

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 and carob rusk Τοματίνια Σαντορίνης, ξινή κρέμα φέτας, λάδι θυμάρι και παξιμαδι χαρουπιού Сливовые помидоры Санторини, сметанный крем Фета, тимьяновое масло и сухари рожкового дерева	17€
V EF	Spinach salad with crumbled feta crunchy fyllo dough herbs and dressing Σ αλάτι σπανάκι με θρυμματισμένη φέτα τραγανό φύλλο ζύμης, μυρωδικά και dressing Салат из шпината с раскрошенной фетой, хрустящим фило, тестом фило, травами и заправкой	17€
V EF	Charred beetroot, double-strained Greek yogurt, almond pesto Ψητά παντζάρια, γιαούρτι στραγγιστό, πέστο αμυγδάλου Жареная свекла, процеженный греческий йогурт, миндальное песто	16€
V EF	Spiced feta spread with olive oil and bread Πικάντικη τυροκαυτερή με ελαιόλαδο και ψωμί Пряная паста фета с оливковым маслом и хлеба	15€
EF GF	"Saganaki" shrimp carpaccio spiced crustacean oil, Feta, tomato, lemon & ouzo "Σαγανάκι" καρπάτσιο γαρίδας, μαριναρισμένο με λάδι οστρακοειδών, φέτα, ντομάτα, λεμόνι και ούζο Карпаччо «Саганаки» из креветок, маринованных в масле моллюсков, с фетой, помидорами, лимоном и узо	25€
DF	Smoked tarama with sun-dried tomatoes. Καπνιστός ταραμάς με λιαστές ντομάτες Копченый тарамас с вялеными помидорами.	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. Μυκονιάτικα ψητά λουκάνικα, φρέσκια ντομάτα, πράσινες πιπεριές και φέτα Μικονοσσικές колбаски на гриле, свежие помидоры, зеленый перец и фета.	19€
V	Handmade dolmadakia, Greek egg-lemon sauce, Feta, black garlic bread Χειροποίητα ντολμαδάκια, Ελληνικό αβγολέμονο, Φέτα και ψωμί με μαύρο σκόρδο Самодельная долмадакия, греческий авголемоно, фета и хлеб с черным чесноком	15€
EF	Crunchy squid, Santorini green fava, smoked paprika. Τραγανό καλαμάρι, πράσινη φάβα Σαντορίνης, καπνιστή πάπρικα Кранч из кальмара, зеленая фасоль из Санторини, копченая паприка.	21€
V	French fries with truffle parmesan sauce Πατάτες τηγανιτές με σάλτσα παρμεζάνας Картофель фри с трюфельным соусом из пармезана	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 Σουπιά με λευκό κρασί και κουρκούσι με πέστο μαϊντανού Καρακατιτца в белом вине с куркусом, песто и петрушкой	31€
	Orzo pasta, grilled shrimps, and bisque sauce Κριθαράκι με γαρίδες και σάλτσα μπίσκ Паста орзо, креветки на гриле и соус биск	29€
EF	Ionian seabream fillet, Greek herbs, potato garlic sauce and grilled bread Τσιπούρα του Ιονίου, μυρωδικά, σάλτσα σκόρδου πατάτας και ψητό ψωμί Филе ионийского морского леща, греческие травы	33€
EF	Deep fried Skate wings with green garlic aioli and baby gem leaves salad Τηγανιτό σαλάχι με αγιολί πράσινου σκόρδου και σαλάτα από φύλλα μαρούλιού Жареные во фритюре крылышки Skate с зеленым чесночным айоли и салатом из листьев бэби джемм	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 Γεμιστή μελιτζάνα με ντομάτα, μυρωδικά, κρεμμύδι πίκλα και γιαούρτι Фаршированные баклажаны с помидорами, зеленью, маринованным луком и йогуртом	29€
V EF	Mafaldine pasta, smoked tomatoes and Feta sauce, olive oil and thyme Ζυμαρικά μαφαλδίνα, σάλτσα από καπνιστές ντομάτες και Φέτα, ελαιόλαδο και θυμάρι Паста Мафальдине, соус из копченых помидоров и феты, оливковое масло и тимьян	29€
EF	Grilled chicken, spiced Greek yogurt, smoked rub and green beans Κοτόπουλο στη σχάρα, πικάντικο γιαούρτι και πράσινα φασολάκια Жареная курица, маринад из копченого греческого йогурта и стручковая фасоль	31€
	Slow cooked beef with wine-truffle gravy and mashed potatoes Σιγομαγειρεμένο μοσχάρι με σάλτσα κρασιού-τρούφας και πουρέ πατάτας Медленно приготовленная говядина с винно-трюфельным соусом и картофельным пюре	36€
	Grilled "Soutzoukakia" meat balls, smoked yogurt, compote tomato Σουτζουκάκια στη σχάρα, καπνιστό γιαούρτι και κομποτέ ντομάτας Митболы «Сузукакия», копченый йогурт, томатный компот	31€
DF GF EF	Thick lamb chops eggplant humus and pepper sauce Παϊδάκια αρνιού, χούμους μελιτζάνας και σάλτσα πιπεριάς Толстые бараньи отбивные, баклажаны, хумус и перечный соус	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 "Αρμενοβίλ" με γκανάζ σοκολάτα και καραμελωμένους ξηρούς καρπούς Арменовил» с шоколадным ганашем и карамелизированными орехами	14€
V EF	Carob and Greek coffee tiramisu Τιραμισού με Ελληνικό καφέ και χαρούπι Тирамису с греческим кофе и плодами рожкового дерева	14€
V	Almond vanilla cake, flamed meringue and vanilla ice cream Τούρτα βανίλια αμύγδαλο, καμένη μαρέγκα και παγωτό βανίλια Миндально-ванильный торт, огненное безе и ванильное мороженое	14€
VG GF	Seasonal fruit salad wjth lemon dressing Φρουτοσαλάτα με σιρόπι λεμονιού Салат из сезонных фруктов с лимонной заправкой	14€
EF	Ice cream selection Vanilla, chocolate, strawberry, banana Επιλογή παγωτού Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, μ πανάνα, Мороженое на в ыбор Ванильное, шоколадное, κ λ υβничное, банановое	12€
VG	Sorbet selection Mango sorbet, lime sorbet Επιλογές σορμπτέ Μάγγκο σορμπτέ, λάιμ σορμπτέ Сорбет на выбор манговый сорбет, лаймовый сорбет	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 Τοματίνια Σαντορίνης, φυτικό τυρί, λάδι θυμάρι Санторини, слива, помидоры, растительный сыр, масло тимьяна	17€
Charred beetroot, double-strained plant yogurt, almond pesto Ψητά παντζάρια, φυτικό γιαούρτι, πέστο αμυγδάλου Обугленная свекла, растительный йогурт двойной процедки, миндальный песто	15€
Handmade dolmadakia, saffron dressing, plant cheese and herbs Χειροποίητα ντολμαδάκια, σάλτσα σαφράν, φυτικό τυρί και μυρωδικά Самодельная долмадакия, шафрановый соус, овощной сыр и зелень	17€
Spinach salad with plant cheese cruncy fyllo dough herbs and dressing Σαλάτα σπανάκι με φυτικό τυρί, τραγανό φύλλο ζύμης, μυρωδικά και dressing Салат из шпината с растительным сыром, хрустящим фило, тестом, травами и заправкой	17€

Farm

	Plant sausage, fresh tomato, french fries and plant cheese Φυτικά λουκάνικα, φρέσκια ντομάτα, πατάτες τηγανιτές και φυτικό τυρί Паста Мафальдине, соус из копченых помидоров, растительный сыр, оливковое масло и тимьян	17€
GF	Stuff fed aubergine with tomato, herbs, and pickled onions Γεμιστή μελιτζάνα με ντομάτα, μυρωδικά και πίκλα κρεμμυδιού Фаршированные баклажаны с помидорами, зеленью и маринованным луком	29€
	Mafaldine pasta, smoked tomatoes plant cheese, olive oil and thyme Ζυμαρικά μαφαλδίνα, σάλτσα από καπνιστές ντομάτες, φυτικό τυρί, ελαιόλαδο και θυμάρι Паста Мафальдине, соус из копченых помидоров, растительный сыр, оливковое масло и тимьян	29€
GF	Eggplant humus, pepper sauce and chickpeas salad Χούμους μελιτζάνας, σάλτσα πιπεριάς και σαλάτα ρεβιθιού Салат из баклажанов, хумуса из баклажанов, перечного соуса и нута	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 Μήλο με κράμπλ, αμύγδαλα, κανέλα και φυτικό παγωτό Яблочный крамбл с миндалем, корицей и растительным ванильным мороженым	14€
	Kumquat sponge cake, vanilla cream, and nuts Κουμκουάτ κομποτέ, μπισκότα, ξηρούς καρπούς, και κρέμαβανίλια Бисквит с кумкватом, ванильным кремом и орехами	14€
GF	Seasonal fruit salad with lemon dressing Φρουτοσαλάτα με σιρόπι λεμονιού Салат из сезонных фруктов с лимонной заправкой	14€
	Ice cream and sorbet selection Vanilla, chocolate, mango sorbet, lime Sorbet Επιλογή παγωτού και σορμπέ Βανίλια, σοκολάτα, μάνγκο σορμπέ, λάιμ σορμπέ Мороженое и сорбет на выбор Ванильное, шоколадное, манговый сорбет, лаймовый сорбет	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 Κρέμα πράσινων λαχανικών, ρύζι και ελαιόλαδο Крем из зеленых овощей, риса и оливкового масла	10€
GF DF EF	Cream of chicken, potato, carrots, and celery Κρέμα κοτόπουλου, πατάτα, καρότα και σέλινο Крем из курятины, картофеля, моркови и сельдерея	10€
GF DF EF	Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots, and potatoes Κρέμα φιλέτου ψαριού, κολοκυθάκια, καρότα και πατάτες Крем из вареного рыбного филе, цуккини, моркови и картофеля	10€
V	Cream of seasonal fruits and biscuits Κρέμα εποχιακών φρούτων και μπισκότων Крем из сезонных фруктов и печенья	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 Τοματίνια Σαντορίνης, ξινή κρέμα φέτας, λάδι θυμάρι Санторини, помидоры со сливой, сметанный крем фета, масло тимьяна	10€
EF	Crunchy squid, Santorini green fava, smoked paprika Τραγανό καλαμάρι, πράσινη φάβα Σαντορίνης, καπνιστή πάπρικα Кранч из кальмара, зеленая фасоль из Санторини, копченая паприка	10€
EF	Myconian roasted pork sausage, fresh tomato, peppers, french fries and Feta Μυκονιάτικα ψητά λουκάνικα, φρέσκια ντομάτα, πιπεριές, πατάτες τηγανιτές και φέτα Μικονοσσικές колбаски на гриле, свежие помидоры, перец, картофель фри и фета	10€
V	French fries with truffle parmesan sauce Πατάτες τηγανιτές με σάλτσα παρμεζάνας Картофель фри с трюфельным соусом из пармезана	10€

Main Dishes

EF	Ionian seabream fillet, Greek herbs, potato garlic sauce and grilled bread Τσιπούρα του Ιονίου, μυρωδικά, σάλτσα σκόρδου πατάτας και ψητό ψωμί Филе ионийского морского леща, греческие травы, картофельно-чесночный соус и хлеб на гриле	14€
EF	Grilled chicken, spiced Greek yogurt and green beans Κοτόπουλο στη σχάρα, πικάντικο γιαούρτι και πράσινα φασολάκια Жареная курица, пряный греческий йогурт и стручковая фасоль	14€
	Grilled "Soutzoukakia" meat balls, smoked yogurt, compote tomato Σουτζουκάκια στη σχάρα, καπνιστό γιαούρτι και κομποτέ ντομάτας Митболы «Сузукакия», копченый йогурт, томатный компот	14€

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

Kids Menu

and more...

	Kids beef burger with tomato, lettuce and french fries Μοσχαρίσιο παιδικό burger με ντομάτα, μαρούλι και πατάτες τηγανιτές Детский говяжий бургер с помидорами, латуком и картофелем фри	14€
V EF	Pizza margarita with mozzarella and tomato sauce Πίτσα μαργαρίτα με μοτσαρέλα και σάλτσα ντομάτας Пицца маргарита с моцареллой и томатным соусом	12€
EF	Penne pasta with tomato or bolognese sauce Παιδικά ζυμαρικά πέννες με σάλτσα ντομάτα ή μπολονέζ Паста пенне с томатным соусом или соусом болоньезе	12€
	Fish croquets with fries Ψαροκροκέτες με πατάτες τηγανιτές Рыбные крокеты с картофелем фри	12€
	Chicken nuggets with fries Κοτομπουκιές με πατάτες τηγανιτές Куриные наггетсы с картофелем фри	12€

Desserts

V GF	Armenovil" with chocolate ganache and caramelized nuts "Αρμενοβίλ" με γκανάζ σοκολάτα και καραμελωμένους ξηρούς καρπούς Арменовил» с шоколадным ганашем и карамелизированными орехами	9€
V	Almond vanilla cake, flamed meringue and vanilla ice cream Τούρτα βανίλια αμύγδαλο, καμένη μαρέγκα και παγωτό βανίλια Миндально-ванильный торт, огненное безе и ванильное мороженое	9€
VG GF	Kids fruit salad with seasonal fruits Παιδική φρουτοσαλάτα με φρούτα εποχής Детский фруктовый салат	8€
EF	Ice cream and sorbet selection Vanilla, chocolate, strawberry, banana, mango sorbet, lime Sorbet Επιλογή παγωτού και σορμπέ Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, μπανάνα, μάνγκο σορμπέ, λάιμ σορμπέ Мороженое и сорбет на выбор Ванильное, шоколадное, клубничное, банановое, манговый сорбет, лаймовый сорбет	12€

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.

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

Αν και δίνεται όλη η δέουσα προσοχή, τα πιάτα μπορεί να εξακολουθούν να περιέχουν συστατικά που δεν αναφέρονται στο μενού και αυτά τα συστατικά μπορεί να προκαλέσουν αλλεργική αντίδραση. Οι επισκέπτες με αλλεργίες πρέπει να γνωρίζουν αυτόν τον κίνδυνο και θα πρέπει να ζητήσουν από ένα μέλος της ομάδας πληροφορίες σχετικά με την περιεκτικότητα των τροφίμων μας σε αλλεργιογόνα

Несмотря на все принятые меры предосторожности, блюда могут содержать ингредиенты, не указанные в меню, и эти ингредиенты могут вызвать аллергическую реакцию. Гости, страдающие аллергией, должны знать об этом риске и обратиться к персоналу за информацией о содержании аллергенов в предлагаемой пище..

