

ELIA

A FRESH TASTE OF GREECE

At Elia we've taken traditional Greek cuisine and given it a fresh, contemporary feel. You'll find dishes packed with market-fresh ingredient and the flavours you love. Perfect for sharing with family and friends in our relaxed welcoming surroundings.

Mezedes / Starters

V EF	Santorini plum tomatoes, sour Feta cream, thyme oil Santorini-Pflaumentomaten, saure Feta-Sahne, Thymianöl Tomates italiennes de Santorin, crème de feta aigre, huile de thym	17€
V EF	Spinach salad with crumbled feta crunchy fyllo dough herbs and dressing Spinatsalat mit zerbröckeltem Feta, Cruncy, Fyllo-Teig, Kräutern und Dressing Salade d'épinards, feta émiettée, cruncy, pâte fyllo, herbes et vinaigrette	17€
V EF	Charred beetroot, double-strained Greek yogurt, almond pesto Geröstete Rote Bete, griechischer Joghurt, Mandelpesto Betteraves grillées, yaourt grec double égoutté, pesto d'amandes	16€
V EF	Spiced feta spread with olive oil and bread Gewürzter Feta-Aufstrich mit Olivenöl und Brot Tartinade de feta épicée à l'huile d'olive et du pain	15€
GF EF	"Saganaki" shrimp carpaccio spiced crustacean oil, Feta, tomato, lemon & ouzo „Saganaki“ Garnelen-Carpaccio mit gewürztem Krustentieröl, Feta-Käse, Tomate, Zitrone und Ouzo Carpaccio de crevettes « Saganaki » mariné à l'huile de crustacés épicés, feta, tomate, citron et ouzo	25€
DF	Smoked tarama with sun-dried tomatoes. Geräucherter Fischrogensalat mit sonnengetrockneten Tomaten. Tarama fumé aux tomates séchées	15€

V vegetarian option GF gluten free option VG vegan option DF dairy free option EF egg free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Starters

EF	Myconian roasted pork sausage, fresh tomato, green peppers and Feta. Gebratene Schweinefleischwurst aus Mykonos, frische Tomaten, grüne Paprika und Feta-Käse. Saucisse de porc de Mykonos grillée, tomates fraîches, poivrons verts et feta	19€
V	Handmade dolmadakia, Greek egg-lemon sauce, Feta, black garlic bread Handgemachte Dolmadakia, griechische Eier-Zitronen-Sauce, Feta Käse, schwarzes Knoblauchbrot Feuilles de vigne farcies « Dolmadakia » fait maison, sauce grecque œuf-citron, feta, pain à l'ail noir	15€
EF	Crunchy squid, Santorini green fava, smoked paprika. Knuspriger Tintenfisch, grüner Fava aus Santorin, geräucherter Paprika. Calamars croquants, fèves vertes de Santorin, paprika fumé.	21€
V	French fries with truffle parmesan sauce Knuspriger Calamari, grüne Fava aus Santorin, geräucherte Paprika. Calamar croustillant, pois cassés verts de Santorin, paprika fumé.	9€

V vegetarian option GF gluten free option VG vegan option DF dairy free option EF egg free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Main Courses

Sea

	Cuttlefish with white wine and parsley pesto couscous Tintenfisch mit Weißwein und Petersilienpesto-Couscous Seiche au vin blanc et couscous au pesto de persil	31€
	Orzo pasta, grilled shrimps, and bisque sauce Orzo-Nudeln, gegrillte Garnelen und Bisque-Sauce Pâtes orzo, crevettes grillées et sauce bisque	29€
EF	Ionian seabream fillet, Greek herbs, potato garlic sauce and grilled bread Ionisches Seebrassenfilet, griechische Kräuter, Kartoffel Knoblauch-Sauce und gegrilltes Brot Filet de daurade ionienne, herbes aromatiques, sauce pomme de terre à l'ail et pain grillé	33€
EF	Deep fried Skate wings with green garlic aioli and baby gem leaves salad frittierte Rochenflügel mit grüner Knoblauch-Aioli und Salat mit Baby-Edelsteinblättern Ailes de raie frites avec aioli à l'ail vert et salade de jeunes pousses de pierres précieuses	35€

V vegetarian option **GF** gluten free option **VG** vegan option **DF** dairy free option **EF** egg free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Main Courses

Farm

V EF GF	Stuffed aubergine with tomato, herbs, pickled onions, and yogurt Gefüllte Aubergine mit Tomaten, Kräutern, eingelegten Zwiebeln und Joghurt Aubergine farcie avec tomate, herbes aromatiques, oignons marinés et yaourt	29€
V EF	Mafaldine pasta, smoked tomatoes and Feta sauce, olive oil and thyme Mafaldine-Nudeln, geräucherte Tomaten und Feta-Sauce, Olivenöl und Thymian Pâtes Mafaldine, sauce aux tomates fumées et feta, huile d'olive et thym	29€
EF	Grilled chicken, spiced Greek yogurt , smoked rub and green beans Gegrilltes Hähnchen, gewürzte griechische Joghurt-Räuchermischung und grüne Bohnen Poulet grillé, assaisonnement fumé, yaourt grec épicé et haricots verts	31€
	Slow cooked beef with wine-truffle gravy and mashed potatoes Langsam gegartes Rindfleisch mit Wein-Trüffel-Soße und Kartoffelpüree Boeuf mijoté avec sauce au vin et à la truffe et purée de pommes de terre	36€
	Grilled "Soutzoukakia" meat balls, smoked yogurt, compote tomato Gegrillte „Soutzoukakia“ Fleischbällchen, geräucherter Joghurt, Tomatenkompott Boulettes de viande « Soutzoukakia » grillées, yaourt fumé, compote de tomate	31€
DF GF EF	Thick lamb chops eggplant humus and pepper sauce Dicke Lammkoteletts, Auberginen, Humus und Pfeffersauce Côtelettes d'agneau épaisses, houmous d'aubergine et sauce au poivre	32€

V vegetarian option GF gluten free option VG vegan option DF dairy free option EF egg free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Desserts

V GF	"Armenovil" with chocolate ganache and caramelized nuts "Armenovil" mit Schokoladenganache und karamellisierten Nüssen « Armenovil » à la ganache au chocolat et noix caramélisées	14€
V EF	Carob and Greek coffee tiramisu Tiramisu mit Johannisbrot und griechischem Kaffee Tiramisu caroube et café grec	14€
V	Almond vanilla cake, flamed meringue and vanilla ice cream Mandel-Vanille-Kuchen, geflammtes Baiser und Vanilleeis Gâteau amande vanille, meringue flambée et glace vanille	14€
VG GF	Seasonal fruit salad with lemon dressing Obstsalat der Saison mit Zitronendressing Salade de fruits de saison avec vinaigrette au citron	14€
EF	Ice cream selection Vanilla, chocolate, strawberry, banana Auswahl an Eis Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane Sélection de glaces Vanille, chocolat, fraise, banane	12€
VG	Sorbet selection Mango sorbet, lime sorbet Sorbet-Auswahl Mango-Sorbet, Limetten-Sorbet Sélection de sorbets Sorbet mangue, sorbet citron vert	12€

V vegetarian option GF gluten free option VG vegan option DF dairy free option FE egg free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Vegan

Starters

Santorini plum tomatoes, plant cheese, thyme oil Santorini-Pflaumentomaten, Pflanzenkäse, Thymianöl Tomates italiennes de Santorin, fromage végétal, huile de thym	17€
Charred beetroot, double-strained plant yogurt, almond pesto Verkohlte Rote Bete, doppelt passierter Pflanzenjoghurt, Mandelpesto Betterave grillée, yaourt végétal doublement égoutté, pesto d'amandes	15€
Handmade dolmadakia, saffron dressing, plant cheese and herbs Handgemachte Dolmadakia, Safran-Dressing, Pflanzenkäse und Kräuter Feuilles de vigne farcies « Dolmadakia » fait maison, sauce au safran, fromage végétal et herbes	15€
Spinach salad with plant cheese cruncy fylo dough herbs and dressing Spinatsalat mit Pflanzenkäse, Cruncy, Fyllo-Teig, Kräutern und Dressing Salade d'épinards avec fromage végétal, cruncy, pâte fyllo, herbes et vinaigrette	17€

Farm

	Plant sausage, fresh tomato, french fries and plant cheese Veggie-Wurst, frische Tomate, Pommes frites und Pflanzenkäse Saucisse végétale, tomate fraîche, frites et fromage végétal	17€
GF	Stuffed aubergine with tomato, herbs, and pickled onions Gefüllte Aubergine mit Tomaten, Kräutern und eingelegten Zwiebeln Aubergine farcie avec tomate, herbes aromatiques et oignons marinés	29€
	Mafaldine pasta, smoked tomatoes plant cheese, olive oil and thyme Mafaldine-Nudeln, geräucherte Tomaten, Pflanzenkäse, Olivenöl und Thymian Pâtes Mafaldine, sauce aux tomates fumées, fromage végétal, huile d'olive et thym	29€
GF	Eggplant humus, pepper sauce and chickpeas salad Auberginenhumus, Pfeffersauce und Kichererbsensalat Houmous d'aubergines, sauce au poivre et salade de pois chiches	15€

V vegetarian option GF gluten free option VG vegan option DF dairy free option FE egg free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Vegan

Desserts

	Apple crumble with almonds, cinnamon and plant vanilla ice cream Apfel-Crumble mit Mandeln, Zimt und pflanzlichem Vanilleeis Crumble aux pommes aux amandes, cannelle et glace vanille végétale	14€
	Kumquat sponge cake, vanilla cream, and nuts Kumquat-Biskuit, Vanillecreme und Nüsse Génoise au kumquat, crème à la vanille et noix	14€
GF	Seasonal fruit salad with lemon dressing Obstsalat der Saison mit Zitronendressing Salade de fruits de saison avec vinaigrette au citron	14€
	Ice cream and sorbet selection Vanilla, chocolate, mango sorbet, lime Sorbet Auswahl an Eis und Sorbet Vanille, Schokolade, Mangosorbet, Limettensorbet Sélection de glaces et sorbets Sorbet vanille, chocolat, mangue, citron vert	12€

V vegetarian option **GF** gluten free option **VG** vegan option **DF** dairy free option **FE** egg free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Toddler's Menu

VG GF	Cream of green vegetables, rice, and olive oil Püree aus grünem Gemüse, Reis und Olivenöl Crème de légumes verts, riz et huile d'olive	10€
GF DF EF	Cream of chicken, potato, carrots, and celery Püree aus Hühnerfleisch, Kartoffeln, Karotten und Staudensellerie Crème de poulet, pommes de terre, carottes et céleri	10€
GF DF EF	Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots, and potatoes Püree aus pochiertem Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln Velouté de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pommes de terre	10€
V	Cream of seasonal fruits and biscuits Püree aus saisonalen Früchten und Keksen Crème de fruits de saison et biscuits	10€

V vegetarian option GF gluten free option VG vegan option DF dairy free option EF egg free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Kids Menu

Starters

V EF	Santorini plum tomatoes, sour Feta cream, thyme oil Santorini-Pflaumentomaten, saure Feta-Sahne, Thymianöl Tomates italiennes de Santorin, crème de feta aigre, huile de thym	10€
EF	Crunchy squid, Santorini green fava, smoked paprika Knuspriger Calamari, grüne Fava aus Santorin, geräucherte Paprika Calamar croustillant, pois cassés verts de Santorin, paprika fumé.	10€
EF	Myconian roasted pork sausage, fresh tomato, peppers, french fries and Feta Gebratene Schweinefleischwurst aus Mykonos, frische Tomaten, Paprika, Pommes frites Feta-Käse Saucisse de porc de Mykonos grillée, tomates fraîches, poivrons, frites et feta	10€
V	French fries with truffle parmesan sauce Pommes frites mit Trüffel-Parmesansauce Frites à la truffe et au parmesan	10€

Main Dishes

EF	Ionian seabream fillet, Greek herbs, potato garlic sauce and grilled bread Ionisches Seebrassenfilet, griechische Kräuter, Kartoffel Knoblauch-Sauce und gegrilltes Brot Filet de daurade ionienne, herbes aromatiques, sauce pomme de terre à l'ail et pain grillé	14€
EF	Grilled chicken, spiced Greek yogurt and green beans Gegrilltes Hähnchen, gewürzter griechischer Joghurt und grüne Bohnen Poulet grillé, yaourt grec épicé et haricots verts	14€
	Grilled "Soutzoukakia" meat balls, smoked yogurt, compote tomato Gegrillte „Soutzoukakia“ Fleischbällchen, geräucherter Joghurt, Tomatenkompott Boulettes de viande « Soutzoukakia » grillées, yaourt fumé, compote de tomate	14€

V vegetarian option GF gluten free option VG vegan option DF dairy free option EF egg free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Kids Menu

and more...

	Kids beef burger with tomato, lettuce and french fries Kinder-Rindfleisch-Burger mit Tomaten, Salat und Pommes frites Burger de bœuf pour enfants avec tomate, laitue et frites	14€
V EF	Pizza margarita with mozzarella and tomato sauce Pizza Margherita mit Mozzarella und Tomatensauce Pizza margherita à la mozzarella et à la sauce tomate	12€
EF	Penne pasta with tomato or bolognese sauce Penne mit Tomaten- oder Bolognese-Sauce Pâtes penne à la sauce tomate ou à la bolognaise	12€
	Fish croquets with fries Fischkroketten mit Pommes frites Croquets de poisson avec frites	12€
	Chicken nuggets with fries Chicken Nuggets mit Pommes frites Croquettes de poulet avec frites	12€

Desserts

V GF	"Armenovil" with chocolate ganache and caramelized nuts "Armenovil" mit Schokoladenganache und karamellisierten Nüssen « Armenovil » avec ganache au chocolat et noix caramélisées	9€
V	Almond vanilla cake, flamed meringue and vanilla ice cream Mandel-Vanille-Kuchen, geflammtes Baiser und Vanilleeis Gâteau amande vanille, meringue flambée et glace vanille	9€
VG GF	Kids fruit salad with seasonal fruits Obstsalat für Kinder mit Früchten der Saison Salade de fruits pour enfants aux fruits de saison	8€
EF	Ice cream and sorbet selection Vanilla, chocolate, strawberry, banana, mango sorbet, lime Sorbet Auswahl an Eiscreme und Sorbet Vanille, Schokolade, Erdbeer, Banane, Mangosorbet, Limettensorbet Assortiment de crèmes glacées et sorbets	12€

V vegetarian option GF gluten free option VG vegan option DF dairy free option FE egg free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

Obwohl alle Sorgfalt angewendet wird, können die Gerichte noch Zutaten enthalten, die nicht auf der Speisekarte aufgeführt sind, und diese Zutaten können allergische Reaktionen hervorrufen. Gäste mit Allergien müssen sich dieses Risikos bewusst sein und sollten ein Mitglied des Teams um

Informationen über den Allergengehalt unserer Lebensmittel

Bien que toutes les précautions nécessaires soient prises, les plats peuvent toujours contenir des ingrédients qui ne figurent pas sur le menu et ces ingrédients peuvent provoquer une réaction allergique. Les clients souffrant d'allergies doivent être conscients de ce risque et doivent demander à un membre de l'équipe des informations sur la teneur en allergènes de nos aliments

