

Aelia Wellness Retreat

A LA CARTE MENU

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Μπακλαβάς Χαλούμιου €8.40

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

Κολοκυθοκεφτέδες €9.60

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

Burrata με Ντοματίνια €13.40

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

Φέτα σε Τραγανό Φύλλο €8.40

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

Κριθαρότο με
Γαρίδες €15.90

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

Παραδοσιακή Πίτα
χαλούμι Λούντζα €9.40

με χειροποίητη μαγιονέζα.
(1, 7, 3, 10)

ΑΛΟΙΦΕΣ

Τζατζίκι €4.50
(7)

Ταχίνι €4.50
(11)

Χούμους €4.50
(11)

Χούμους με παντζάρι €4.50
(11,12)

Τυροκαυτερή €4.50
(7)

Μελιτζανοσαλάτα €4.50

Ελιές €2.50

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ελληνική Σαλάτα €13.90

Ζουμερή ντομάτα, τραγανό αγγούρι,
ελιές, κάπαρη, κρεμμύδι, πιπεριές,
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)

ΠΙΤΣΕΣ

Prosciutto Pizza €14.30

Λεπτή και τραγανή ζύμη με προσούτο
και άγρια ρόκα, στρωμένα πάνω σε
τριλογία τυριών μοτσαρέλλα, γκούντα
και ενταμ. (1,7,9)

Margherita Pizza €13.90

Λεπτή και τραγανή ζύμη με τριλογία
τυριών μοτσαρέλα, ενταμ, γκούντα
στρωμένα σε απαλή φρέσκια
σάλτσα τομάτας. (1,7,9)

Aelia Wellness Retreat

A LA CARTE MENU

STARTERS

Halloumi Baklava €8.40

Golden rolls with halloumi, sweet fig marmalade and fresh mint.
(1,3,7)

Zucchini Balls €9.60

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

Burrata with Cherry €13.40

Tomatoes
Fresh burrata that melts gently, with fresh arugula, cherry tomatoes and aromatic basil pesto sauce.
(7,8)

Feta in Crispy Filo €8.40

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

Prawn Orzotto €15.90

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

Traditional Halloumi & €9.40

Lountza in Pitta Bread

with Homemade Mayonnaise.
(1, 7, 3, 10)

DIPS

Tzatziki €4.50
(7)

Tahini €4.50
(11)

Hummus €4.50
(11)

Beetroot Hummus €4.50
(11,12)

Tirokafteri €4.50
(7)

Eggplant €4.50

Olives €2.50

SALADS

Greek Salad €13.90

juicy tomatoes, crunchy cucumber, olives, capers, onions, sweet peppers, 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 €14.40

Caramelized Goat
Cheese

Dried figs, crunchy walnuts, aromatic orange, caramelized goat cheese.
(7,8,10,12)

PIZZAS

Prosciutto Pizza €14.30

Thin and crispy dough with prosciutto, mozzarella, gouda and edam. (1,7,9)

Margherita Pizza €13.90

Thin and crispy dough, with a trio of cheeses — mozzarella, edam, gouda — over a light tomato sauce. (1,7,9)

Aelia Wellness Retreat

A LA CARTE MENU

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Διπλό Smashed Βοδινό Μπέργκερ

€14.90

100% μοσχάρισιος κιμάς, smashed burger με λιωμένο σένταρ, μπέικον, καραμελωμένο κρεμμύδι, μαρούλι, ντομάτα, αγγουράκι τουρσί και σπιτική BBQ σος. Συνοδεύεται με τηγανητές πατάτες.
(1,3,7,10)

Χοιρινή Μπριζόλα 500gr

€14.90

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

Premium μπριζολακία Ιβηρικού χοιρινού,

€24.90

Με πατάτες φούρνου και την καυτερή σάλτσα του Aelia.

Κοτόπουλο Σουβλάκι Φιλέτο

€13.90

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

Ψητό Μπούτι Κοτόπουλου χωρίς κόκαλο

€13.80

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

Αρνίσια Παϊδάκια

€18.80

Με λαχανικά σχάρας και πουρέ πατάτας.
(7)

Φιλέτο Τσιπούρας με Ζεστή Πατατοσαλάτα 270gr

€18.90

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

Ζουμερό Χορτοφαγικό Burger

€13.90

Αρωματικό χορτοφαγικό μπιφτέκι με ταχίνι, ντομάτα, καραμελωμένο κρεμμύδι, τραγανό μαρούλι iceberg και τηγανιτές πατάτες.
(1,10,11,12)

Ανατολίτικο Βοδινό φιλέτο

€26.90

Ζουμερό μοσχάρισιο φιλέτο σουβλάκι στη σχάρα με σάλτσα μελιού-μουστάρδας και φρέσκια σαλάτα εποχής.
(3,10)

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Ρύζι (7)

€3.50

Τηγανιτές Πατάτες

€3.80

Πατάτες Wedges

€3.80

Πουρέ Πατάτας (7)

€4.20

Λαχανικά Σχάρας

€4.50

Aelia Wellness Retreat

A LA CARTE MENU

MAINS

Smashed Double Beef Burger

€14.90

100% Minced Beef burger
smashed with melted cheddar,
bacon, caramelized onion,
lettuce, tomato, gherkins &
homemade BBQ sauce. Served
with fries.
(1,3,7,10)

Pork Chop ^{500g}

€14.90

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

Premium Iberico Pork cutlets

€24.90

With over baked potatoes and
Aelia's Hot Sauce.

Chicken Souvlaki Fillet

€13.90

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

Grilled Boneless Chicken Thigh

€13.80

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

Lamb Chops

€18.80

With grilled vegetables and
potato puree.
(7)

Sea Bream Fillet with warm Potato Salad ^{270g}

€18.40

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

Juicy Vegan Burger

€13.90

Aromatic vegan burger, with
tahini, tomato, caramelized onion,
crispy iceberg lettuce and fries.
(1,10,11,12)

Oriental Beef Fillet

€26.90

Juicy grilled beef fillet skewers,
glazed with a rich honey-mustard
sauce and served with a crisp,
fresh seasonal salad.
(3,10)

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 Oil €14.60
*Velvety and aromatic, with mixed mushrooms and parmesan.
(4,7,12)*

Fresh Linguine Bolognese €15.90
*Classic and rich, with tomato sauce & mix minced 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)*

Fresh Rigatoni (vegan) €15.90
*With tomato sauce and vegetables.
(1)*

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)*

Orange Pie €6.90
*Homemade, fluffy and aromatic, with refreshing yogurt cream.
(1,3,7)*

Affogato €6.90
*Vanilla ice cream in a double espresso shot
with caramel upon request

Ice Cream selection of three €6.90
*i. Vanilla
ii. Chocolate
iii. Strawberry
iv. Orange sorbet
v. Lemon Sorbet
vi. Mastic*

**The approximate cooking time for the desserts is 12'-15'.*

Aelia Wellness Retreat

A LA CARTE MENU

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

Ριζότο Μανιταριών
με Λάδι Τρούφας
*Βελούδινο και αρωματικό με
ποικιλία μανιταριών και
παρμεζάνα.*
(4,7,12)

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

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

Φρέσκα Rigatoni (vegan)
*Με σάλτσα Ντομάτας και
λαχανικά*
(1)

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Ζεστό Κέικ
Σοκολάτας
*Ρευστή σοκολάτα, με παγωτό
βανίλια.*
(1,3,7)

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

Σπιτική Μηλόπιτα
*Σερβιρετε φρέσκια και ζεστή
αρωματισμένη με κανέλα.*
(1,3,7)

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

Affogato
*Παγωτό βανίλια με διπλό
espresso*
(7)
**προσθήκη καραμέλας κατόπιν
παραγγελίας*

Παγωτό, επιλογή τριών

- Βανίλια
- Σοκολάτα
- Φράουλα
- Σορμπέ πορτοκάλι
- Σορμπέ λεμόνι
- Μαστίχα

(7)

**Ο χρόνος προετοιμασίας για τα επιδόρπια είναι κατά
προσέγγιση 12'-15'.*

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 |