

# MENU



## HOMEMADE DIPS

ROASTED EGGPLANT	6.80	BEETROOT HUMMUS	6.50
TAHINI	4.90	TZATZIKI	4.90
TIROKAFTERI	6.20		

## BITES TO SHARE

HOMEMADE  
TRAHANOKEFTEDES 9.80

WITH FRESH HERBS FROM AELIA'S  
GARDEN, HALLOUMI AND HANDMADE FIG  
JAM (4 PCS)

FRESH VEGETABLE BALLS 8.80

WITH LIGHT YOGURT PESTO SAUCE (4  
PCS)

HANDMADE LAMB  
CROQUETTES 9.80

WITH FETA SAUCE (4 PCS)

ITALIAN SMOKED  
SCARMOZZA 9.50

IN FILO WITH ROSE CHUTNEY

CRISPY PRAWNS TEMPURA 9.60

WITH HONEY MUSTARD SAUCE (6 PCS)

## SIDE DISHES

FRESHLY CUT WEDGES 4.00

SEASONAL VEGETABLES 4.80

WILD RICE 4.20

WILD RICE WITH SPINACH 4.50

FRESHLY CUT FRIES 4.00

MASHED POTATOES 4.40

## SALADS

GREEK 12.90

WITH FRESH TOMATOES, CUCUMBER,  
FETA, COLOURED PEPPERS AND OLIVES

ROCKET 13.90

WITH WALNUTS, DRIED FRUITS AND  
GOAT CHEESE

LENTIL SALAD 13.60

WITH POMEGRANADE, ONION, PINE  
NUTS, PUMPKIN SEEDS AND YOGURT  
DRESSING

CAESAR 11.90

WITH LETTUCE, CHERRY TOMATOES,  
BACON, HOMEMADE CROUTONS AND  
PARMESAN

ADD CHICKEN 2.60

ADD PRAWNS 4.00

"At the heart of the Mediterranean, dining is a celebration of connection. Here, sharing dishes is more than just a tradition—it's an invitation to savor life's flavors together, where every bite tells a story of community, warmth, and the joy of sharing."

## MEAT & FISH

HOMEMADE BURGER 13.90

WITH KEFALOGRIavera, CARAMELISED ONION AND BACON SERVED WITH GREEN SALAD

PORK CHOP 500GR 14.80

GRILLED WITH FRESH HERBS FROM AELIA'S GARDEN SERVED WITH GREEN SALAD

POLITIKO KEBAB 300GR 15.80

BEEF AND LAMB MINCED WITH CHIMICHURI SAUCE

LAMB SHANK 500GR 18.90

SLOW COOKED FOR 6 HOURS, SERVED WITH MASHED POTATOES AND WINE SAUCE

PORK PANCETA 13.90

250GR  
GRILLED WITH FRESH OREGANO AND WINE SAUCE

WHOLE BABY CHICKEN 500GR 15.80

WITH CREAMY WINE SAUCE AND FRESH HERBS FROM AELIA'S GARDEN

OCTOPUS 16.50

WITH FAVA AND OIL INFUSED WITH THYME

BLACK ANGUS FLANK STEAK 200GR 19.80

WITH CHIMICHURI SAUCE AND ROCKET SALAD

SEABREAM FILLET 17.50

WITH OLIVE OIL, LEMON AND BEANS SALAD

## PASTA & RISOTTO

OCTOPUS WITH DITALINI PASTA 16.50

FRESH TOMATO SAUCE, KEFALOTIRI AND DRY ANARI

PASTA BOLOGNAISE WITH LINGUINI, 14.90

FRESH MINCED BEEF IN A RICH TOMATO SAUCE AND MACEDONIAN KEFALOTIRI

SEAFOOD RISOTTO WITH 17.90

WITH MUSCLES, PRAWNS AND BABY CALAMARI AND FRESH CREAM

ORZO WITH SLOW COOKED VEAL 14.60

ENRICHED WITH GREEK KEFALOGRAVIERA

MUSHROOM RISOTTO 13.80

WITH TRUFFLE OIL, PARMESAN AND PORCINI CREAM

## HOMEMADE DESSERTS

FLUFFY ORANGE PIE 6.60

WITH AROMATIC CREAM INFUSED WITH CITRUS

WARM CHOCOLATE CAKE 6.80

WITH VANILLA ICE CREAM

BAKLAVA 6.90

ENRICHED WITH AROMATIC SYRUP AND CAROB ICE CREAM

TRADITIONAL MAHALEPI 6.50

WITH ROSE SORBET

Aelia

# MENU



## ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΑΛΟΙΦΕΣ

ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ	6.80
ΤΑΧΙΝΙ	4.90
ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ	6.20

ΧΟΥΜΟΥΣ ΜΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙ	6.50
ΤΖΑΤΖΙΚΙ	4.90

## ΜΠΟΥΚΙΕΣ

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟΙ ΤΡΑΧΑΝΟΚΕΦΤΕΔΕΣ	9.80
---------------------------------	------

ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΗΠΟ ΤΟΥ ΑΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΧΑΛΟΥΜΙ ΠΛΑΙΣΙΩΜΕΝΟΙ ΜΕ ΣΠΙΤΙΚΗ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΣΥΚΟΥ. (4 ΤΜΧ)

ΦΡΕΣΚΟΙ ΧΟΡΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ	8.80
-----------------------	------

ΣΕ ΕΛΑΦΡΙΑ ΣΑΛΤΣΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ ΠΕΣΤΟ. (4 ΤΜΧ)

ΣΠΙΤΙΚΙΕΣ ΑΡΝΙΣΙΕΣ ΚΡΟΚΕΤΕΣ	9.80
--------------------------------	------

ΜΕ ΣΩΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΦΕΤΑΣ. (4 ΤΜΧ)

ΣΚΕΠΑΣΜΕΝΗ ΙΤΑΛΙΚΗ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΣΚΑΡΜΟΤΣΑ	9.50
--	------

ΣΕ ΦΥΛΛΟ ΣΥΝΟΔΕΥΟΜΕΝΗ ΑΠΟ CHUTNEY ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟΥ

ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ ΤΕΜΠΟΥΡΑ	9.60
------------------------------	------

ΜΕ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ (6 ΤΜΧ)

## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

ΦΡΕΣΚΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ WEDGES	4.00
ΕΠΟΧΙΑΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	4.80
ΑΓΡΙΟ ΡΥΖΙ	4.20
ΣΠΑΝΑΧΟΥΖΟ	4.50
ΦΡΕΣΚΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	4.00
ΠΑΤΑΤΕΣ ΠΟΥΡΕ	4.40

## ΣΑΛΑΤΕΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ	12.90
----------	-------

ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΝΤΟΜΑΤΕΣ, ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ, ΦΕΤΑ, ΤΡΙΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΑΙ ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΩΝ

ΡΟΚΑΣ	13.90
-------	-------

ΜΕ ΚΑΡΥΔΙΑ, ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ

ΦΑΚΟΣΑΛΑΤΑ	13.60
------------	-------

ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΡΟΔΙ, ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ, ΠΙΝΟΛΙΑ, ΣΠΟΡΙΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ ΜΕ ΕΛΑΦΡΥ ΝΤΡΕΣΙΓΝΚ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟΥ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ	11.90
-------------	-------

ΜΕ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΤΡΑΓΑΝΑ ΜΑΡΟΥΛΙΑ, ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΜΠΕΙΚΟΝ, ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΚΡΟΥΤΟΝ ΚΑΙ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ.

ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 2.60

ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ΤΕΜΠΟΥΡΑ 4.00

"At the heart of the Mediterranean, dining is a celebration of connection. Here, sharing dishes is more than just a tradition—it's an invitation to savor life's flavors together, where every bite tells a story of community, warmth, and the joy of sharing."

## ΚΡΕΑΤΙΚΑ - ΨΑΡΙΚΑ

ΣΠΙΤΙΚΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ  
ΜΠΕΡΓΚΕΡ 13.90

WITH KEFALOGRIAVERA, CARAMELISED  
ONION AND BACON SERVED WITH A  
GREEN SALAD

ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ 500ΓΡ 14.80

ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΒΟΤΑΝΑ ΑΠΟ ΤΟΝ  
ΚΗΠΟ ΤΟΥ ΑΕΛΙΑ, ΣΥΝΟΔΕΥΟΜΕΝΗ ΑΠΟ  
ΦΡΕΣΚΙΑ ΣΑΛΑΤΑ

ΠΟΛΙΤΙΚΟ ΚΕΜΠΑΜΠ 15.80  
300ΓΡ

ΜΕ ΒΟΔΙΝΟ ΚΑΙ ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΙΜΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ  
CHIMICHURRI

ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΟΤΣΙ 500ΓΡ 18.90

ΣΙΓΟΨΗΜΕΝΟ ΓΙΑ 6 ΩΡΕΣ , ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΕΝΟ  
ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ  
ΚΡΑΣΙΟΥ

ΟΛΟΚΛΗΡΟ 15.80  
ΚΟΤΟΠΟΥΛΑΚΙ 500ΓΡ

ΜΕ ΚΡΕΜΩΔΕΣ ΣΑΛΤΣΑ ΚΡΑΣΙΟΥ ΚΑΙ  
ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΗΠΟ ΤΟΥ ΑΕΛΙΑ

ΧΟΙΡΙΝΗ ΠΑΝΣΕΤΑ 13.90  
250ΓΡ

ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΡΙΓΑΝΗ ΚΑΙ  
ΣΑΛΤΣΑ ΚΡΑΣΙΟΥ

ΦΙΛΕΤΟ ΤΣΙΠΟΥΡΑΣ 17.50

ΜΕ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ ΣΥΝΟΔΕΥΟΜΕΝΟ ΑΠΟ  
ΣΑΛΑΤΑ ΦΑΣΟΛΙΩΝ

ΧΤΑΠΟΔΑΚΙ 16.50

ΜΕ ΦΑΒΑ ΚΑΙ ΘΥΜΑΡΙΣΙΟ ΛΑΔΙ

BLACK ANGUS FLANK 19.80  
STEAK 200ΓΡ

ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ CHIMICHURRI ΚΑΙ ΣΑΛΑΤΑ  
ΡΟΚΑΣ

## ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ-ΡΙΖΟΤΟ

ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΕ ΚΟΦΤΟ  
ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ 16.50

ΣΕ ΣΑΛΤΣΑ ΦΡΕΣΚΙΑΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ,  
ΠΑΣΠΑΛΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΑΝΑΡΗ ΚΑΙ  
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ  
ΒΟΔΙΝΟ ΚΙΜΑ 14.90

ΣΕ ΠΛΟΥΣΙΑ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΜΕ  
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ

ΡΙΖΟΤΟ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ 17.90

ΜΕ ΜΥΔΙΑ, ΓΑΡΙΔΕΣ, ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙ ΚΑΙ  
ΦΡΕΣΚΙΑ ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ 14.60  
ΣΙΓΟΨΗΜΕΝΟ ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ

ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΕΛΛΗΝΙΚΗ  
ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ

ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ 13.80

ΜΕ ΛΑΔΙ ΑΓΡΙΑΣ ΤΡΟΥΦΑΣ,  
ΠΑΣΠΑΛΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ ΚΑΙ  
ΚΡΕΜΑ ΠΟΡΤΣΙΝΙ

## ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΑΦΡΑΤΗ ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ 6.60

ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΚΡΕΜΑ  
ΑΠΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ

ΖΕΣΤΟ ΚΕΙΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ 6.80

ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑΣ

ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ 6.90

ΕΜΠΟΤΙΣΜΕΝΟΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΣΙΡΟΠΙ  
ΣΥΝΟΔΕΥΟΜΕΝΟΣ ΑΠΟ ΠΑΓΩΤΟ  
ΧΑΡΟΥΠΙ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΜΑΧΑΛΕΠΙ 6.50

ΜΕ ΣΟΡΜΠΕ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ

Aelia