



Aelia

WELLNESS RETREAT



STARTERS

TRADITIONAL GOAT CHEESE HALLOUMI

Traditional goat cheese halloumi bites with rose marmalade
Μπουκιές από παραδοσιακό κατσικίσιο χαλλούμι με μαρμελάδα τριαντάφυλλο
€9,90

AELIA'S HOMEMADE TRAHANOKEFTEDES

Aelia's homemade, light trahanokeftedes, with freshly picked aromatic herbs from Aelia's botanic gardens, grinded halloumi, served on a bed of mixed greens and homemade fig jam
Ανάλαφροι χειροποίητοι τραχανοκεφτέδες, με φρέσκα αρωματικά από τον βοτανόκηπο του Aelia, τριμμένο χαλλούμι πάνω σε στρώμα από ανάμεικτα φύλλα σαλάτας, πλαισιωμένοι με σπιτική μαρμελάδα σύκου
€11,60

ROYAL SAGANAKI

Saganaki with royal shrimps, fresh tomato sauce and Epirus feta cheese
Σαγανάκι με βασιλικές γαρίδες, σάλτσα φρέσκιας ντομάτας και φέτα Ηπείρου
€ 13,40

SWEET AND SPICY BABY SQUID

Baby fried squid, with sweet and spicy sauce, coriander and smoked pepper
Μικρό καλαμάρι ψημένο στο τηγάνι, δεμένο με γλυκοκαυτερή σάλτσα, κόλιανδρο και καπνιστό πιπέρι
€ 9,50

CHEESE & BEEF TORTILLAS

Tortilla roll, filled with fresh beef minced meat and cheese, garnished with avocado, yogurt, tomato and black rice
Ρολό τортίγια, γεμισμένη με φρέσκο βοδινό κιμά και τυριά, γαρνιρισμένη με αβοκάντο, γιαούρτι, λωρίδες ντομάτα και μαύρο ρύζι
€ 11,80

SALADS

SUPERFOOD QUINOA

Three coloured quinoa and multi coloured bell peppers, baked aubergine, pumpkin seeds, avocado mousse and pomegranate, with rose petal preserve dressing

Τρίχρωμο κινόα, φουρνιστή μελιτζάνα, πολύχρωμες πιπεριές, κολοκυθόσπορος, μους αβοκάντο και ρόδι, περιχυμένα με βινεγκρέτ από γλυκό τριαντάφυλλο

€14,90

MEDITERRANEAN MANOURI CHEESE SALAD

Lettuce, baby spinach, dry marinated fruits, pomegranate, sun-dried tomatoes, Greek manouri cheese, sweet walnut, balsamic vinaigrette and fig chutney

Μαρούλι, μικρά φύλλα σπανακιού, μαριναρισμένα αποξηραμένα φρούτα, ρόδι, λιαστές ντομάτες, ελληνικό μανούρι, γλυκό καρυδάκι, βινεγκρέτ από βαλσαμικό ξύδι και τσάντι σύκου

€14,90

AUTHENTIC GREEK SALAD

Fresh tomatoes, cucumber, three colored bell peppers, red onion, Kalamata olives, feta cheese and oregano, with virgin olive oil vinaigrette from the olive grove of Aelia

Φρέσκιες ντομάτες, αγγουράκι, τρίχρωμες πιπεριές, κόκκινο κρεμμύδι, ελιές Καλαμών, φέτα και ρίγανη, με βινεγκρέτ από αγνό παρθένο ελαιόλαδο από τον ελαιώνα του Aelia

€13,90

MEDITERRANEAN WILD ROCKET SALAD

Wild rucola, dried tomatoes, sheep-goat halloumi, pomegranate and multi-coloured bell-peppers, with apple vinaigrette

Άγρια ρόκα, λιαστές ντόματες, αιγοπρόβειο χαλλούμι, ρόδι και πολύχρωμες πιπεριές, με βίνεγκρετ μήλου

€12,90

AELIA'S CAESAR SALAD

Variety of lettuces, cherry tomatoes, crispy bacon, olive oil-oregano croutons and semi-hard Macedonia Kefalotyri cheese

Ποικιλία από τραγανά μαρούλια, ντοματίνια, τραγανό μπέικον, σπιτικά, λαδοριγανάτα κρουτόν και ημίσκληρο κεφαλοτύρι Μακεδονίας

€ 11,90

Με φιλέτο κοτόπουλου / With chicken fillet €14,50

Με γαρίδες Τίγρης / With tiger prawns €16,50

AELIA VEGAN SALAD



Variety of lettuces, cherry tomatoes, homemade olive oil-oregano croutons and vegan cheese
Ποικιλία από τραγανά μαρούλια, ντοματίνια, σπιτικά λαδοριγανάτα κρουτόν και χορτοφαγικό τυρί

€12,80

RISOTTO & PASTA

MUSHROOM RISOTTO

Truffle mushroom risotto, sautéed button mushrooms, porcini paste, tossed with parmesan and truffle oil

Ριζότο, με σοταρισμένα φρέσκαμανιτάρια, πάσταμανιταριών πορτσίνι και λάδι άγριας Τρούφας, πασπαλισμένο με παρμεζάνα
€14,40

RISOTTO CARBONARA

Arborio rice with crispy Italian pancetta, mushrooms, fresh cream, chives, and variety of cheeses

Ριζότο ποικιλίας αρμπόριο με τραγανή ιταλική πανσέτα,μανιτάρια, φρέσκα κρέμα, σχοινόπρασο και ποικιλία τυριών
€14,60

FLAMMBEED PRAWN PASTA

Mastic liqueur-flambeed rappardelle pasta with tiger prawns, tomato sauce, crispy capers, and parsley
Παπαρδέλες, με τραγανές μεγάλες γαρίδες, σάλτσα ντομάτας, τραγανό κουτρούβι κάππαρης, μαϊντανό, σβησμένα με λικέρ μαστίχας
€18,90

BASIL PESTO PASTA

Linguini with homemade basil pesto, bell peppers, zucchini, pine nuts and Macedonia Kefalotyri cheese
Λινγκουίνι με σπιτικό πέστο βασιλικού, πιπεριές, κολοκύθι, κουκουνάρι και κεφαλοτύρι Μακεδονίας
€13,40

HOMEMADE SPINACH AND RICOTTA RAVIOLI

Spinach and ricotta ravioli, in a creamy black truffle and parmesan sauce, garnished with chives and lime
Ραβιόλι, γεμιστά με σπανάκι και ρικότα, σε κρεμώδη σάλτσα μαύρης τρούφας με τυρί, σχοινόπρασο και λάιμ
€14,90

AELIAS' BOLOGNESE

Linguini with tomato sauce and fresh beef minced meat, carrots, celery topped with Macedonia cheese flakes
Λινγκουίνι με πλούσια σάλτσα ντομάτας και φρέσκο βοδινό κιμά, νότες από καρότο, σέλινο, πασπαλισμένα με κεφαλοτύρι Μακεδονίας
€15,90

AELIA'S VEGAN PASTA



Linguini with bell peppers, grilled aubergine, zucchini, fresh mushrooms and dried porcini mushrooms, enriched with Aelia's gardens herbs and fresh ripe tomatoes
Λινγκουίνι με πιπεριές, ψητές μελιτζάνες, κολοκυθάκια, φρέσκαμανιτάρια και αποξηραμέναμανιτάρια πορτσίνι, εμπλουτισμένα με βότανα από τους κήπους του Aelia και σάλτσα από φρέσκες ώριμες ντομάτες
€12,60

MAIN COURSE

MEAT

TENDER BEEF KRITHAROTO

Slow cooked fresh veal with orzo, in a rich ripe tomato sauce, enriched with fresh herbs and Greek kefalograviera cheese

Σιγοψημένο φρέσκο μοσχαράκι με κριθαρότο, σε πλούσια σάλτσα ώριμων ντομάτων και φρέσκων βοτάνων, εμπλουτισμένο με ελληνική κεφαλογραβιέρα

€15,60

GRILLED CHICKEN

Grilled half chicken (550g) with thyme from our garden, served with pumpkin cream, grilled vegetables, and sweet potato sticks

Μισό κοτόπουλο (550g) ψημένο στη σχάρα, αρωματισμένο με θυμάρι από τον κήπο μας, συνοδευμένο με κρέμα κολοκύθας, πύργο ψητών λαχανικών και στικς γλυκοπατάτας

€16,50

AELIA'S JUICY PORK TOMAHAWK

Grilled pork chop (750g), served with fresh potato wedges, flavoured with lemon, thyme and seasonal salad

Χοιρινή μπριζόλα Tomahawk (750γρ.) ψημένη στη σχάρα, συνοδευόμενη με πατάτες wedges αρωματισμένες με λεμονοθύμαρο και σαλάτα εποχής

€16,90

MIDDLE EAST CHICKEN HARISSA

Fresh chicken, marinated in a mild spicy harissa sauce, served with wild rice, multicolored bell peppers, yogurt sauce and tortilla crisps

Φρέσκο κοτόπουλο, μαριναρμένο σε ήπιας έντασης πικάντικη harissa, σερβιρισμένο με άγριο ρύζι, πολύχρωμες πιπεριές, σος γιαουρτιού και τραγανή τортίγια

€15,50

AROMATIC LAMB SHANK

Slow cooked for six hours lamb shank (450g), served with potato puree and sautéed mushrooms in lamb broth

Σιγοψημένο για έξι ώρες, αρνίσιο κότσι (450g), σερβιρισμένο με πουρέ πατάτας και σοταρισμένα μανιτάρια σε ζωμό αρνιού

€18,40

BLACK ANGUS FILLET

Argentinian Black Angus fillet (250g) served with sweet potato cream, sautéed mushrooms, beef jus and baby potatoes scented with Madagascar vanilla

Φιλέτο από βοδινό Black Angus Αργεντινής (250g), συνοδευμένο με κρέμα γλυκοπατάτας, σοσέ μανιτάρια, βοδινό ζωμό και πατάτες αρωματισμένες με βανίλια Μαδαγασκάρης

€32,00

BURGERS

THE ULTIMATE HOMEMADE BURGER

Homemade burger from 100% fresh meat in freshly baked bread, with kefalograviera cheese, crispy bacon, caramelized onions, pickled cucumber, lettuce and tomato.

Served with fresh crispy wedges

Σπιτικό χειροποίητο Burger (μπέργκερ) από 100% φρέσκο κρέας, σε φρεσκοψημένο ψωμάκι, εμπλουτισμένο με κεφαλογραβιέρα, κρατσανιστό μπέικον, καραμελωμένο κρεμμύδι, αγγουράκι τουρσί, μαρούλι και ντομάτα. Συνοδεύεται με φρέσκες τηγανιτές πατάτες wedges

€14,90

TENDER CHICKEN BURGER

Chicken Burger in freshly baked bread with cheese, mustard, mayo sauce, onions, pickled cucumber, lettuce and tomato, served with fresh oven baked baby potatoes

Κοτόπουλο μπέργκερ σε φρεσκοψημένο ψωμάκι με τυρί, μουσταρδομαγιονέζα, κρεμμύδια, αγγουράκι τουρσί, μαρούλι και ντομάτα, συνοδεύεται με φουρνιστές φρέσκες μικρές πατάτες

€14,30

VEGAN BURGER



Vegan burger in freshly baked bread, with vegan cheese, hummus, caramelized onions, pickled cucumber, lettuce and tomato, served with sweet potatoes and tahini sauce

Χορτοφαγικό μπέργκερ σε φρεσκοψημένο ψωμάκι, βίγκαν τυρί, χούμους, κρεμμύδι, αγγουράκι τουρσί, μαρούλι και ντομάτα, συνοδεύεται με γλυκοπατάτες και ταχίνι

€14,10

FISH

FRESH LOCAL SEA BASS FILLET

Oven baked, fresh Cypriot sea bass, on a bed of sautéed spinach and sweet potatoes cream, with Kozani saffron

Φρέσκο κυπριακό λαβράκι στο φούρνο, σε στρώμα από σοτέ σπανάκι και κρέμα γλυκοπατάτας, με σαφράν Κοζάνης

€18,80

SCOTTISH BAKED SALMON FILLET

Scottish salmon fillet with ginger and Himalayan salt, on a bed of pesto – spinach risotto, topped with creamy basil cheese.

Φιλέτο σκοτζέζικου σολομού με τζίντζερ και αλάτι Ιμαλαίων, πάνω σε ριζότο με πέστο βασιλικού και σπανάκι, πλαισιωμένο με κρεμώδες τυρί βασιλικού

€18,60

PLATTERS TO SHARE

FOR TWO PEOPLE

FRUIT PLATTER

Selection of fresh, seasonal fruits
Ποικιλία από φρέσκα εποχιακά φρούτα
€13,50

MEET THE CHEESE

Selection of cheese, accompanied with dried and fresh fruits
Ποικιλία τυριών, συνοδευόμενα με φρέσκα και αποξηραμένα φρούτα
€14,60

CHEESE AND MEAT PLATTER

Selection of cheese and cured meat, accompanied with dried and fresh fruits
Ποικιλία τυριών και αλλαντικών, συνοδευόμενα με φρέσκα και αποξηραμένα φρούτα
€ 15,60

HOMEMADE PIZZA

PIZZA MARGHERITA

Four cheeses on a layer of flavored tomato sauce with herbs from our garden
Τέσσερα τυριά πανώ σε στρώση από αρωματισμένη σάλτσα ντομάτας με βότανα
από τον κήπο του Aelia
€11,80

MEDITERRANEAN PIZZA

Bacon, ham, green peppers, pepperoni, olives, tomato sauce, fresh spearmint
Μπέικον, χαμ, πράσινες πιπεριές, πεπερόνι, ελιές, σάλτσα ντομάτας, φρέσκος δυόσμος
€13,90

PROSCIUTTO AND RUCOLA PIZZA

Mushroom, fresh tomato, tomato sauce, prosciutto and fresh rucola
Μανιτάρια, φρέσκιες ντομάτες, σάλτσα ντομάτας, προσούτο
και φρέσκια ρόκα
€12,50

DESSERTS

DRUNKEN TIRAMISU

Coffee-flavored tiramisu, with sweet Savoyard biscuits, mascarpone cheese and cognac, dusted with cocoa flakes

Τιραμισού εμποτισμένο με άρωμα εκλεκτού καφέ, παραδοσιακά ιταλικά μπισκότα Savoyard, τυρί μασκαρπόνε και κονιάκ πασπαλισμένο με πούδρα κακάο

€6,90

AELIA'S WARM CHOCOLATE SOUFFLE

Authentic, warm chocolate soufflé with 70% cocoa chocolate mass, complemented with vanilla ice-cream

Αυθεντικό ζεστό σουφλέ σοκολάτας με 70% κακάο συνοδευόμενο με παγωτό βανίλιας

€6,60

FLUFFY PHYLLO ORANGE PIE

Fluffy orange phyllo pastry pie, served with citrus yoghurt cream

Αφράτη πορτοκαλόπιτα με φύλλο, σερβιρισμένη με κρέμα από γιαούρτι και άρωμα εσπεριδοειδών

€6,40

BAKLAVAS WITH ICE CREAM

Phyllo pastry, soaked in aromatic syrup, layered with nuts and vanilla ice cream on the side

Φύλλα κρούστας, εμποτισμένα με αρωματικό σιρόπι, στρωμένα με ξηρούς καρπούς, συνοδευμένα με παγωτό βανίλια

€6,90

SEASONAL FRUIT SALAD



Seasonal super fruit salad with finely chopped fresh fruits, marinated in fruit juice

Σαλάτα με ψιλοκομμένα φρούτα εποχής, μαριναρισμένα σε χυμό φρούτων

€6,40



Σε περίπτωση που έχετε κάποια ιδιαιτερότητα σε θέματα τροφικών αλλεργιών,
παρακαλώ ενημερώστε το προσωπικό μας για να παραλάβετε την λίστα με τα αλλεργιογόνα
υλικά του μενού μας

If you have any food allergies or intolerances , please inform our staff which will provide
you with our allergens index table

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ και συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες χρεώσεις
All prices are in euro and they include all legal charges



Aelia
WELLNESS RETREAT