

DINNER

“ Words that started with an
“e|”
always had a magical effect on me:
Ellada (Greece), Eleftheria (Freedom),
Elpida (Hope),
and one Eleni I fell in love with.”
Odysseas Elytis

“ Οι λέξεις που ξεκινούσαν από
«ελ»
μου ασκούσαν πάντα μια μαγεία
Ελλάδα, ελευθερία, ελπίδα,
και μια Ελένη που ερωτεύτηκα.”
Οδυσσέας Ελύτης

e
l
e
n
i
.

Handmade bread 3.00€
Χειροποίητος άρτος

SOUP
ΣΟΥΠΕΣ
Kakavia fish soup with tomato & stonefish broth 18.00€
Κακαβιά με ντομάτα & ζωμό από πετρόψαρα

Soup of the day
Σούπα ημέρας

STARTERS
ΟΡΕΚΤΙΚΑ
Grouper ceviche with mango & tomato water 22.00€
(corn, tomato confit, ginger, coriander)
Σεβίτσε σφυρίδας με μάνγκο & νερό ντομάτας
(καλαμπόκι, κονφί ντομάτας, τζίντζερ, κόλιανδρος)

Beef tongue carpaccio 20.00€
(mustard seed, rock samphire, caper leaves, lemon, virgin olive oil)
Καρπάτσιο μοσχαρίσιας γλώσσας
(σιναπόσπορος, κρίταμος, καπαρόφυλλα, λεμόνι, παρθένο ελαιόλαδο)

King scallops with marinade, peas & coconut milk 25.00€
(coconut milk, orange sauce, kumquat)
Βασιλικά χτένια με μαρινάδα, όστρακα, αρακά & γάλα καρύδας
(γάλα καρύδας, σάλτσα πορτοκαλιού, κουμ-κουάτ)

Stuffed zucchini flowers with seafood & bouillabaisse sauce 20.00€
Κολοκυθοανθοί με θαλασσινά & σάλτσα μπουγιαμπέσας

Whole wheat tart with vegetable ragù 16.00€
(black raisin, pine nuts, pine nuts, soft cheese)
Τάρτα ολικής με ραγού λαχανικά
(μαύρη σταφίδα, κουκουνάρι, γαλομυζήθρα)

Burrata with sun-dried tomato pesto, eggplant and zucchini 18.00€
Μπουράτα με πέστο λιαστής ντομάτας, μελιτζάνα και κολοκυθάκι

Beef tartare with gruyere and black truffle 23.00€
Ταρτάρ μόσχου με γραβιέρα και μαύρη τρούφα

SALADS
ΣΑΛΑΤΕΣ

Greek salad 16.00€
(Tomataki, onion, cucumber, peppers, olives, feta cheese, capers, carob rusk, virgin olive oil)
Ελληνική σαλάτα
(Ντοματάκι, κρεμμύδι, αγγούρι, πιπεριά, ελιά Καλαμών, φέτα, κάπαρη, ντάκος χαρουπιού, παρθένο ελαιόλαδο)

Trilogy of beetroot with soft cheese, fig & hazelnut pesto 14.00€
Τριλογία παντζαριών με γκερεμέζι, σύκο & πέστο φουντουκιού

Fennel salad with shrimps, scallops & fish egg chips 20.00€
(orange fillets, avocado, onion, olive)
Σαλάτα φινόκιο με γαρίδες, χτένια & τρίμμα αυγοτάραχο
(φιλετάκια πορτοκάλι, αβοκάντο, κρεμμυδάκι, ελιά)

Romaine lettuce hearts with chicken apaki, grilled corn, sun-dried tomataki 16.00€
Καρδιές μαρουλιού με απάκι κοτόπουλο, ψητό καλαμπόκι, λιαστό τοματάκι

PASTA/RISOTTO
ΖΥΜΑΡΙΚΑ/ΡΙΖΟΤΟ

Raviola with fennel, lobster & crayfish sauce 55.00€
Ραβιόλα με μαραθόριζα, αστακό & σάλτσα караβίδας

Mushroom risotto with goat cheese, quail egg & rabbit sauce 26.00€
Ριζότο μανιταριών με κατσικίσιο τυρί, αυγό ορτυκιού & σάλτσα κουνέλι

Risotto with saffron from Kozani, cuttlefish & shrimps 31.00€
(zucchini, asparagus, tomato confit)
Ριζότο με κρόκο Κοζάνης, σουπιά & γαρίδες
(κολοκυθακι, σπαραγγι, κονφι ντομάτας)

Handmade traditional pasta with nouboulo cured meat, cream & egg yolk 22.00€
Χειροποιητες χυλοπίτες με νουμπουλο, κρεμα & κρόκος αυγού

STRAIGHT FROM THE SEA
ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ

Filet of sole “a la Polita” 36.00€
(peas, artichokes, carrot, shallot)
Γλώσσα αλα πολίτα
(αρακάς, αγκινάρες, καρότο, εσαλότ κρεμμύδι)

Sea bass fillet with hot potato salad, shrimps & tomato confit 29.00€
Φιλέτο λαβράκι με ζεστή πατατοσαλάτα, γαρίδες & κονφί ντομάτας

Monkfish with chickpea sauce & sea urchin 32.00€
Πεσκανδρίτσα με ρεβιθάδα & αχινό

Fish of the day in a closed salt dough with side dishes of your choice: (buttered vegetable, grilled vegetable, potato chips)
Ψάρι ημέρας σε κλειστή ζύμη αλατιού με συνοδευτικά της επιλογή σας:
(λαχανικά βουτύρου, λαχανικά σχάρας, τσιγαριαστές πατάτες)

MAIN COURSES
ΚΥΡΙΩΣ

Lamb trilogy with olive jam & espresso sauce 36.00€
Αρνάκι τριλογία με μαρμελάδα ελιάς & σάλτσα espresso

Casserole beef, king mushroom, potatoes with gruyere cream liver pate 38.00€
Κοκκινιστό μοσχαράκι, βασιλομανίταρο, πατατούλες με κρέμα γραβιερας, πατέ από συκωτάκια

Chicken stew & cannelloni stuffed with gruyere béchamel sauce 26.00€
(onion jam, carrot, roasted celery)
Κοτόπουλο παστιτσάδα & κανελόνι γεμιστό με μπεσαμέλ γραβιέρας
(μαρμελάδα κρεμμυδιού, καρότο, ψητή σελινόριζα)

Black pork with zucchini, mushroom & raisin sauce 29.00€
Μαύρος χοίρος με κολοκυθακι, υφές μανιταριών & σάλτσα σταφίδας

Please let your waiter know if you have any food allergies or special dietary requirements
Market Regulation Supervisor: Zisis Mouskeftaras
Menu prices include VAT and municipal charges - Prices are valid until October 2023

Αν έχετε οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική απαίτηση, παρακαλούμε ενημερώστε το σερβιτόρο.
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ζήσης Μουσκεφτάρας
Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν Φ.Π.Α. & Δημοτικό Τέλος - Οι τιμές ισχύουν έως τον Οκτώβριο 2023