

SALATE

SALATA APLI

TAGESFRISCHER, GEMISCHTER WILDKRÄUTER-SALAT, MIT ZWIEBELN, COCKTAILTOMATEN, GURKEN UND BUNTER PAPRIKA. ANGEMACHT MIT SENF-ORANGEN-VINAIGRETTE.

9,9

SALATA LAIKIS

TAGESFRISCHER, GEMISCHTER WILDKRÄUTER-SALAT, ERGÄNZT MIT ZWIEBELN, OBST DER SAISON UND CROUTONS. VERFEINERT MIT FRUCHTIGER ERDBEER-VINAIGRETTE.

12,6

CHORGIATIKI

TRADITIONELL GRIECHISCHER SALAT, BESTEHEND AUS COCKTAILTOMATEN, GURKE, BUNTER PAPRIKA, ZWIEBELN, KALAMON-OLIVEN, FETA AUS EPIRUS UND FRISCHEM WILDOREGANO AUS TZOUMERKA. ANGEMACHT IN KALTGEPRESSTEM BIO-OLIVENÖL UND BALSAMICO. VOLLENDET MIT EINER PITA (GRIECHISCHES, GEGRILLTES FLADENBROT).

13,4

SALATA MPANZARI

ROTE-BETE-WÜRFEL, ZWIEBELN, COCKTAILTOMATEN, GURKE, BUNTER PAPRIKA, VERFEINERT MIT WALNÜSSEN. BETRÄUFELT MIT KALTGEPRESSTEM BIO-OLIVENÖL UND BALSAMICO. VOLLENDET MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE UND TOMATEN-CHUTNEY. DEKORIERT MIT SESAM- STANGEN -CROUTONS.

13,2

SALATA SIKO

TAGESFRISCHER, GEMISCHTER WILDKRÄUTER-SALAT, VERFEINERT MIT CHERRYTOMATEN UND IN MAVRODAFNE WEIN EINGELEGTE FEIGEN, ANGEMACHT IN FEIGEN-VINAIGRETTE. VOLLENDET MIT KÄSEBÄLLCHEN AUS FETA, KRETISCHEM GRAVIERA- UND MANOURI-KÄSE, IN EINER LEICHTEN, KNUSPRIGEN PANADE.

13,5

EMPFEHLUNG FÜR GRUPPEN

METRO

EINE VARIATION MIT KALTEN UND WARMEN, MEDITERRANEN VORSPEISEN UND SPEZIALITÄTEN DES HAUSES. ANGERICHTET AUF EINER 0,5 - 1 METER LANGEN GLASPLATTE, NACH EINER IDEE VON PAVLOS.

PRO PLATTE FÜR 2 - 6 PERSONEN.

MEZEDDES - VORSPEISEN

ELIÁ NACH ART DES HAUSES

SCHWARZE OLIVEN AUS KALAMATA / GRIECHENLAND, IN DER PFANNE ANGESCHWITZT, AROMATISIERT MIT FRISCHEM KNOBLAUCH UND MEDITERRANEN KRÄUTERN. DAZU SERVIEREN WIR PITA. (GRIECHISCHES FLADENBROT).

6,3

PITA

GRIECHISCHES FLADENBROT VOM GRILL, BESTÄUBT MIT WILDOREGANO AUS TZOUMERKA UND OLIVENÖL - PULVER.

3,1

SKORDOPSOMO

BROT (VARIIEREND), VEREDELT MIT FRISCHEM KNOBLAUCHBUTTER.

3,2

FETA

GRIECHISCHER SCHAFSKÄSE AUS EPIRUS, IN KOMBINATION MIT KALAMATA-OLIVEN UND PEPERONI. BETRÄUFELT MIT HOCHWERTIGEM KRETANISCHEM OLIVENÖL UND ABGESCHMECKT MIT WILDOREGANO AUS TZOUMERKA.

6,7

PAVLOS TIPP

SAGANAKI

NACH ART DES HAUSES PANIERTER SCHAFSKÄSE AUS EPIRUS, UMMANTELT MIT EINER KERNIGEN VIELFALT. ARRANGIERT AN MARKTFRISCHEM SALATBOUQUET, ANGEMACHT MIT FRUCHTIGER ERDBEER-VINAIGRETTE.

14,2

TZATSIKI

HOCHWERTIGER GRIECHISCHER SAHNEJOGHURT, ANGEMACHT MIT GURKE UND KNOBLAUCH. GESCHMACKLICH ABGERUNDET MIT FRISCHEM DILL.

4,6

FAVA SANTORINIS

AUS SANTORINI STAMMENDE, CHARAKTERISTISCH BESONDERE, GELBLICHE VULKAN-LINSEN. PÜRIERT MIT BIO- OLIVENÖL UND VOLLENDET MIT EINGELEGTE ROTEN-ZWIEBELN.

4,6

TIROKAFTERI MYKONOU (PIKANT)

HAUSGEMACHTE FRISCHE SCHAFSKÄSECREME (HERGESTELLT AUS FETA VON EPIRUS), MIT MARKTFRISCHER ROTER PAPRIKA UND CHILI PAPRIKA.

5,0

TARAMA

HAUSGEMACHTE FRISCHE FISCHROGEN CREME, VERFEINERT MIT BIO-OLIVENÖL UND FRISCH GEPRESSTEM ZITRONENSAFT.

5,0

MELITZANOSALATA

HAUSGEMACHTES AUBERGINENMOUSSE AUS LEICHT GERÄUCHERTEN AUBERGINEN, IN EINEM ARRANGEMENT AUS FETA AUS EPIRUS UND GEGRILLTER ROTER SPITZPAPRIKA AUS FLORINA. SERVIERT IM AUBERGINENSCHIFFCHEN.

10,3

KOLOKITHOKEFTEDES

HAUSGEMACHTE ZUCCHINIPUFFER AUS DER PFANNE, AROMATISIERT MIT WILDKRÄUTERN AUS KRETA, SERVIERT MIT ROTE-BETE-JOGHURT-MOUSSE.

10,6

PIPERGES FLORINIS

BESONDERS AROMATISCHE, AUS FLORINA STAMMENDE, GEGRILLTE ROTE SPITZPAPRIKA. GEFÜLLT MIT SCHAFSKÄSE AUS EPIRUS, IN EINER ZITRONEN-OLIVENÖLMARINADE. VOLLENDET DURCH DAS BESTÄUBEN MIT WILDOREGANO.

11,5

SPANAKOPITA

FILOTEIG KROSS AUS DEM BACKOFEN, ETAGIERT MIT BABYSPINAT UND FETA AUS EPIROS, VERFEINERT MIT DILL UND ZITRONENABRIEB, VOLLENDET IN KAROTTEN-INGWER-CREAM.

11,4

DAKO

KRETANISCHER GEMAHLENER GERSTENZWIEBACK, BEDECKT MIT GERIEBENEN TOMATEN UND MOUSSE VON FETA- AUS EPIROS. VEREDELT MIT TRADITIONELLER KRÄUTERMISCHUNG UND KALTGEPRESSTEM BIO-OLIVENÖL, SO WIE ES DER KRETANER LIEBT.

12,9

CHEFKOCH TIPP

DOLMADAKIA

HAUSGEMACHTE WEINBLATTRÖLLCHEN (MIT WEINBLÄTTERN VOM WINZER KYR GIANNI AUS AMYDEN/MAKEDONIEN), GEFÜLLT MIT REIS UND KALBS- HACKFLEISCH AUS EIGENER HERSTELLUNG. BETRÄUFELT MIT EINER FEINEN ZITRONEN-DILL-REDUKTION.

12,4

OCHTAPODI

GEGRILLTER OKTOPUS, SERVIERT MIT „FAVA SANTORINI“. ABGERUNDET MIT EINGELEGTE ROTEN-ZWIEBELN. VEREDELT MIT OLIVENÖL-WEINESSIG-DRESSING, TARAMA UND WILDOREGANO AUS TZOUMERKA.

23,8

GAVROS

FRISCHE SARDELLEN MEHLIERT AUS DER PFANNE, AROMATISIERT MIT WILDOREGANO AUS TZOUMERKA. ETAGIERT AUF RUCCOLA

10,2

PIKILIA METRO FÜR 2-6 PERSONEN

GEMISCHTER VORSPEISENTELLER, PRO PERSON BIS ZU 17 VERSCHIEDENE VORSPEISEN UND SPEZIALITÄTEN DES HAUSES - WARM & KALT

19,4

K I R I O S P I A T A - H A U P T G E R I C H T E

PASTA

KRITHAROTO - THALASSINA

MEERESFRÜCHTE ANGEMACHT MIT GRIECHISCHEN REISNUDELN UND PASSIERTEN FLEISCHTOMATEN. 28,8
AROMATISIERT MIT MEDITERRANEN KRÄUTERN, VOLLENDET MIT BIO-OLIVENÖL UND KROKOU-KOZANIS (HOCHWERTIGER SAFRAN).

KRITHAROTO VEGETARISCH

GRIECHISCHE REISNUDELN IN EINEM ARRANGEMENT VON FRISCHEM GEMÜSE, VERFEINERT MIT ESTRAGON-SAHNE-SAUCE UND GEGRILLTEM MANOURI-KÄSE MILDER ZIEGENKÄSE VOM LAVASTEIN. 21,4

SKIUFIKTA

DREIERLEI-NUDELKREATION AUS KRETANISCHEN, HANDGEMACHTEN NUDELN, MIT ZARTEN LAMMWÜRFELN VOM NEUSEELÄNDISCHEN MILCHLAMM. UNTERSETZT MIT EINER FEINEN TOMATENSAUCE AUS MARKTFRISCHEN FLEISCHTOMATEN UND HARTKÄSE. 27,5
DEZENT ABGESCHMECKT MIT NELKEN UND ZIMT.

SKIUFIKTA VEGETARISCH

DREIERLEI-NUDELKREATION AUS KRETANISCHEN HANDGEMACHTEN NUDELN, MIT MARKTFRISCHEN CHAMPIGNONS, ZWIEBELN UND KNOBLAUCH. ABGELÖSCHT MIT METAXA (GRIECHISCHER WEINBRAND). 22,0

AUS DEM MEER

KALAMARAKIA

BABY-CALAMARES VOM GRILL. MARINIERT MIT HAUSGEMACHTER OLIVENÖL-KNOBLAUCH-ZITRONEN-MARINADE UND AROMATISIERT MIT MEDITERRANEN KRÄUTERN. 26,4
SERVIERT MIT SELLERIEWURZELPÜREE UND TAGESFRISCHEM, GEDÜNSTETEN UND IN DER PFANNER VOLLENDETEM GEMÜSE.

SOLOMO FILETO

GEGRILLTES LACHSFILET, ETAGIERT AUF ZUCCHINI-SPAGHETTI, ANGEMACHT MIT COCKTAILTOMATEN, VOLLENDET MIT WEISSWEINSAUCE. 28,4

WILDFANG - GARIDES

VOM LAVASTEIN - GRILL, DAZU REICHEN WIR BASMATIREIS, TAGESFRISCHE - IN BIO-OLIVENÖL - GEDÜNSTETES GEMÜSE UND KRÄUTERBUTTER. 43,0

NACH WAHL MIT:

GROSSEN GARNELEN

ODER

RIESENGARNELEN

PIKILIA THALASSINON

ROTBARSCHFILET-, LACHSFILET-, OKTOPUS-STÜCK, UND BABY-KALAMARIS DAMPFEGART, VEREDELN MIT GEGRILLTER, GROSSER WILDGARNELE UND JAKOBSMUSCHEL. 46,0
VERFEINERT MIT OLIVENÖL-ZITRONEN-SENF-SAUCE. SERVIERT MIT BABY-SPINAT UND MIT KROKOU-KOZANIS (HOCHWERTIGER SAFRAN) GLASIERTE BABY-KARTOFFELN.

VOM LAVASTEIN-GRILL

PSITA LACHANIKA VEGETARISCH

MEDITERRANES, TAGESFRISCHES GEMÜSE VOM GRILL, MIT GRATINIERTEM, MILDEM ZIEGENKÄSE. 21,0
VERFEINERT MIT GETROCKNETEN FEIGEN, VOLLENDET MIT KRETANISCHEM JOHANNISBROTSIRUP.
.. ODER **VEGAN** OHNE ZIEGENKÄSE. 18,8

SOUFLAKI CHIRINO

ZARTE SCHWEINEFLEISCHSPIESSE, VOM DUROC - SCHWEIN, NACH TRADITIONELLER, GRIECHISCHER ART. MARINIERT MIT FRISCHEN MEDITERRANEN KRÄUTERN UND BIO-OLIVENÖL. 24,2
DAZU REICHEN WIR PITA (GRIECHISCHES FLADENBROT) UND KARTOFFELGRATIN, ETAGIERT AUF TZATZIKI-CREME-SPIEGEL.

PAVLOS TIPP

SURF AND SOUFLAKI

ZWEI GROSSE WILDGARNELEN, BEGLEIDET MIT US BLACK ANGUS RINDER-SOUFLAKI UND NEUSEELÄNDISCHEM MILCHLAMM - SOUFLAKI AUF DEM LAVASTEIN-GRILL. 42,7
SERVIERT MIT KRITHARAKI-FETA-TRÜFFEL-PÜREE, VOLLENDET MIT FRISCHEM TRÜFFEL TOPPING.

BEEF - TEKI

MIT FETA AUS EPIROS UND TOMATEN GEFÜLLTES HACKSTEAK (GEMISCHTES HACKFLEISCH AUS EIGENER HERSTELLUNG, VOM LAMM UND RIND AUS DER REGION). 25,3
SERVIERT IN EINEM KRANZ AUS KARTOFFEL-SPAGHETTIE, MIT EINER LEICHTEN KÄSESAUCE, VOLLENDET MIT POCHIERTEM EI.

KOTOPOULO FILETO

MAISHÄHNCHEN SUPREME, MEHRERE STUNDEN SOUS VIDE GEGART, VOLLENDET AUF DEM LAVASTEIN-GRILL. 24,9
SERVIERT AN EINER HÄHNCHEN-JUS-SAUCE, DAZU KAROTTEN-INGWER-PÜREE, GLASIERTE BABYKARTOFFELN UND KAROTTEN.

BESTSELLER 2023

ELIÁ PIATO

BLACK ANGUS GYROS VOM DREHSPIESS, NEUSEELÄNDISCHES LAMMFILET, 37,4
SOUTZOUKAKIA (LAMM- UND RINDERHACKSTEAK) UND MAISHÄHNCHEN VOM LAVASTEIN-GRILL. DAZU SERVIERT WIR COUNTRY-KARTOFFELN, PITA (GRIECH. FLADENBROT) UND TZATZIKI.

ARNI FILETO

LAMMFILET,

40,8

ARNI PAIDAKIA

LAMMKOTELETT AUS DER KRONE

40,8

FILET ODER KOTELETT VOM NEUSEELÄNDISCHEN MILCHLAMM, VOLLENDET AUF DEM LAVASTEIN-GRILL, SERVIERT MIT KARTOFFELN AUS DEM BACKOFEN UND BABYKAROTTEN, GLASIERT MIT KNOBLAUCH UND ROSMARIN.

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

MOUSAKA

GRIECHISCHER, GESCHICHTETER AUFLAUF NEU INSZENIERT. EIN KERN AUS KARTOFFELN, GEMISCHTEM HACKFLEISCH UND FEINER BECHAMELCREME, 26,9
UMMANTELT MIT AUBERGINEN UND ZUCCHINI, AUF TOMATENSPIEGEL SERVIERT. VOLLENDET MIT BECHAMELSCHAUM MIT GERÄUCHERTEM KÄSE.

AUCH MIT VEGETARISCHER „HACK-GEMÜSE“ FÜLLUNG.

ARNI KOTSI

NEUSEELÄNDISCHE MILCH - LAMMHAXE, MEHRERE STUNDEN SOUS VIDE IN ZITRONEN-EI-SAUCE GEGART. 29,6
VEREDELN MIT ARTISCHOCKENHERZEN UND ABGESCHMECKT MIT FRISCHEM DILL. DAZU SERVIERT WIR ARTISCHOCKENHERZEN-PÜREE.

CHEFKOCH TIPP

ARNI TRAHANA

NEUSEELÄNDISCHES MILCH - LAMMFLEISCH IN TRADITIONELLEM GRIECHISCHEN GUSSTOPF GESCHMORT UND ABGESCHMECKT MIT NELKEN UND ZIMT. VERFEINERT MIT MEDITERRANEN KRÄUTERN, ETAGIERT AUF TRAHANA*. 28,7

*TRAHANA WIRD NACH ALTER, GRIECHISCHER TRADITION, AUS GEKNACKTEM VOLLKORNWEIZEN UND ZIEGENMILCH HERGESTELLT, GESÄUERT UND IM ANSCHLUSS IN DER SONNE GETROCKNET. TRAHANA GEHÖRT, LT. **JAMIE OLIVER**, ZU DEN DREI GESÜNDESTEN SPEISEN DER WELT.

MOSHARI GIOVETSI

EIN GERICHT AUS DER KERAMIKSCHALE, NACH ALTEM TRADITIONSREZEPT AUS TRIKALA (PAVLOS HEIMATORT). HOCHWERTIGES KALBSFLEISCH MIT 29,3
GRIECHISCHEN REISNUDELN, UNTERSETZT MIT FEINER TOMATENSAUCE, SERVIERT AUS DEM KEFALOGRAVIERA - LAIB (KRETISCHE HARTKÄSESPEZIALITÄT).

EXKLUSIV IM ELIÁ

BLACK ANGUS GYROS

DREHSPIESS AUS RINDFLEISCH VOM US BLACK ANGUS RIND, VERFEINERT MIT SAUCE CAFÉ DE PARIS, 34,6
VOLLENDET MIT KARAMELISIERTEN ZWIEBELN. DAZU SERVIERT WIR PITA BROT UND KARTOFFELPÜREE, ANGEMACHT MIT WILDOREGANO.

BITTE FRAGEN SIE UNS BEI ALLERGIEN - UNVERTRÄGLICHKEITEN!

SALADS

SALATA APLI

DAILY FRESH, MIXED WILD HERB SALAD, PREPARED WITH ONIONS, COCKTAIL TOMATOES, CUCUMBERS AND COLORFUL PEPPERS REFINED WITH MUSTARD-ORANGE VINAIGRETTE. 9,9

SALATA LAIKIS

DAILY FRESH, MIXED WILD HERB SALAD, PREPARED WITH ONIONS, SEASONAL FRUIT AND CROUTONS. REFINED WITH FRUITY STRAWBERRY VINAIGRETTE. 12,6

CHORGIATIKI

TRADITIONAL GREEK SALAD, CONSISTING OF COCKTAIL TOMATOES, CUCUMBER, COLORFUL PEPPER, ONIONS, KALAMON OLIVES, FETA FROM EPIRUS AND FRESH WILDOREGANO FROM TZOUMERKA. PREPARED IN COLD-PRESSED ORGANIC OLIVE OIL AND BALSAMIC. COMPLETED WITH A PITA (GREEK GRILLED FLATBREAD). 13,4

SALATA MPANZARI

BEETROOT CUBES, ONIONS, COCKTAIL TOMATOES, CUCUMBER, COLORFUL PEPPER, REFINED WITH WALNUTS, SPRINKLED WITH COLD-PRESSED ORGANIC OLIVE OIL, COMPLETED WITH GRATINATED GOAT CHEESE AND TOMATO CHUTNEY. DECORATED WITH SESAME STICKS CROUTONS. 13,2

SALATA SIKO

FRESH MIXED WILD HERB SALAD OF THE DAY, REFINED WITH CHERRY TOMATOES AND FIGS MARINATED IN MAVRODAFNE WINE, PREPARED IN FIG VINAIGRETTE. COMPLETED WITH CHEESE BALLS MADE FROM FETA, CRETAN GRAVIERA AND MANOURI CHEESE, IN A LIGHT, CRISPY BREADING. 13,5

RECOMMENDATION FOR GROUPS

METRO

A VARIATION WITH COLD AND WARM MEDITERRANEAN STARTERS AND HOUSE SPECIALTIES. ARRANGED ON A 0,5 - 1 METER GLASS PLATE, BASED ON AN IDEA BY PAVLOS.

PER PLATE FOR 2 - 6 PEOPLE.

MEZEDES - APPETIZERS

ELIÁ HOUSE SPECIALITY

BLACK OLIVES FROM KALAMATA / GREECE, SAUTÉED IN THE PAN, FLAVOURED WITH FRESH GARLIC AND MEDITERRANEAN HERBS, SERVED WITH PITA (GREEK FLATBREAD). 6,3

PITA

GRILLED GREEK FLATBREAD, REFINED WITH WILDOREGANO FROM TZOUMERKA AND OLIVE OIL - POWDER. 3,1

SKORDOPSOMO

HOMEMADE BREAD (VARYING), REFINED WITH FRESH GARLIC BUTTER. 3,2

FETA

GREEK SHEEP'S CHEESE FROM EPIRUS, COMBINED WITH OLIVES FROM KALAMATA AND MILD PEPPERS. SPRINKLED WITH HIGH-QUALITY CRETAN OLIVE OIL AND FLAVORED WITH WILDOREGANO FROM TZOUMERKA. 6,7

PAVLOS TIP

SAGANAKI

BREADED FETA FROM EPIRUS, ACCORDING TO OUR STYLE, COVERED WITH A VARIETY OF GRAINS. ARRANGED AT A SALAD BOUQUET, PREPARED WITH A FRUITY STRAWBERRY VINAIGRETTE. 14,2

TZATZIKI

HIGH-QUALITY GREEK CREAM YOGURT, PREPARED WITH CUCUMBER AND GARLIC. TASTEFULLY ROUNDED WITH FRESH DILL. 4,6

FAVA SANTORINIS

ORIGINATING FROM SANTORINI, CHARACTERISTICALLY SPECIAL, YELLOWISH VOLCANIC LENTILS, PUREED WITH ORGANIC OLIVE OIL AND FINISHED WITH PICKLED RED ONIONS. 4,6

TIROKAFTERI MYKONOU (SPICY)

HOMEMADE FRESH SHEEP'S CHEESE CREAM (MADE WITH FETA FROM EPIRUS), WITH MARKET-FRESH RED PEPPERS AND CHILLI PEPPERS. 5,0

TARAMA

HOMEMADE FRESH FISH ROE CREAM, REFINED WITH ORGANIC OLIVE OIL AND FRESHLY SQUEEZED LEMON JUICE. 5,0

MELITZANOSALATA

HOMEMADE AUBERGINE MOUSSE MADE FROM LIGHTLY SMOKED AUBERGINES, IN AN ARRANGEMENT OF FETA FROM EPIRUS AND GRILLED RED POINTED PEPPERS FROM FLORINA, SERVED IN A LITTLE AUBERGINE SHIP. 10,3

KOLOKITHOKEFTEDES

HOMEMADE ZUCCHINI PANCAKES FROM THE PAN, FLAVORED WITH WILD HERBS FROM CRETE, SERVED WITH BEETROOT YOGURT MOUSSE. 10,6

PIPERGES FLORINIS

ESPECIALLY AROMATIC, GRILLED RED PEPPERS FROM FLORINA. FILLED WITH SHEEP'S CHEESE FROM EPIROS, IN A LEMON OLIVE OIL MARINADE. IN TASTE FINISHED BY DUSTING WITH WILDOREGANO. 11,5

SPANAKOPITA

CRISPY FILO DOUGH FROM THE OVEN, LAYERED WITH BABY SPINACH AND FETA FROM EPIROS, REFINED WITH DILL AND LEMON ZEST, FINISHED IN CARROT-GINGER CREAM. 11,4

DAKO

CRETAN BARLEY RUSK, COVERED WITH GRATED TOMATOES AND MOUSSE OF FETA FROM EPIROS. REFINED WITH TRADITIONAL HERBAL MIXTURE AND COLD-PRESSED ORGANIC OLIVE OIL, JUST AS THE CRETAN LOVES IT. 12,9

CHEF TIP

DOLMADAKIA

HOMEMADE VINE LEAVES (GRAPE LEAVES FROM THE WINEMAKER KYR GIANNI AMYDEN / MACEDONIA), FILLED WITH MINCED VEAL FROM OUR OWN PRODUCTION AND RICE. DRIZZLED WITH A REFINED LEMON-DILL REDUCTION. 12,4

OCHTAPODI

GRILLED OCTOPUS SERVED WITH "FAVA SANTORINI", ROUNDED WITH PICKLED RED ONIONS. REFINED WITH OLIVE OIL - WINE VINEGAR - DRESSING, TARAMA AND WILDOREGANO FROM TZOUMERKA. 23,8

GAVROS

FRESH GRILLED ANCHOVIES MARINATED WITH OLIVE OIL AND WINE VINEGAR. FLAVORED WITH WILD OREGANO FROM TZOUMERKA. 10,2

PIKILIA METRO FOR 2-6 PEOPLE

MIXED APPETIZER PLATE, PER PERSON UP TO 17 DIFFERENT APPETIZERS AND HOUSE SPECIALTIES - WARM & COLD 19,4

KIRIOS PIATA - MAIN COURSES

PASTA

KRITHAROTO - THALASSINA

SEAFOOD PREPARED WITH GREEK RICE NOODLES AND STRAINED TOMATOES, FLAVORED WITH MEDITERRANEAN HERBS, FINISHED WITH ORGANIC OLIVE OIL AND KROKOU-KOZANIS (HIGH-QUALITY SAFFRON). 28,8

KRITHAROTO VEGETARIAN

GREEK RICE NOODLES IN AN ARRANGEMENT OF FRESH VEGETABLES OF THE DAY, REFINED WITH TARRAGON-CREAM-SAUCE AND GRILLED MANOURI CHEESE MILD GOAT CHEESE FROM THE LAVA STONE. 21,4

SKIUFIKTA

THREE VARIATIONS OF CRETAN HANDMADE NOODLES WITH TENDER LAMB CUBES FROM THE NEW ZEALAND MILK LAMB, IN A FINE TOMATO SAUCE FROM MARKET FRESH TOMATOES AND HARD CHEESE. DECENT FLAVORED WITH CLOVES AND CINNAMON. 27,5

SKIUFIKTA VEGETARIAN

THREE VARIATIONS OF CRETAN HANDMADE NOODLES WITH MARKET-FRESH MUSHROOMS, ONIONS AND GARLIC. QUENCHED WITH METAXA (GREEK BRANDY). 22,0

FROM THE SEA

KALAMARAKIA

GRILLED BABY CALAMARI, MARINATED WITH HOMEMADE OLIVE OIL, GARLIC AND LEMON MARINADE, FLAVORED WITH MEDITERRANEAN HERBS. SERVED WITH CELERY ROOT PUREE AND VEGETABLES, FRESHLY STEAMED AND FINISHED IN THE PAN. 26,4

SOLOMO FILETO

GRILLED SALMON FILLET, ON ZUCCHINI SPAGHETTI WITH COCKTAIL TOMATOES, FINISHED WITH A WHITE WINE SAUCE. 28,4

WILD - GARIDES

WILD PRAWNS FROM THE LAVA STONE GRILL, SERVED WITH BASMATI RICE AND FRESH VEGETABLES STEWED IN ORGANIC OLIVE OIL AND HERB BUTTER
OF YOUR CHOICE WITH:
BIG PRAWNS 43,0
OR
KING PRAWNS 53,0

PIKILIA THALASSINON

STEAMED REDFISH FILLET, SALMON FILLET, OCTOPUS PIECE AND BABY CALAMARI, TOPPED WITH GRILLED, LARGE WILD PRAWN AND SCALLOP, REFINED WITH OLIVE OIL-LEMON-MUSTARD SAUCE. SERVED WITH BABY SPINACH AND BABY POTATOES GLAZED WITH KROKOU-KOZANIS (HIGH-QUALITY SAFFRON). 46,0

FROM THE LAVA STONE GRILL

PSITA LACHANIKA VEGETARIAN

MEDITERRANEAN, DAILY FRESH VEGETABLES FROM THE GRILL, WITH GRATINATED MILD GOAT CHEESE, REFINED WITH DRIED FIGS AND FINISHED WITH CRETAN CAROB SYRUP. 21,0
... OR **VEGAN** WITHOUT GOAT CHEESE. 18,8

SOUVLAKI CHIRINO

TENDER PORK SKEWERS FROM DUROC PIG, TRADITIONAL GREEK STYLE. MARINATED WITH FRESH MEDITERRANEAN HERBS AND ORGANIC OLIVE OIL. WE SERVE IT WITH PITA (GREEK FLATBREAD) AND POTATO GRATIN, LAYERED ON A TZATZIKI CREAM MIRROR. 24,2

PAVLOS TIP

SURF AND SOUFLAKI

TWO LARGE WILD PRAWNS, ACCOMPANIED WITH US BLACK ANGUS BEEF SOUFLAKI AND NEW ZEALAND MILK LAMB SOUFLAKI FROM THE LAVA STONE GRILL, SERVED WITH KRITHARAKI-FETA-TRUFFLE-PUREE, FINISHED WITH A FRESH TRUFFLE TOPPING. 42,7

BEEF - TEKI

MINCED STEAK STUFFED WITH FETA FROM EPIROS AND TOMATOES (MIXED MINCED MEAT FROM OUR OWN PRODUCTION, LAMB AND BEEF FROM THE REGION). 25,3
SERVED IN A WREATH OF POTATO SPAGHETTI, WITH A LIGHT CHEESE SAUCE, FINISHED WITH A POACHED EGG.

KOTOPOULO FILETO

CORN CHICKEN SUPREME, COOKED SOUS VIDE FOR SEVERAL HOURS, FINISHED ON THE LAVA STONE GRILL. 24,9
SERVED WITH A CHICKEN JUS SAUCE, CARROT GINGER PUREE, GLAZED BABY POTATOES AND CARROTS.

BESTSELLER 2023

ELIÁ PIATO

BLACK ANGUS GYROS FROM THE ROTISSERIE, NEW ZEALAND LAMB FILLET, SOUTZOUKAKIA (LAMB AND GROUND BEEF STEAK) AND CORN CHICKEN FROM THE LAVA STONE GRILL, SERVED WITH COUNTRY POTATOES, PITA (GREEK FLATBREAD) AND TZATZIKI. 37,4

ARNI FILETO

LAMB FILLET, 40,8

ARNI PAIDAKIA

LAMB CHOP FROM THE CROWN 40,8
FILLET OR CHOP OF NEW ZEALAND SUCKLING LAMB, FINISHED ON THE LAVA STONE GRILL, SERVED WITH POTATOES FROM THE OVEN AND BABY CARROTS GLAZED WITH GARLIC AND ROSEMARY.

GREEK SPECIALTIES

MOUSAKA

GREEK LAYERED CASSEROLE NEW STYLE. A CENTER OF POTATOES, MIXED MINCED MEAT AND FINE BECHAMEL CREAM, COATED WITH AUBERGINES AND ZUCCHINI, SERVED ON TOMATO SAUCE. 26,9
FINISHED WITH BÉCHAMEL FOAM WITH SMOKED CHEESE.
ALSO WITH VEGETARIAN ,MINCED VEGETABLES' FILLING.

ARNI KOTSI

NEW ZEALAND MILK - LAMB SHANK, COOKED SOUS VIDE FOR SEVERAL HOURS IN LEMON AND EGG SAUCE. 29,6
REFINED WITH ARTICHOKE HEARTS AND FLAVORED WITH FRESH DILL.
WE SERVE IT WITH ARTICHOKE HEART PUREE.

CHEF TIP

ARNI TRAHANA

NEW ZEALAND MILK LAMB STEWED IN A TRADITIONAL GREEK CAST IRON POT AND SEASONED WITH CLOVES AND CINNAMON. REFINED WITH MEDITERRANEAN HERBS, LAYERED ON TRAHANA* 28,7
*TRAHANA IS MADE ACCORDING TO OLD GREEK TRADITION FROM CRACKED WHOLE GRAIN WHEAT AND GOAT'S MILK, SOURED AND THEN DRIED IN THE SUN. ACCORDING TO JAMIE OLIVER, TRAHANA IS ONE OF THE THREE HEALTHIEST FOODS IN THE WORLD.

MOSHARI GIOVETSI

COMES FROM THE CERAMIC CASSEROLE, ACCORDING TO AN OLD TRADITIONAL RECIPE FROM TRIKALA (THE HOME OF PAVLOS). 29,3
HIGH QUALITY VEAL PREPARED WITH GREEK RICE NOODLES „À LA ELIÁ“, SERVED FROM THE KEFALOGRAVIERA - LOAF (CRETAN HARD CHEESE SPECIALTY).

EXCLUSIV AT ELIÁ

BLACK ANGUS GYROS

ROTISSERIE BEEF FROM US BLACK ANGUS BEEF, REFINED WITH SAUCE CAFÉ DE PARIS, FINISHED WITH CARAMELIZED ONIONS, SERVED WITH PITA BREAD AND MASHED POTATOES, PREPARED WITH WILD OREGANO. 34,6

PLEASE ASK US IF YOU HAVE ALLERGIES OR INTOLERANCES!
OUR SERVICE WILL INFORM YOU IF AND WHICH ADDITIVES ARE CONTAINED IN THE DISHES.