



AELIA RESTAURANT

MENU

ΓΙΑ ΑΡΧΗ

/// TO START with ///

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα 8€

με μαριναρισμένες σταφίδες και καβουρδισμένο κουκουνάρι

Smoked eggplant salad with marinated raisins and roasted pine seeds

[αλλεργ.: ξηροί καρποί | allerg: nuts]

Χταπόδι σχάρας 15€

με άρωμα ούζου και φασόλια γίγαντες τουρσί

Grilled octopus flavoured with ouzo and pickled beans

[αλλεργ: μαλάκια - γλουτενη | allerg: mollusc - gluten]

Μύδια αχνιστά 9,5€

με μαραθόριζα, λεμόνι και μπρουσκέτα με καπνιστό λευκό ταραμά

Steamed mussels with finocchio and lemon served with white tarama bruschetta

[αλλεργ: μαλάκια - ψάρι - γλουτένη | allerg: mollusc - fish - gluten]

Τραγανό τηγανιτό καλαμάρι 11€

με ντίπ από γιαούρτι, αβοκάντο και φρέσκια μέντα

Crunchy fired calamari with yogurt dip, avocado and fresh mint

[αλλεργ: μαλάκια - γλουτένη - γαλακτοκομικά | allerg: mollusc - gluten - dairy]

Φέτα στη λαδόκολλα 5,5€

με γλυκοπικάντικη σάλτσα πιπεριάς Φλωρίνης και φρέσκα μυρωδικά

Baked feta cheese with sweet and sour peppers sauce

[αλλεργ: γαλακτοκομικά - γλουτένη - θειώδη | allerg: dairy - gluten - sulfites]

Χαλούμι σχάρας 7€

τυλιγμένο με προσούτο με ψητά ντοματίνια και φρέσκα μυρωδικά

Grilled haloumi cheese wrapped in prosciutto served with baked cherry tomatoes and fresh herbs

[αλλεργ: γαλακτοκομικά | allerg: dairy]

Τραγανοί κολοκυθοκεφτέδες 7,5€

με τυρί φέτα, φρέσκα μυρωδικά και ντίπ ταρατούρι

Zucchini kefte with feta cheese, fresh herbs and taratouri dip

[αλλεργ: γλουτένη - γαλακτοκομικά - αυγά | allerg: gluten - dairy - eggs]

Φρέσκες τηγανιτές πατάτες, με φλούδα, με χοντρό αλάτι και φρέσκια ρίγανη 5€
Hand cut fried potatoes with sea salt and fresh oregano

Μεζεδάκι ούζου με 4 διαφορετικά πιατάκια 11€

Ouzo meze platter with 4 different meze plates

[αλλεργ.: ξηροί καρποί - σέλινο - μουστάρδα - οστρακοειδή - μαλάκια - ψάρια - γαλακτοκομικά - αυγά | allerg: nuts - celery - mustard - shellfish - mollusc - fish - dairy - eggs]

Μεζεδάκι της παρέας με 9 διαφορετικά πιατάκια 25€

Ouzo meze platter for two with 9 meze plates

[αλλεργ.: ξηροί καρποί - σέλινο - μουστάρδα - οστρακοειδή - μαλάκια - ψάρια - γαλακτοκομικά - αυγά | allerg: nuts - celery - mustard - shellfish - mollusc - fish - dairy - eggs]

Ψωμί σχάρας | Grilled bread 1,5 € άτομο | person



ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ

/// Fresh Salads ///

Χωριάτικη σαλάτα 10,5€

με φρέσκο κρεμμυδάκι, με μους φέτας και βινεγκρέτ μαύρης ελιάς

Greek salad with spring onion, feta mousse and black olive vinaigrette

[αλλεργ: γαλακτοκομικά - γλουτένη - μουστάρδα | allerg: dairy - gluten - mustard]

Σαλάτα Fattoush 9€

με ντοματίνια, αγγούρι, ρεπανάκια, τρυφερή ρόκα, ψητές πιτούλες σχάρας και ντρέσινγκ από γιαούρτι και ταχίνι

Fattoush salad with cherry tomato, cucumber, radish, rucola, grilled pita bread and yogurt dressing

[αλλεργ. : γαλακτοκομικά - σουσάμι - γλουτένη | allerg: dairy - sesame - gluten]

Σαλάτα Caprese 9,5€

με πολύχρωμα ντοματίνια, βασιλικό, μοτσαρέλα BUFFALO και χωριάτικο ψωμί σχάρας

Caprese salad with cherry tomato, basil, buffalo mozzarella and rustic bread

[αλλεργ: γαλακτοκομικά - γλουτένη | allerg: dairy - gluten]

Πράσινη Σαλάτα με ψητό κοτόπουλο 9,5€

ντοματίνια, καλαμπόκι, κρουτόν, παρμεζάνα και ντρέσινγκ Σίζαρς

Green salad with grilled chicken

cherry tomato, corn, croutons, parmesan cheese and Ceasar's dressing

[αλλεργ: γαλακτοκομικά - γλουτένη - αυγά - ψάρια | allerg: dairy - gluten - eggs - fish]



ZYMAPIKA & PIZOTO

/// Pasta & Risotto ///

Ελληνική Καρμπονάρα 12€

με καπνιστό Απάκι, παλαιωμένη γραβιέρα και παστό κρόκο αυγού

Greek carbonara with apaki, graviera cheese and cured egg yolk

[αλλεργ: γλουτένη - αυγά - γαλακτοκομικά | allerg: gluten - eggs - dairy]

Κοχύλες γεμιστές με πικάντικο μοσχαρίσιο κιμά 10€

κρέμα παλαιωμένης γραβιέρας και coulis πιπεριάς Φλωρίνης

Stuffed conchiglie with spicy beef, cream of aged graviera and peppers coulis

[αλλεργ: γλουτένη - γαλακτοκομικά | gluten - dairy]

Κριθαρότο θαλασσινών 16€

με διάφορα θαλασσινά, ζυμό γαρίδας, ντοματίνια και άρωμα ούζου

Sea food orzo flavoured with ouzo, bisque and cherry tomatoes

[αλλεργ: οστρακοειδή - μαλάκια - γλουτένη | allerg: shellfish - mollusc - gluten]

Ριζότο με τρυφερό κοτόπουλο 12€

4 είδημανιταριών και φλοίδες παρμεζάνας

Risotto with chicken, mushrooms and parmesan flakes

[αλλεργ: γαλακτοκομικά | allerg: dairy]

ΜΥΡΙΣΕ ΘΑΛΑΣΣΑ

/// Fresh from the sea ///

Τραγανοί λουκουμάδες μπακαλιάρου 13€

με σαλάτα παντζαριού, καβουρδισμένα φουντούκια και ντρέσινγκ γιαουρτιού

Fried cod with beetroot salad, roasted nuts and yogurt dressing

[αλλεργ: ψάρια - γλουτένη - γαλακτοκομικά - αυγά - ξηροί καρποί | allerg: fish - gluten - dairy - eggs - nuts]

Καλαμάρι σχάρας 16€

με βινεγκρέτ μοσχολέμονου, φρέσκα μυρωδικά και τρυφερή πράσινη σαλάτα

Grilled calamari with lime vinaigrette, fresh herbs and green salad

[αλλεργ: μαλάκια | allerg: mollusc]

Γαρίδες κεμπάμπ 20€

με σαλάτα ψιλοκομμένης ντομάτας, τυρί φέτα και φρέσκα μυρωδικά

Shrimps kebab with tomato salad, feta cheese and fresh herbs

[αλλεργ: οστρακοειδή - γαλακτοκομικά | allerg: shellfish - dairy]

Φιλέτο λαβράκι 24€

με δροσερή πατατοσαλάτα και λεμονάτη σάλτσα

Sea bass fillet with fresh potato salad and lemon sauce

[αλλεργ: ψάρια - γλουτένη - μουστάρδα | allerg: fish - gluten - mustard]

ΡΩΤΗΣΤΕ ΜΑΣ για την ψαριά της ημέρας

Ask your waiter about our catch of the day

ΚΡΕΑΣ ΜΕ ΑΠΟΨΗ

/// for MEAT lovers ///

Χοιρινά μπριζολάκια 13€

στη σχάρα καπνισμένα με μυρωδικά με ψητά λαχανικά

Grilled pork chops smoked with herbs served with grilled vegetables

[αλλεργ: θειώδη | allerg: sulfites]

Χοιρινό κεμπάπ με πράσινο μήλο 13,5€

με ψητές πιτούλες σχάρας, τηγανητές πατάτες, παρμεζάνα και βινεγκρέτ μελιού

Pork kebab with green apple with grilled pita bread, fried potatoes, parmesan cheese and honey vinaigrette

[αλλεργ: γλουτένη - αυγά - γαλακτοκομικά - μουστάρδα | gluten - eggs - dairy - mustard]

Κοτόπουλο σουβλάκι από ζουμερό στήθος 14€

με Ράϊτα και πουρέ καπνιστής μελιτζάνας με ταχίνι

Chicken souvlaki with raita and smoked eggplant puree with tahini

[αλλεργ: σουσάμι - γαλακτοκομικά | sesame - dairy]

Κεμπάπ με αρνίσιο και μοσχάρισιο κιμά 15€

ψητή ντομάτα, καυτερή πιπεριά και πέστο φέτας με δυόσμο

Lamb and beef kebab with baked tomato, hot chili and feta cheese pesto

[αλλεργ: ξηροί καρποί - γαλακτοκομικά | allerg: nuts - dairy]

Cheese burger 16€

με μπέικον, τσένταρ, ντομάτα, μαρούλι, σως ταρτάρ συνοδευμένο με φρέσκιες τηγανητές πατάτες με την φλούδα τους

Cheese burger with bacon, cheddar cheese, tomato, lettuce and tartar sauce served with fried potatoes

[αλλεργ: σόγια - γλουτένη - αυγά - γαλακτοκομικά - σουσάμι | soy - gluten - eggs - dairy - sesame]

Φιλέτο μοσχάρι με πράσινη σαλάτα 26€

μανιτάρια σχάρας, μοτσαρέλα Buffalo και βινεγκρέτ βαλσάμικου

Beef fillet with green salad, grilled mushrooms, buffalo mozzarella and balsamic vinaigrette

[αλλεργ: σόγια - γαλακτοκομικά | allerg: soy - dairy]

ΚΑΤΙ ΓΛΥΚΟ

/// something SWEET ///

Κιουνεφέ σιροπιαστό κανταΐφι με γέμιση τυριού 8,5€

με μαριναρισμένες πέρλες δροσερού πεπονιού με άρωμα γλυκάνισου

“Kunefe” with cheese served with anise flavoured fresh melon

[αλλεργ: γαλακτοκομικά - γλουτένη | allerg: dairy - gluten]

Τηγανιτά ροδάκινα Mojito 8€

με crumble από φουντούκι σερβιρισμένο με παγωτό βανίλια

Fried mojito peach with hazel nuts crumble served with vanilla ice cream

[αλλεργ: γλουτένη - ξηροί καρποί - γαλακτοκομικά | allerg: gluten - nuts - dairy]

Σουφλέ σοκολάτας 9,5€

με coulis φρούτα του δάσους σερβιρισμένο με παγωτό βανίλια

Chocolate soufflé with forest fruits coulis served with vanilla ice cream

[αλλεργ: γλουτένη - αυγά - γαλακτοκομικά | allerg: gluten - eggs - dairy]

Φρουτοσαλάτα με φρέσκα φρούτα εποχής 5,5€

Fruit salad with seasonal fruits

Μπάλα παγωτό (ρωτήστε μας για τις γεύσεις) 2€

Ice cream scoop (ask your waiter for the flavours)