

## APPETIZER

### **SALMON 14 (F, S02)**

Searched smoked salmon, pickled cucumber and whipped cod's roe  
Καπνιστός σολομός, αγγουράκι τουρσί και αυγοτάραχο μπακαλιάρου

### **DUCK AND FOIE GRAS 14 (G, EG, M, N)**

Smoked duck and foie gras terrine, caramelised apple, toasted brioche  
Πάπια καπνιστή και τερίνα φουά γκρα, καραμελωμένο μήλο και φρυγανιά μπριός

### **BEETROOT 13.50 (M, F, S02)**

Beetroot carpaccio, mozzarella buratta, Cypriot orange, micro chard (v)  
Καρπάτσιο παντζαριού, μοτσαρέλα 'buratta', πορτοκάλι και βλαστοί

### **CONSOMME 9 (EG, CE)**

Chicken consommé, confit chicken wing, spring vegetables  
Κοτόσουπα 'consommé' με φτερούγες κοτόπουλου κονφί και λαχανικά

### **SOUP OF THE DAY 9**

Σούπα ημέρας

## SALADS

### **CYPRIOT VILLAGE SALAD 12.5 (M)**

Crunchy lettuce, vine-ripened tomatoes, cucumbers, onions, olives,  
and feta cheese

ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ 12.5

Με τραγανό μαρούλι, ώριμες ντομάτες, αγγούρι, κρεμμύδι,  
ελιές και φέτα

### **"ELYSIUM" CAESAR SALAD 14.5 (EG, CR, M, F, G)**

With chicken 15.5

ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ "ELYSIUM" 14.5

Με κοτόπουλο 15.5

### **«HALITZIA TILLYRIAS» CHEESE AND PUMPKIN 12 (M, N, G, MU)**

Village cheese, confit pumpkin, cucumber, carob and honey dressing

### **HENS EGG SALAD 12 (EG, M, S02)**

Soft poached hen's egg, asparagus, truffle emulsion and aged parmesan  
Αυγό ποσέ, σπαράγγια, με κρέμα τρούφας και παρμεζάνα

## MAIN COURSE

### LAMB 30 (M, G, EG, S02)

Roast rack of lamb, confit shin, courgette purée, local asparagus and lamb jus  
Ψητή σχάρα αρνιού, αρνήσιο κότσι κονφί, πουρέ κολοκυθιού και σπαράγγια

### BEEF 38 (M, S02)

Pan-roasted fillet of beef, roast shallot, spinach, carrot purée, garlic pomme purée, sauce bordelaise  
Μοσχαρίσιο φιλέτο, ψητό κρεμμύδι, σπανάκι, πουρέ καρότου, πατάτες πουρέ και σάλτσα bordelaise

### CHICKEN 24 (M)

The Elysium Coq-au-vin with olive oil pomme purée, young kale  
Κόκορας κρασάτος, με πουρέ πατάτας και κέιλ

### SALMON 26 (F, MS)

Poached fillet of salmon, moules mariniere garniture, fennel and samphire  
Φιλέτο σολομού, μύδια αχνιστά, μάραθο και κρίταμο

### SEA BASS 26 (F, M)

Pan-seared sea bass, confit potatoes, asparagus, fish velouté and herb oil  
Λαβράκι, πατάτες κονφί, σπαράγγια, βελουτέ ψαριού και αρωματικό ελαιόλαδο

## PASTA

### LINGUINE OR PENNE PASTA 14 (M, G, CE)

With a choice of Bolognese sauce, carbonara or tomato ragout  
Ζυμαρικά λικουίνι ή πέννες  
Με μια επιλογή από σάλτσες μπολοναίζ, καρμπονάρα ή ντομάτα

### GNOCCHI 15

Pan roast gnocchi, carrot purée, pickled mushrooms, crisp kale and pumpkin seeds (v)  
Νιόκκι, πουρέ καρότου,μανιτάρια τουρσί, τραγανό λάχανο και σπόρους κολοκύθας

### RISOTTO 18 (M)

Garden pea risotto, feta cheese, black olives and pea shoots (v)  
Ριζότο με μπιζέλι, φέτα, μαύρες ελιές και βλαστούς μπιζελιών

## DESSERT

**CHOCOLATE AND PRALINE CAKE 9** (G, M, E, N)

Served with vanilla sauce

**CREME BRULEE 8** (E, M)

*Flavoured with oranges and filfar liqueur*

**STRAWBERRY TART 9** (E, M, G)

*Served with strawberry sauce*

*(Vegan Sugar Free Option Available)*

**PAVLOVA 9** (Gluten free) (E, M)

*Seasonal red berries, crème patisserie*

**SELECTION OF ICE CREAMS AND SORBETS 8** (G, M, P, N)

*Please ask your server today's choice of flavours*

**TO SEE OUR WINE LIST PLEASE  
SCAN BELOW QR CODE**



Above Prices are in euro and inclusive of all taxes



E L Y S I U M

\* \* \* \* \*

**EPICUREAN A LA CARTE**

