











Aelia

WELLNESS RETREAT








Σε περίπτωση που έχετε κάποια ιδιαιτερότητα σε θέματα τροφικών αλλεργιών ή δυσανεξίας παρακαλώ κοιτάξετε τον πίνακα με τα αλλεργιογόνα παρακάτω.

In case you have any food allergies or intolerances, please see the allergen board below.






	Soya/Σόγια		Lactose/Λακτόζη		Eggs/Αύγα
	Peanuts/Φυστίκια		Nuts/Ξηροί καρποί		Mustard/Μουστάρδα
	Celery/Σέλινο		Molluscs/Μαλάκια		Gluten /Γλουτένη
	Sesame/Σουσάμι		Crustaceans/Οστρακοειδής		Fish/Ψάρι
	Sulphur dioxide/ Διοξείδιο του θείου		Lupin/Λυκοειδής		Vegan/Αυστηρώς Χορτοφαγικό
			Vegetarian/Χορτοφαγικό		

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     

AVOCADO QUINOA MOUSSE

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
€12,90    

HOMEMADE MEAT LASAGNE

Freshly baked traditional homemade meat lasagne served in a clay pot
Φρεσκοψημένα σε πήλινο χειροποίητα λαζάνια με φρέσκο κιμά και φρέσκιες ντομάτες σε κόκκινη σάλτσα
€14,90   

SALADS

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 τσάτνι 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

WARM BEETROOT SALAD

Fresh vegetable salad with baked beetroot, grilled manouri, crushed walnuts and citrus vinaigrette

Φρέσκια σαλάτα λαχανικών με φουρνιστό παντζάρι, μανούρι στη σχάρα, θρυμματισμένα καρύδια και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

€ 15,50    

RISOTTO & PASTA

MUSHROOM RISOTTO

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

Ριζότο, με σοταρισμένα φρέσκα μανιτάρια, πάστα μανιταριών 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  

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

Λιγκουίνι με πλούσια σάλτσα ντομάτας και φρέσκο βοδινό κιμά, νότες από καρότο, σέλινο, πασπαλισμένα με κεφαλοτύρι Μακεδονίας

€15,90    

MUSHROOM VEGAN BOLOGNESE

Linguini with tomato sauce and excellent quality vegan minced, porcini and button mushrooms

Λιγκουίνι με σάλτσα ντομάτας, εξαιρετικά ποιοτικό χορτοφαγικό κιμά, άσπρα μανιτάρια και πορτσίνι

€15,90    

SEAFOOD PASTA

Fresh pappardelle with prawns, calamari, mussels, fresh cream and tomato sauce

Φρέσκες παπαρδέλες με γαρίδες, καλαμάρι, μύδια, φρέσκια κρέμα και σάλτσα ντομάτας

€18,90      

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, μαριναρισμένο σε ήπιας ένταση 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 FLANK STEAK

Irish Black Angus Flank Steak (250g) served with steak potatoes and arugula salad

Black Angus Flank στέικ Ιρλανδίας (250g) με στέικ πατάτες και σαλάτα ρόκας

€23,80 

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, σοτέ μανιτάρια, βοδινό ζωμό και πατάτες αρωματισμένες με βανίλια Μαδαγασκάρης

€32,40   

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    

BEYOND MEAT BURGER

Excellent quality vegan burger in freshly baked bun with caramelized onion, lettuce and tomato. Served with sweet potato, tahini and gherkin chutney

Εξαιρετικά ποιοτικό χορτοφαγικό μπέργκερ σε φρεσκοψημένο ψωμάκι με καραμελωμένο κρεμμύδι, μαρούλι και ντομάτα. Συνοδεύεται με γλυκοπατάτες, ταχίни και μαρμελάδα από αγγουράκι τουρσί

€15,80   

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

€18,60   

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



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