

Aelia Wellness Retreat

A LA CARTE MENU

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ρολάκια με Χαλούμι €8.40

Χρυσάφενια ρολά με χαλούμι, δροσερό δυόσμο και γλυκιά μαρμελάδα σύκου.
(1,3,7)

Κολοκυθοκεφτέδες €8.60

Αφράτοι, τραγανοί με μαλακά τυριά. Σερβίζονται με σπιτικό τζατζίκι.
(1,3,7)

Χταπόδι με Φάβα €12.90

Τρυφερό ψητό χταπόδι πάνω σε βελούδινη φάβα, με ρόκα και αγνό παρθένο ελαιόλαδο.
(14)

Ανατολίτικο Μοσχαρίσιο €13.80

Σουβλάκι
Ζουμερό μοσχάρι στη σχάρα, με σαλτσα μέλι και μουστάρδα.
(3,10,12)

Φέτα σε Τραγανό Φύλλο €8.40

Απαλή φέτα τυλιγμένη σε τραγανό φύλλο, μέλι και καβουρδισμένο σουσάμι.
(1,7,11)

Μελιτζανοσαλάτα €6.90

Χειροποίητη
Καπνιστή και βελούδινη, με τραγανό τηγανητό κουνουπίδι.

Τηγανητά Καλαμαράκια €9.40

Τραγανά και ελαφριά, με μια απαλή, λευκή ταραμοσαλάτα.
(1,3,4,6,7,10,14)

ΑΛΟΙΦΕΣ

Τζατζίκι €4.50
(7)

Ταχίνι €4.50
(11)

Χούμους €4.50
(11)

Χούμους με παντζάρι €4.50
(11,12)

Τυροκαυτερή €4.50
(7)

Ελιές €2.50

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ελληνική Σαλάτα €13.90

Ζουμερή ντομάτα, τραγανό αγγούρι, ελιές, κάπαρη, φρεσκα αρωματικά και τριμμένη φέτα.
(7,10,12)

Caesar's Σαλάτα €12.90

Κρεμώδες σάλτσα, τραγανό iceberg, μπέικον και παρμεζάνα.
(1,3,4,7,10)

Με κοτόπουλο +€2.80

(1,3,4,7,10)

Με γαρίδες +€3.80

(1,2,3,4,7,10)

Σαλάτα Ρόκας με €14.40

Καραμελωμένο
Κατσικίσιο Τυρί

Αποξηραμμένα σύκα, τραγανά καρύδια, αρωματικό πορτοκάλι & καραμελωμένο κατσικίσιο τυρί.
(7,8,10,12)

Burrata με Ντοματίνια €15.40

Φρέσκια burrata που λιώνει απαλά, με ντοματίνια και αρωματική σάλτσα πέστο βασιλικού και μια ελαφριά στρώση ρόκας.
(7,8)

ΠΙΤΣΕΣ

Prosciutto Pizza €14.30

Λεπτή και τραγανή πίτσα με προσούτο γκούντα και μοτσαρέλλα
(1,6,7)

Margherita Pizza €13.90

Απλή, με τριλογία τυριών μοτσαρέλα, ενταμ, γκούντα σε απαλή φρέσκια σάλτσα τομάτας
(1,6,7)

Farmer's Pizza €15.60

Μπέικον, ζαμπόν, σαλάμι, μανιτάρια & πιπεριές πάνω σε τραγανή ζύμη.
(1,6,7)

Aelia Wellness Retreat

A LA CARTE MENU

STARTERS

Halloumi Spring Rolls €8.40
Golden rolls with halloumi, sweet fig marmalade and fresh mint.
(1,3,7)

Zucchini Fritters €8.60
Fluffy and crispy with soft cheeses. Served with homemade tzatziki.
(1,3,7)

Octopus with Fava €12.90
Tender grilled octopus over velvety fava, with rocket and extra virgin olive oil.
(14)

Oriental Beef Souvlaki €13.80
Juicy grilled beef with honey-mustard sauce.
(3,10,12)

Feta in Crispy Filo €8.40
Soft feta wrapped in crispy filo pastry with honey and toasted sesame seeds.
(1,7,11)

Handmade Eggplant Salad €6.90
Smoky and velvety, served with crispy fried cauliflower.

Fried Calamari €9.40
Crispy and light, served with a delicate white tarama dip.
(1,3,4,6,7,10,14)

DIPS

Tzatziki €4.50
(7)

Tahini €4.50
(11)

Hummus €4.50
(11)

Beetroot Hummus €4.50
(11,12)

Tirokafteri €4.50
(7)

Olives €2.50

SALADS

Greek Salad €13.90
juicy tomatoes, crunchy cucumber, olives, capers, fresh herbs and crumbled feta.
(7,10,12)

Caesar's Salad €12.90
Creamy dressing, fluffy iceberg lettuce, bacon and parmesan.
(1,3,4,7,10)
With chicken +€2.80
(1,3,4,7,10)
With prawns +€3.80
(1,2,3,4,7,10)

Rocket Salad with Caramelized Goat Cheese €14.40
Dried figs, crunchy walnuts, aromatic orange, caramelized goat cheese and on a carpet of arugula.
(7,8,10,12)

Burrata with Cherry Tomatoes €15.40
Fresh burrata that melts gently, with cherry tomatoes and aromatic basil pesto sauce.
(7,8)

PIZZAS

Prosciutto Pizza €14.30
Thin and crispy pizza with prosciutto, gouda and mozzarella.
(1,6,7)

Margherita Pizza €13.90
Simple, with a trio of cheeses – mozzarella, edam, gouda – over a light tomato sauce.
(1,6,7)

Farmer's Pizza €15.60
Bacon, ham, salami, mushrooms & peppers on a crispy dough.
(1,6,7)

Aelia Wellness Retreat

A LA CARTE MENU

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Μοσχαρίσιο Σπιτικό

€13.90

Μπέργκερ

Ζουμερό burger με λιωμένο cheddar, μπέικον, καραμελωμένα κρεμμύδια, σαλάτα & σπιτική BBQ. Σερβίρεται με τηγανιτές πατάτες.
(1,3,7,10)

Χοιρινή Μπριζόλα 500γρ

€14.90

Καλοψημένη, αρωματική, με πατάτες wedges και φρέσκια πράσινη σαλάτα.
(10,12)

Κότσι Αρνιού Ψητό 500γρ

€18.90

Σιγοψημένο, συνοδεύεται από πουρέ, λαχανικά & σάλτσα κόκκινου κρασιού.
(1,3,6,7,10,12)

Κοτόπουλο Σουβλάκι

€13.90

Φιλέτο

Μαριναρισμένο σε γιαούρτι και μυρωδικά, με τζατζικι & τραγανές τηγανιτές πατάτες στρωμένο σε ελληνική πίτα και δροσιστική σαλάτα.
(1,7)

Ψητό Μπούτι

€13.80

Κοτόπουλου χωρίς κόκαλο

Ζουμερό, χρυσαφένιο μπούτι κοτόπουλου με αρωματικά βότανα, συνοδευόμενο από μείγμα μαύρου και λευκού ρυζιού και φρέσκα λαχανικά.
(7)

Βοδινό Φιλέτο

€32.40

Αργεντινής 250γρ

Τρυφερό φιλέτο βοδινού, σερβιρισμένο με βελούδινο πουρέ πατάτας, εποχιακά λαχανικά και πλούσια σάλτσα μανιταριών.
(1,3,6,7,12)

Μουσακάς Παραδοσιακός

€14.80

(κατόπιν διαθεσιμότητας)

Στρώσεις λαχανικών, κιμά & πλούσια σπιτική μπεσαμέλ μια μαμαδίστικη συνταγή.
(1,7,9,12)

Φιλέτο Τσιπούρας με

€18.40

Ζεστή Πατατοσαλάτα 270γρ

Σερβιρισμένο με ζεστή πατατοσαλάτα, εμπλουτισμένη με κουτρούβι, φρέσκο κρεμμύδι, αγγουράκι τουρσί και σάλτσα ταχίνι.
(4,7,11,12)

Σολομός Φιλέτο 270γρ

€18.40

Απαλός και αρωματικός, με άγριο ρύζι και κρεμώδη σάλτσα σαφράν.
(4,7,12)

Χορτοφαγικό Burger

€13.90

Αρωματικό με ταχίνι και τηγανιτές πατάτες.
(1,10,11,12)

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Ρύζι

€3.50

(7)

Τηγανιτές Πατάτες

€3.80

Πατάτες Wedges

€3.80

Πουρέ Πατάτας

€4.20

(7)

Λαχανικά Σχάρας

€4.50

Aelia Wellness Retreat

A LA CARTE MENU

MAINS

Homemade Beef Burger

Juicy burger with melted cheddar, bacon, caramelized onions & homemade BBQ sauce. Served with fries.
(1,3,7,10)

€13.90

Pork Steak 500g

Well-grilled and aromatic, served with potatoes wedges and fresh green salad.
(10,12)

€14.90

Roasted Lamb Shank 500g

Slow-cooked, served with mashed potatoes, vegetables & red wine sauce.
(1,3,6,7,10,12)

€18.90

Chicken Souvlaki Fillet

Marinated in yogurt and herbs, with tzatziki & crispy fries with Greek pita and Vierge salad.
(1,7)

€13.90

Grilled Boneless Chicken Thigh

Juicy, golden chicken thigh with aromatic herbs, served with mixed black & white rice and fresh vegetables.
(7)

€13.80

Argentinian Beef Fillet 250g

Tender beef fillet, served with silky potato purée, seasonal vegetables & rich mushroom sauce.
(1,7,9,12)

€32.40

Traditional Moussaka

(subject to availability)

Layers of vegetables, minced meat & rich homemade béchamel – a classic home-style recipe.
1,7,9,12

€14.80

Sea Bream Fillet with

Warm Potato Salad 270g

Warm, aromatic and lemony – with capers, fresh onion and tahini sauce.
(4,7,11,12)

€18.40

Salmon Fillet 270g

Delicate and aromatic, with wild rice and creamy saffron sauce.
(4,7,12)

€18.40

Vegan Burger

Aromatic, with tahini & fries.
(1,10,11,12)

€13.90

SIDES

Rice

(7)

€3.50

French Fries

€3.80

Potato Wedges

€3.80

Potato Puree

(7)

€4.20

Grilled Vegetables

€4.50

Aelia Wellness Retreat

A LA CARTE MENU

PASTA & RISOTTO

Mushroom Risotto with Truffle €13.60

*Velvety and aromatic, with mixed mushrooms and parmesan.
(4,7,12)*

Fresh Rigatoni Bolognese €14.80

*Classic and rich, with tomato sauce & minced mix meat.
(1,7,9,12)*

Fresh Seafood Papardelle €16.90

*With prawns, calamari, mussels and a delicate bisque sauce.
(1,2,7,9,12,14)*

Prawn Orzotto €16.90

*Creamy and aromatic, with bisque sauce and feta.
(1,2,7,9,12)*

Handmade Spinach Cannelloni €14.90

*(subject to availability)
With creamy spinach and velvety sauce in golden crepes.
(1,3,7,12)*

Fresh Vegan Lasagna €13.90

*Rich and full of vegetables, with Napoli sauce.
(1,6,9)*

DESSERTS

Warm Chocolate Cake €8.90

*Molten chocolate with vanilla ice cream.
(1,3,7)*

Warm Galaktoboureko €6.90

*Crispy filo, warm custard and traditional aroma, served with mastiha ice cream.
(1,3,7)*

Homemade Apple Pie €7.90

*Served fresh and warm, scented with cinnamon.
(1,3,7)*

Chocolate Tart with Creamy Caramel €7.80

*Velvety caramel in a crispy tart with hazelnut cream, chocolate and ice cream.
(1,3,7,8)*

Orange Pie €6.90

*Homemade, fluffy and aromatic, with refreshing yogurt cream.
(1,3,7)*

Aelia Wellness Retreat

A LA CARTE MENU

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

Ριζότο Μανιταριών με Τρούφα

€13.60

Βελούδινο και αρωματικό με
ποικιλία μανιταριών και
παρμεζάνα.
(4,7,12)

Φρέσκα Rigatoni Μπολονέζ

€14.80

Κλασικό, πλούσιο, με σάλτσα
ντομάτας & ανάμεικτο κιμά.
(1,7,9,12)

Φρέσκες Παπαρδέλλες Θαλασσινών

€16.90

Με γαρίδες, καλαμάρι, μύδια και
μια απαλή σάλτσα Bisque.
(1,2,7,9,12,14)

Κριθαρότο με Γαρίδες

€16.90

Κρεμώδες, αρωματικό, με σάλτσα
Bisque και φέτα.
(1,2,7,9,12)

Χειροποίητα Κανελόνια με Σπανάκι

€14.90

(κατόπιν διαθεσιμότητας)

Με Κρεμώδη Σπανάκι και
βελούδινη κρέμα σε χρυσαφενια
κρέπα.
(1,3,7,12)

Φρέσκα Vegan Λαζάνια

€13.90

Πλούσια και γεμάτα λαχανικά με
σάλτσα Ναπολης.
(1,6,9)

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Ζεστό Κέικ Σοκολάτας

€8.90

Ρευστή σοκολάτα, με παγωτό
βανίλια
(1,3,7)

Ζεστό Γαλακτομπούρεκο

€6.90

Τραγανό φύλλο, ζεστή κρέμα και
άρωμα παραδοσης συνοδευόμενο
από παγωτό μαστίχα
(1,3,7)

Μηλόπιτα Σπιτική

€7.90

Σερβιρετε φρέσκια και ζεστή
αρωματισμένη με κανέλα
(1,3,7)

Τάρτα Σοκολάτας με κρεμώδη Καραμέλα

€7.80

Βελούδινη καραμέλα σε τραγανή
τάρτα με κρέμα φουντουκιού,
σοκολάτα και παγωτό.
(1,3,7,8)

Πορτοκαλόπιτα

€6.90

Σπιτική, αφράτη και αρωματική,
με δροσερή αφράτη κρέμα και
sorbet πορτοκάλι.
(1,3,7)

Aelia Wellness Retreat

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ ALLERGENS

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη | 1. Cereals containing gluten |
| 2. Οστρακοειδή | 2. Crustaceans |
| 3. Αυγά | 3. Eggs |
| 4. Ψάρια | 4. Fish |
| 5. Αράπικα φιστίκια | 5. Peanuts |
| 6. Σόγια | 6. Soybeans |
| 7. Γάλα | 7. Milk |
| 8. Ξηροί καρποί | 8. Nuts |
| 9. Σέλινο | 9. Celery |
| 10. Μουστάρδα | 10. Mustard |
| 11. Σπόροι σησαμιού | 11. Sesame seeds |
| 12. Διοξείδιο του θείου και θειώδη | 12. Sulphur dioxide and sulphites |
| 13. Λούπινο | 13. Lupin |
| 14. Μαλάκια | 14. Molluscs |