / λάδι σέλινου / κρέμα κακαβιάς
Celeriac / carrot / zucchini / celery oil / "kakavia" (fish soup) cream

Τσιπούρα / **Sea Bream** _60€ per kg

Λαβράκι / **Sea Bass** _65€ per kg

Αστακός / **Lobster** _110€ per kg

Επιδόρπια / Desserts

Profiterole (show on table) _26€

προτείνεται για 2 άτομα / recommended for 2 people

Lemon pie _9€

Ιταλικό κανόλι / κρέμα λεμόνι / σορμπέ λεμόνι / αλμυρό μπισκότο / μαρέγκα
Italian cannoli / lemon cream / sorbet lemon / salty biscuit / meringue

Pavlova _11€

Ελαφριά μαρέγκα / βελούδινη κρέμα βανίλιας / κόκκινα φρούτα / σάλτσα ρόδι
Light meringue / velvet vanilla cream / red fruits / pomegranate sauce

Σουφλέ λευκής σοκολάτας / White chocolate soufflé _13€

παγωτό λευκής σοκολάτας με τόνκα / with tonka white chocolate ice cream

Σαν μπακλαβάς / Baklava-alike dessert _14€

Κρεμά φιστικιού αίγινας / παγωτό φιστίκι / κανολι κανταΐφι / σιρόπι φιστίκι
Aegina pistachio cream / pistachio ice cream / cannoli kataifi / pistachio syrup

Donuts ice-cream _11€

αφράτο Γαλάκο donut / παγωτό βανίλιας Μαδαγασκάρης /
ganache σοκολάτας / κροκάν αμύγδαλο
fluffy French donut / Madagascar vanilla ice cream /
chocolate ganache / almond crocan

Μπάρα σοκολάτας / Chocolate bar _13€

Καραμέλα / φρούτα του δασούς / παγωτό φρούτα του δάσους
Caramel / forest fruits / forest fruit ice cream

Cheesecake _13€

Μελεκούνι / μπισκότο κανέλας / ζελέ μέλι σιγάμη / sorbet καρότο πορτοκάλι
Melekouni / cinnamon biscuit / sesame-honey jelly / orange-carrot sorbet

Ποικιλία φρούτων / Fruit salad _15€

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.