

MENU



HOMEMADE DIPS

ROASTED EGGPLANT	5,90	BEETROOT HUMMUS	5.30
TAHINI	4.90	TZATZIKI	4.90
TIROKAFTERI	4.90		

STARTERS TO SHARE

HOMEMADE TRAHANOKEFTEDES WITH FRESH HERBS FROM AELIA'S GARDEN, HALLOUMI AND HANDMADE FIG JAM (4 PCS)	8.80
FRESH VEGETABLE BALLS WITH LIGHT YOGURT PESTO SAUCE (4 PCS)	7.90
SHRIPMS SAGANAKI WITH FETA AND TOMATOE	10.80
STRAPATSADA RICH TOMATOE SAUCE WITH EGGS AND VILLAGE SAUSAGE	7.80
GRIDLE KEFALOTYRI WITH ROSE MARMALADE	8.40
SPRING ROLLS HALLOUMI WITH MINT, HONEY AND TOASTED SESAME SEEDS	8.50

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 WITH FRESH TOMATOES, CUCUMBER, FETA, COLOURED PEPPERS, RED ONIONS , CAPERS AND OLIVES	11.90
ROCKET WITH PASTELAKI, DRIED FRUITS AND GOAT CHEESE	12.80
QUINOA SALAD  WITH BELL PEPPERS, MIXED GREENS, WITH A LIGHT LEMON VINAIGRETTE DRESSING ADD SMOKED SALMON 3.80	12.80
CAESAR WITH CRISPY ICEBERG, BACON, HOMEMADE CROUTONS, PARMESAN AND AELIA'S CAESAR DRESSING ADD CHICKEN 2.60 ADD PRAWNS 3.80	11.90

"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 13.40

100% MINCED BEEF WITH CHEDDAR CHEESE, CARAMELISED ONION, BACON AND HOMEMADE BBQ SAUCE SERVED WITH SLICED FRESH VEGGIES

PORK CHOP 500gr 14.80

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

POLITIKO GIAOURTLOU 300gr 13.90

BEEF AND LAMB MINCED WITH YOGURT SAUCE

LAMB SHANK 500gr 18.90

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

PORK PANCETA 250gr 12.90

WITH HOMEMADE BBQ CAUSE

CHICKEN SOUVLAKI 300gr 13.80

MARINATED WITH TURMERIC, HONEY, THYME, MUSTARD SERVED WITH GREEN SALAD

OCTOPUS 16.50

WITH FAVA AND OIL INFUSED WITH THYME

BLACK ANGUS FLANK 19.80

STEAK 200gr
WITH CHIMICHURI SAUCE SERVED WITH ROCKET SALAD

SEABREAM FILLET 18.50

SERVED WITH A WARM POTATO SALAD ENRICHED WITH CAPERS, SPRING ONION, GHERKINS AND TAHINI SAUCE

PASTA & RISOTTO

OCTOPUS WITH DITALINI PASTA 16.50

FRESH TOMATO SAUCE , KEFALOTIRI AND DRY ANARI

PASTA BOLOGNAISE WITH LINGUINI 13.90

FRESH MINCED BEEF IN A RICH TOMATO SAUCE AND MACEDONIAN KEFALOTIRI

SEAFOOD RISOTTO WITH 16.90

WITH MUSCLES, PRAWNS AND BABY CALAMARI AND FRESH CREAM

ORZO WITH SLOW COOKED VEAL 13.80

ENRICHED WITH GREEK KEFALOGRAVIERA

MUSHROOM RISOTTO 12.80

WITH TRUFFLE OIL, MUSHROOMS PARMESAN AND PORCINI CREAM

PESTO AVOCADO LINGUINE PASTA 12.90

WITH CHERRY TOMATOES AND PINE NUTS

HOMEMADE DESSERTS

FLUFFY ORANGE PIE 5.90

WITH AROMATIC CREAM INFUSED WITH CITRUS

WARM CHOCOLATE CAKE 5.80

WITH VANILLA ICE CREAM
BAKED UPON ORDER 12-14'

BAKLAVA 5.90

ENRICHED WITH AROMATIC SYRUP AND MASTICHA ICE CREAM

WARM APPLE PIE 6.50

WITH VANILLA ICE CREAM

Aelia

MENU



ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΑΛΟΙΦΕΣ

ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ	5.90
ΤΑΧΙΝΙ	4.90
ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ	4.90

ΧΟΥΜΟΥΣ ΜΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙ	5.30
ΤΖΑΤΖΙΚΙ	

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟΙ ΤΡΑΧΑΝΟΚΕΦΤΕΔΕΣ	8.80
ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΗΠΟ ΤΟΥ ΑΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΧΑΛΟΥΜΙ ΠΛΑΙΣΙΩΜΕΝΟΙ ΜΕ ΣΠΙΤΙΚΗ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΣΥΚΟΥ. (4 ΤΜΧ)	

ΦΡΕΣΚΟΙ ΧΟΡΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ	7.90
ΣΕ ΕΛΑΦΡΙΑ ΣΑΛΤΣΑ ΠΙΛΟΥΡΤΙΟΥ ΠΕΣΤΟ. (4 ΤΜΧ)	

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ	10.80
ΜΕ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΝΤΟΜΑΤΑ	

ΣΤΡΑΠΑΤΣΑΔΑ	7.80
ΠΛΟΥΣΙΑ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΜΕ ΑΥΓΑ ΚΑΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ	

ΨΗΤΟ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ	8.40
ΜΕ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟΥ	

ΡΟΛΑΚΙΑ ΧΑΛΟΥΜΙ	8.50
ΜΕ ΔΥΟΣΜΟ, ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΟ ΣΟΥΣΑΜΙ	


ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

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

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ	11.90
ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΝΤΟΜΑΤΕΣ, ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ, ΦΕΤΑ, ΤΡΙΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΚΟΥΤΡΟΥΒΙ ΚΑΙ ΕΛΙΕΣ	

ΡΟΚΑΣ	12.80
ΜΕ ΠΑΣΤΕΛΑΚΙ, ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ	

ΣΑΛΑΤΑ ΚΙΝΟΑ 	12.80
ΜΕ ΧΡΩΜΑΤΙΣΤΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ, ΠΡΑΣΙΝΑ ΦΥΛΛΑ, ΚΑΙ ΕΝΑ ΕΛΑΦΡΥ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΛΕΜΟΝΙΟΥ	
ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ ΣΟΛΩΜΟ 3.80	

ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ	11.90
ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΜΠΕΙΚΟΝ, ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΚΡΟΥΤΟΝΙΑ, ΠΑΡΜΕΣΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΚΑΙΣΑΡΑ ΤΟΥ ΑΕΛΙΑ.	
ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 2.60	
ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ΤΕΜΠΟΥΡΑ 3.80	

**"Στην καρδιά της Μεσογείου, η γαστρονομία
είναι μία γιορτή σύνδεσης.**

Εδώ, το να μοιράζεσαι πιάτα δεν είναι απλώς μία
παράδοση - είναι μία πρόσκληση να
απολαύσουμε τις γεύσεις της ζωής μαζί, όπου
κάθε μπουκιά αφηγείται μία ιστορία κοινότητας,
ζεστασιάς και της χαράς του να μοιράζεσαι"

ΚΡΕΑΤΙΚΑ - ΨΑΡΙΚΑ

ΣΠΙΤΙΚΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΜΠΕΡΓΚΕΡ 100% ΒΟΔΙΝΟΣ ΚΙΜΑΣ ΜΕ ΤΥΡΙ ΤΣΕΝΤΑΡ, ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ, ΜΠΕΙΚΟΝ, ΚΑΙ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΣΑΛΤΣΑ ΒΒQ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΚΟΜΜΕΝΑ ΦΡΕΣΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	13.40
ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ 500γρ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΒΟΤΑΝΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΗΠΟ ΤΟΥ ΑΕΛΙΑ, ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΣΑΛΑΤΑ	14.80
ΠΟΛΙΤΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ 300γρ ΜΕ ΒΟΔΙΝΟ ΚΑΙ ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΙΜΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ	13.90
ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΟΤΣΙ 500γρ ΣΙΓΟΨΗΜΕΝΟ ΓΙΑ 6 ΩΡΕΣ , ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΚΡΑΣΙΟΥ	18.90
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ 300γρ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΚΟΥΡΚΟΥΜΑ, ΜΕΛΙ, ΘΥΜΑΡΙ, ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ. ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ	13.80
ΧΟΙΡΙΝΗ ΠΑΝΣΕΤΑ 250γρ ΜΕ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΣΑΛΤΣΑ ΒΒQ	12.90
ΦΙΛΕΤΟ ΤΣΙΠΟΥΡΑΣ 200γρ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΖΕΣΤΗ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ, ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΚΟΥΤΡΟΥΒΙ, ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ ΤΟΥΡΣΙ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΤΑΧΙΝΙ	18.50
ΧΤΑΠΟΔΑΚΙ ΜΕ ΦΑΒΑ ΚΑΙ ΘΥΜΑΡΙΣΙΟ ΛΑΔΙ	16.50
BLACK ANGUS FLANK STEAK 200γρ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ CHIMICHURRI ΣΥΝΟΔΕΥΟΜΕΝΟ ΑΠΟ ΣΑΛΑΤΑ ΡΟΚΑΣ	19.80

ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ-ΡΙΖΟΤΟ

ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΕ ΚΟΦΤΟ ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ ΣΕ ΣΑΛΤΣΑ ΦΡΕΣΚΙΑΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ, ΠΑΣΠΑΛΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΑΝΑΡΗ ΚΑΙ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ	16.50
ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΒΟΔΙΝΟ ΚΙΜΑ ΣΕ ΠΛΟΥΣΙΑ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΜΕ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ	13.90
ΡΙΖΟΤΟ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ ΜΕ ΜΥΔΙΑ, ΓΑΡΙΔΕΣ, ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΙΑ ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	16.90
ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΣΙΓΟΨΗΜΕΝΟ ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ	13.80
ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ ΜΕ ΛΑΔΙ ΑΓΡΙΑΣ ΤΡΟΥΦΑΣ, ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ, ΠΑΣΠΑΛΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΠΟΡΤΣΙΝΙ	12.80
ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΠΕΣΤΟ ΑΒΟΚΑΝΤΟ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΑΙ ΠΙΝΟΛΙΑ	12.90

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΑΦΡΑΤΗ ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ	5.90
ΖΕΣΤΟ ΚΕΙΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΨΗΝΕΤΑΙ ΚΑΤΑΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ 12-14'	5.80
ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ ΕΜΠΟΤΙΣΜΕΝΟΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΣΙΡΟΠΙ ΣΥΝΟΔΕΥΟΜΕΝΟΣ ΑΠΟ ΠΑΓΩΤΟ ΧΑΡΟΥΠΙ	5.90
ΖΕΣΤΗ ΜΗΛΟΠΙΤΑ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑΣ	6.50

Aelia

*ΟΛΕΣ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ ΚΑΙ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΝΟΜΙΜΟΥΣ ΦΟΡΟΥΣ