



SMALL PLATES & BOWLS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- 1. SQUID 14**
Crispy fried marinated squid, Caponata dressing
ΚΑΛΑΜΑΡΙ 14
Καλαμάρι τηγανητό με ντρέσινγκ καπονάτα
(G, SO2, MS)
- 2. HALLOUMI 13**
Grilled halloumi, sweet tomatoes, mint
ΧΑΛΟΥΜΙ 13
Ψητό χαλούμι, σερβίρεται με ντομάτα και δυόσμο
(M)
- 3. TRADITIONAL CYPRIOT DIPS 11**
Taramosalata, hummus, tzatziki, tahini and smoked aubergine dip
Served with warm pitta bread
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΚΥΠΡΙΑΚΑ ΝΤΙΠΣ 11
Ταραμοσαλάτα, χούμους, τζατζίκι, ταχίνι και μελιτζανοσαλάτα
Σερβίρονται με ζεστή πίτα
(G, M, F, SE)
- 4. CRAB 19**
Crab timbale, miso emulsion, spring onion and avocado
ΚΑΒΟΥΡΟΨΥΧΑ 19
Καβουρόψυχα με αβοκάντο, κρεμμυδάκι φρέσκο και τζίντζερ
(CR, SB, M, EG, G)
- 5. LAMB KOFTA KEBAB 14**
Lamb kofta, Greek pitta, yoghurt and tahini
ΑΡΝΙΣΙΑ ΚΟΦΤΑ ΚΕΜΠΑΠ 14
Αρνίσια κόφτα κεμπάπ, σερβίρεται σε ελληνική πίτα με ταχίνι γιαουρτιού
(M, G, SE)
- 6. SALMON 18**
Salmon mosaic, orange, radish and ginger
ΣΟΛΟΜΟΣ 18
Μωσαϊκό σολομού με σάλτσα απο πορτοκάλι και τζίντζερ
(F, MU)
- 7. CHICKEN CAESAR CROQUETTES 14**
Chicken caesar croquettes, truffled dressing, aged parmesan, gem lettuce
ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΑΠΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 14
Κροκέτες από κοτόπουλο με ντρέσινγκ τρούφας, παρμεζάνα και μαρούλι
(G, EG, M, MU, SO2)
- 8. SEAFOOD SOUP 10**
With basil, orzo and garden citrus
ΣΟΥΠΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ 10
Σούπα θαλασσινών με βασιλικό και ζυμαρικά
(F, CR, MS, MU, G, M, SO2)
- 9. CHICKEN BROTH 10**
Clear chicken broth, garden vegetables, soft herbs
ΣΟΥΠΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 10
Σούπα με ζωμό κοτόπουλου και λαχανικά
(SO2, CE)

*All above prices are in Euros and are inclusive of all taxes
Οι πιο πάνω τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους*

SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

10. CYPRIOT VILLAGE SALAD 14

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

ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ 14

Με τραγανό μαρούλι, ώριμες ντομάτες, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές και φέτα
(M)

11. "ELYSIUM" CAESAR SALAD 16

With chicken 17

With prawns 20

ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ "ELYSIUM" 16

Με κοτόπουλο 17

Με γαρίδες 20

(EG, CR, M, F, G)

12. CLASSIC "NICOISE" SALAD 18

Hen's egg, green beans, black olives, Cypriot potato, anchovies and grilled tuna

ΚΛΑΣΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ 'ΝΙΣΟΥΑΖ' 18

Αυγό, πράσινα φασόλια, μαύρες ελιές, πατάτες, αντζούγιες και τόνος στη σχάρα
(EG, F, MU)

13. MEDITERRANEO SEAFOOD SALAD 22

Seafood salad, octopus, prawns and scallops

ΣΑΛΑΤΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ 22

Σαλάτα θαλασσινών με χταπόδι, γαρίδες και χτένια

(CR, MS, MU)

14. DUCK SALAD 17

Confit duck salad Lyonnaise

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΑΠΙΑ 17

Σαλάτα με σιγοψημένη πάπια, πατάτες βραστές και κρεμμύδι

(EG, FG, MU)

ALLERGENS | ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

(G) GLUTEN | ΓΛΟΥΤΕΝΗ (LU) LUPIN | ΛΟΥΠΙΝΟ (CE) CELERY | ΣΕΛΙΝΟ (CR) CRUSTACEANS | ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ
(M) MILK | ΓΑΛΑ (MS) MOLLUSCS | ΜΑΛΑΚΙΑ (So2) SULPUR DIOXIDE | ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ
(SE) SESAME | ΣΟΥΣΑΜΙ (MU) MUSTARD | ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ (N) TREE NUTS | ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ ΜΕ ΚΕΛΥΦΟΣ
(EG) EGG | ΑΥΤΑ (F) FISH | ΨΑΡΙ (SB) SOYBEANS | ΣΟΓΙΑ (P) PEANUTS | (ΦΥΣΤΙΚΙΑ)

CASUAL EATS | ΝΟΣΤΙΜΑ ΣΝΑΚ

SERVED FROM 12:30 - 15:30

ΣΕΡΒΙΠΟΝΤΑΙ ΑΠΟ 12:30 - 15:30

15. CHICKEN GYROS 16

Served with grilled pitta with tzatziki

ΓΥΡΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 16

Σερβίρεται μέσα στην πίτα με τζατζίκι

(M, G, SO2)

16. CHICKEN BURGER 18

Crispy chicken burger, harissa aioli

ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 18

Τραγανό κοτόπουλο με σάλτσα από κόκκινες πιπεριές

(EG, S02, G, M)

17. "ELYSIUM" CHEESE BURGER (M, G, EG, SE, SO2) 18

Grilled beef burger, Swiss cheese, lettuce, tomato, onion rings and pickles

'ELYSIUM' ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΜΕ ΤΥΡΙ 18

Βοδινό μπιφτέκι στη σχάρα, ελβετικό τυρί, μαρούλι, ντομάτα, τηγανητό κρεμμύδι

και αγγουράκι τουρσί

(M, G, EG, SE, SO2)

18. CLASSIC STEAK SANDWICH 17

Pulled beef, caramelised onions, garlic aioli

ΚΛΑΣΙΚΟ ΣΤΕΪΚ ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ 17

Σιγοψημένο βοδινό 24 ωρών με καραμελομένα κρεμμύδια

και μαγιονέζα αρωματισμένη με σκόρδο

(M, G, MU)

19. GREEK SALAD WRAP 14

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

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΤΥΛΙΧΤΗ ΠΙΤΑ 14

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

(M, G)

20. HAM AND CHEESE PANINI 13

ΖΑΜΠΟΝ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΜΕ ΤΥΡΙ 13

(G, M, MU)

21. SMOKED SALMON 16

Smoked salmon and avocado wrap served with lemon cream cheese and garden dill

ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ 16

Καπνιστός σολομός τυλιγμένος σε τортίγια.

Σερβίρεται με κρέμμα τυριού αρωματισμένη με λεμόνι

(G, EG, F)

All above dishes are served with hand-cut French fries

Όλα τα παραπάνω πιάτα σερβίρονται με φρέσκες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι

*All above prices are in Euros and are inclusive of all taxes
Οι πιο πάνω τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους*

PASTA | ΠΑΣΤΑ

22. SPAGHETTI OR PENNE PASTA 16

With your choice of sauce:

Bolognese, pesto, carbonara, tomato and basil, aglio e olio

ΣΠΑΓΓΕΤΙΉ ΠΕΝΝΕΣ 16

Με τη σάλτσα επιλογής σας:

κιμά, πέστο βασιλικού,καρμπονάρα, ντομάτα και βασιλικό, λάδι και σκόρδο

(N, EG, M)

23. LINGUINE PRAWN PASTA 23

Mediterranean prawn pasta

ΣΠΙΤΙΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ 'ΛΙΝΓΚΟΥΙΝΙ' 23

Ζυμαρικά με γαρίδες

(CR, EG, G, M, SO2)

24. CRAB RAVIOLI 30

Crab ravioli, seaweed velouté

ΡΑΒΙΟΛΙ ΜΕ ΓΕΜΙΣΗ ΚΑΒΟΥΡΙΟΥ 30

Με κρεμώδη σάλτσα θαλασσινών

(M, CR, G, M, SO2)

25. CHICKEN TAGLIATELLE 16

Tagliatelle, chicken, spring onion, fresh mint and feta-ouzo sauce

ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 16

Ταλιατέλες, κοτόπουλο, φρέσκο κρεμμυδάκι, δυόσμο και σάλτσα απο φέτα και ούζο

(EG, M, G, SO2)

26. ELYSIUM PAELLA 22

Seafood and chicken paella

ELYSIUM PAELLA 22

Παέγια με θαλασσινά και κοτόπουλο

(CR, MS, M, SO2, F)

27. CHORIZO TAGLIATELLE 21

Pan fried chorizo, Florina peppers, garlic taglatelle

ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ 21

Ταλιατέλες με καπνιστό λουκάνικο, πιπεριές Φλωρίνης και αρωματικά

(EG, M, G)

ALLERGENS | ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

(G) GLUTEN | ΓΛΟΥΤΕΝΗ (LU) LUPIN | ΛΟΥΠΙΝΟ (CE) CELERY | ΣΕΛΙΝΟ (CR) CRUSTACEANS | ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ
(M) MILK | ΓΑΛΑ (MS) MOLLUSCS | ΜΑΛΑΚΙΑ (So2) SULPUR DIOXIDE | ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ
(SE) SESAME | ΣΟΥΣΑΜΙ (MU) MUSTARD | ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ (N) TREE NUTS | ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ ΜΕ ΚΕΛΥΦΟΣ
(EG) EGG | ΑΥΤΑ (F) FISH | ΨΑΡΙ (SB) SOYBEANS | ΣΟΓΙΑ (P) PEANUTS | (ΦΥΣΤΙΚΙΑ)

ITALIAN STYLE TOASTED PANINI AND WRAPS | ΠΑΝΙΝΙ

SERVED FROM 12:30 - 15:30
ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΑΠΟ 12:30 - 15:30

28. **HONEY-BAKED HAM AND SWISS CHEESE 13**
ΖΑΜΠΟΝ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΜΕ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΕΛΒΕΤΙΚΟ ΤΥΡΙ 13
(G, M, MU)
29. **BBQ CHICKEN 16**
Bacon, feta, tomato and lettuce
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ 16
Με μπέικον, φέτα, ντομάτα και μαρούλι
(M, MU, SO2, G)
30. **TUNA NICOISE WRAP 16**
Hen's egg, green beans, black olives, anchovies and tuna mayonese
ΤΥΛΙΧΤΗ ΠΙΤΑ ΤΟΝΟΥ 'ΝΙΣΟΥΑΖ' 16
Αυγό, πράσινα φασόλια, μαύρες ελιές, αντζούγιες και μαγιονέζα τόνου
(G, EG, F)
31. **GREEK 'SALAD' FETA WRAP 14**
Crunchy lettuce, vine-ripened tomatoes, cucumbers, onions, olives, and feta cheese
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΤΥΛΙΧΤΗ ΠΙΤΑ 14
Με τραγανό μαρούλι, ώριμες ντομάτες, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές και φέτα
(M, G)

All above dishes are served with hand-cut French fries
Όλα τα παραπάνω πιάτα σερβίρονται με φρέσκες τηγανητές πατάτες
κομμένες στο χέρι

FRESH FROM THE SEA | ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

32. FRESH FISH OF THE DAY (market price)

Ask your waiter for today's selection

ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ ΗΜΕΡΑΣ (τιμές αγοράς)

Ρωτήστε τον σερβιτόρο για την ψαριά της ημέρας
(F)

33. GRILLED LOBSTER

Served with garlic butter

Canadian red lobster market per 100g

French blue lobster market price per 100g

ΑΣΤΑΚΟΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

Σκορδοβούτυρο

Κόκκινος αστακός Καναδά Τιμές αγοράς ανά 100g

Μπλε αστακός Γαλλίας Τιμές Αγοράς ανά 100g

(CR, M)

34. GRILLED OCTOPUS 22

Grilled octopus, fava, olive crumb

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ 22

Ψητό χταπόδι στην σχάρα, σερβίρεται με φάβα και πούδρα ελιάς

(MS, SO2)

35. FRESH MUSSELS FROM THE BOAT,

Market price per 100g

With mastic and retsina

ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΔΙΑ

Τιμές αγοράς ανά 100g

Με μαστίχα και ρετσίνα

(CR, SO2)

36. JUMBO KING PRAWNS 16 per 100g

Served with orange and chili- butter

ΒΑΣΙΛΙΚΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ 16 ανά 100g

Σερβίρονται με βούτυρο αρωματισμένο με πορτοκάλι και καυτερή πιπεριά

(CR)

ALLERGENS | ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

(G) GLUTEN | ΓΛΟΥΤΕΝΗ (LU) LUPIN | ΛΟΥΠΙΝΟ (CE) CELERY | ΣΕΛΙΝΟ (CR) CRUSTACEANS | ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ
(M) MILK | ΓΑΛΑ (MS) MOLLUSCS | ΜΑΛΑΚΙΑ (So2) SULPUR DIOXIDE | ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ
(SE) SESAME | ΣΟΥΣΑΜΙ (MU) MUSTARD | ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ (N) TREE NUTS | ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ ΜΕ ΚΕΛΥΦΟΣ
(EG) EGG | ΑΥΤΑ (F) FISH | ΨΑΡΙ (SB) SOYBEANS | ΣΟΓΙΑ (P) PEANUTS | (ΦΥΣΤΙΚΙΑ)

FROM OUR SPECIAL CHARCOAL GRILL OVEN | ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΕΥΛΟΚΑΡΒΟΥΝΟ

37. RIB EYE STEAK 38

Rib eye steak, sweet potato, chimichurri

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ 38

Σπαλομπριζόλα ωρίμανσης, σερβίρεται με φρέσκιες τηγανητές γλυκοπατάτες
(M, G, SO2, EG)

38. METITERRANEO LAMB 35

Slow braised lamb, lamb cutlets, warm potato salad, paloise sauce

ΑΡΝΙ “ΜΕΤΙΤΕΡΡΑΝΕΟ” 35

Σιγομαγειρεμένο αρνί και αρνίσια παϊδάκια,
σερβίρονται με ζεστή πατατοσαλάτα και σάλτσα παλουάζ
(EG, MU, M, SO2)

39. CYPRIOT MIXED GRILL 35

A selection of traditional Cypriot grilled meats, rib eye,
traditional Cypriot sausage and pork, chicken thigh and lamb cutlet

ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΡΕΑΤΙΚΩΝ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ 35

Επιλογή από παραδοσιακά κυπριακά κρέατα στη σχάρα, παραδοσιακό λουκάνικο,
χοιρινό σουβλάκι, κοτόπουλο μαριναρισμένο και αρνίσια παϊδάκια
(G, MU, SO2)

40. TOMAHAWK PORK CHOP 24

Caramelised apple sauce, marinated greens

ΧΟΙΡΙΝΗ ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ 24

Σερβίρεται με καραμελωμένη σάλτσα μήλου
(SO2)

41. SPRING CHICKEN 21

Spring chicken marinated in house rub, served with green tahini and artichokes

ΚΟΤΟΠΟΥΛΑΚΙ 21

Μαριναρισμένο κοτόπουλο, σερβίρεται με πράσινο ταχίνι και αγκινάρες
(M, SE)

42. CHARGRILLED “SOUVLAKI” 20

Pork or chicken souvlaki on grilled pitta bread served with Cypriot
hand cut French fries

ΣΟΥΒΛΑΚΙ 20

Σουβλάκι χοιρινό ή κοτόπουλο σερβιρισμένο σε ψημένη πίτα στην σχάρα
με φρέσκιες πατάτες τηγανητές
(G, M)

43. TRADITIONAL MOUSSAKA 17

Baked aubergine, courgette, potato slices and mince meat topped with white sauce and grated
cheese, served with a side salad. Vegan option also available

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΜΟΥΣΑΚΑΣ 17

Μελιτζάνα, κολοκύθι, πατάτα σε φέτες και κιμάς με μπεσαμέλ και τριμμένο τυρί στο φούρνο,
σερβίρεται με ατομική σαλάτα Εναλλακτικά σερβίρεται και σε χορτοφαγική επιλογή
(G, M, SO2)

44. SLOW-COOKED LAMB “KLEFTIKO” 26

ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΑΡΝΑΚΙ ΚΛΕΦΤΙΚΟ 26

(SO2)

SIDE DISHES | ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

45. ROCKET AND AGED PARMESAN SALAD 6
ΣΑΛΑΤΑ ΡΟΚΑ ΜΕ ΤΥΡΙ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ 6
46. GRILED MARKET VEGETABLES 5.5
ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ 5.5
47. STEAMED SEASONAL VEGETABLES 5.5
ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΕΠΟΧΗΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ 5.5
48. FRESH CYPRIOT HAND-CUT FRIES 5.5
ΦΡΕΣΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ 5.5
49. MASHED POTATOES 5.5
ΠΑΤΕΤΕΣ ΠΟΥΡΕ 5.5
(M)
50. VILLAGE-STYLE ROAST POTATOES 5.5
ΧΩΡΙΑΤΙΚΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ 5.5

ALLERGENS | ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

(G) GLUTEN | ΓΛΟΥΤΕΝΗ (LU) LUPIN | ΛΟΥΠΙΝΟ (CE) CELERY | ΣΕΛΙΝΟ (CR) CRUSTACEANS | ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ
(M) MILK | ΓΑΛΛΑ (MS) MOLLUSCS | ΜΑΛΛΑΚΙΑ (So2) SULPUR DIOXIDE | ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ
(SE) SESAME | ΣΟΥΣΑΜΙ (MU) MUSTARD | ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ (N) TREE NUTS | ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ ΜΕ ΚΕΛΥΦΟΣ
(EG) EGG | ΑΥΤΑ (F) FISH | ΨΑΡΙ (SB) SOYBEANS | ΣΟΓΙΑ (P) PEANUTS | (ΦΥΣΤΙΚΙΑ)

DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

60. DESSERT TRAY 8

A selection of desserts to be chosen at your table

ΕΠΙΛΟΓΗ ΓΛΥΚΩΝ 8

Επιλεγμένη ποικιλία γλυκών που παρουσιάζονται στο τραπέζι σας

Sensitivity Guide

The Elysium's Sensitivity Guide has been designed to help our guests who suffer from food sensitivities, ensuring that they are afforded the opportunity to enjoy the full breadth of our menus, whilst maintaining a balanced diet. Look out for dishes marked with the guide's symbols in understanding our dishes' potential allergens, and kindly let your server know which meals you would like to enjoy so that we can prepare them for you.

Διατροφικός Οδηγός

Ο Διατροφικός Οδηγός του ξενοδοχείου Elysium έχει σχεδιαστεί ούτως ώστε να βοηθήσει τους επισκέπτες μας που έχουν διατροφικές ευαισθησίες, παρέχοντάς τους την ευκαιρία να απολαύσουν τις επιλογές του μενού μας, διατηρώντας παράλληλα μια σωστή και ισορροπημένη διατροφή. Δώστε προσοχή στα πιάτα που σημειώνονται με τα σύμβολα του οδηγού για να κατανοήσετε τα αλλεργιογόνα που πιθανώς περιέχουν κι ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για τα γεύματα που θα θέλατε να απολαύσετε ώστε να τα ετοιμάσουμε ειδικά για εσάς.

- (G) GLUTEN | ΓΛΟΥΤΕΝΗ
- (LU) LUPIN | ΛΟΥΠΙΝΟ
- (CE) CELERY | ΣΕΛΙΝΟ
- (CR) CRUSTACEANS | ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ
- (M) MILK | ΓΑΛΑ
- (So2) SULPUR DIOXIDE | ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ
- (SE) SESAME | ΣΟΥΣΑΜΙ
- (MS) MOLLUSCS | ΜΑΛΑΚΙΑ
- (MU) MUSTARD | ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ
- (N) TREE NUTS | ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ ΜΕ ΚΕΛΥΦΟΣ
- (EG) EGG | ΑΥΓΑ
- (F) FISH | ΨΑΡΙ
- (SB) SOYBEANS | ΣΟΓΙΑ
- (P) PEANUTS | ΑΡΑΧΙΔΕΣ (ΦΥΣΤΙΚΙΑ)



E L Y S I U M

elysium-hotel.com