

RISTORANTE  
BACCO

## Price

Choice of two courses per person	€ 48
Choice of three courses per person	€ 57
Choice of four courses per person	€ 65

## Τιμή

Επιλογή 2 πιάτων ανά άτομο	€ 48
Επιλογή 3 πιάτων ανά άτομο	€ 57
Επιλογή 4 πιάτων ανά άτομο	€ 65

## Sensitivity Guide

If you suffer from any food sensitivities select your diet from the Elysium's Sensitivity Guide, a simple approach to eating right and maintaining a balanced diet. Look for dishes marked with the guide symbols, and please let your server know which meals you would enjoy so we can prepare them for you.

## Διατροφικός Οδηγός

Αν υποφέρετε από οποιαδήποτε διατροφική ευαισθησία επιλέξτε τη σίτιση σας από τον Διατροφικό Οδηγό του ξενοδοχείου Elysium, μια απλή προσέγγιση για σωστή διατροφή και διατήρηση μιας ισορροπημένης δίαιτας. Αναζητήστε τα πιάτα με τα σημειωμένα σύμβολα και σας παρακαλούμε όπως ενημερώσετε τους σερβιτόρους μας για να μπορέσουμε να σας τα ετοιμάσουμε.

## Allergens / Αλλεργιογόνα

G	GLUTEN / ΓΛΟΥΤΕΝΗ
LU	LUPIN / ΛΟΥΠΙΝΟ
CE	CELERY / ΣΕΛΙΝΟ
CR	CRUSTACEANS / ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ
M	MILK / ΓΑΛΑ
SO2	SULFUR DIOXIDE / ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ
SE	SESAME / ΣΟΥΣΑΜΙ
MS	MOLLUSCS / ΜΑΛΑΚΙΑ
MU	MUSTARD / ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ
N	TREE NUTS / ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ ΜΕ ΚΕΛΥΦΟΣ
EG	EGG / ΑΥΓΟ
F	FISH / ΨΑΡΙ
SB	SOYBEANS / ΣΟΓΙΑ
P	PEANUTS / ΑΡΑΧΙΔΕΣ (ΦΥΣΤΙΚΙΑ)

# Cold Appetizers

## Κρύα Ορεκτικά

### INSALATA DI RUCOLA

Arugula salad with marinated artichokes, goat's cheese, broad beans and almonds

### ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΡΟΚΑ ΚΑΙ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ

Σαλάτα με ρόκα, μαριναρισμένες αγκινάρες, κατσικίσιο τυρί, κουκιά και αμύγδαλα

(M, N, S02)

### POLPA DI GRANCHIO

Succulent Alaskan crab, avocado, papaya, Cypriot citrus dressing

Supplement: €14.00

### ΚΑΒΟΥΡΟΣΑΛΑΤΑ

Καβουρόψυχα, αβοκάντο, παπάγια, ντρέσινγκ από εσπεριδοειδή

Επιπρόσθετη χρέωση €14.00

(S02, M, F, G, EG)

### CARPACCIO DI MANZO

Beef carpaccio, horseradish mousse, pickled beets, truffle Pecorino

### ΒΟΔΙΝΟ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ

Βοδινό «καρπάτσιο» με μους από πικάντικο ραπανάκι, παντζάρια, τουρσί και τυρί από τρούφα

(M, S02)

### “VITELLO TONNATO”

Slices of tender veal loin, with a light tuna and caper sauce, quail eggs, and pickled “cipolline” onions

### ΚΛΑΣΙΚΟ ΒΙΤΕΛΛΟ ΤΟΝΑΤΟ

Λεπτές φέτες μοσχαρίσιου φιλέτου, συνοδευόμενες από μια ελαφριά σως από τόνο και κάπαρη, αυγά ορτυκιού και κρεμμύδια τουρσί “τσιπολίνε”

(CE, EG, F)

All above prices are in Euros and are inclusive of all taxes

Οι πιο πάνω τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους

**BOCCONCINI DI MOZZARELLA**  
Summer tomatoes, toasted almonds, sauce romesco

**ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ «ΑΠΟΥΛΙΑ ΜΠΟΥΡΑΤΑ»**  
Πολύχρωμα ντοματίνια, καβουρδισμένα  
αμύγδαλα και σάλτσα ρομέσκο

(M, N, SO<sub>2</sub>)

**TARTARE DI SALMONE**  
Marinated salmon, garden cucumber and mustard

**ΤΑΡΤΑΡ ΣΟΛΟΜΟΥ**  
Ταρτάρ σολομού, μαριναρισμένο με άνηθο,  
σερβιρισμένο με αγγουράκι τουρσί και κρέμα απο μουστάρδα

(MU,F,CR,SH)

**INSALATA DI CAVOLO VEGANA**  
Kale leaves, roast chickpeas, avocado and oyster mushrooms

**ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΛΕ**  
Σαλάτα απο πράσινα φύλλα kale (λάχανο), αβοκάντο, μαριναρισμένα  
μανιτάρια πλευρώτους, ρεβύθια και σως απο ξηρούς καρπούς

VEGAN , (N,MU,SO<sub>2</sub>)

## ALLERGENS / ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

**G** - Gluten / Γλουτένη **LU** - Lupin / Λούπινο **CE** - Celery / Σέλινο **CR** - Crustaceans / Οστρακοειδή  
**M** - Milk / Γαλακτοκομικά **SO<sub>2</sub>** - Sulfur Dioxide / Διοξείδιο του Θείου **SE** - Sesame / Σουσάμι  
**MS** - Molluscs / Μαλάκια **MU** - Mustard / Μουστάρδα **N** - Tree Nuts / Ξηροί Καρποί με Κέλυφος  
**EG** - Egg / Αυγό **F** - Fish / Ψάρι **SB** - Soybeans / Σόγια **P** - Peanuts / Φυστίκια

# Hot Appetizers

## Ζεστά Ορεκτικά

### PARMIGGIANA DI MELANZANE

Oven-baked aubergines and vine-ripened tomatoes topped with mozzarella and parmesan cheeses

### ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΜΕ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ

Μελιτζάνες αλα Παρμεζάνα στο φούρνο με ντομάτες, μοτσαρέλα και παρμεζάνα

(CE, G, M, N, SO<sub>2</sub>)

### CALAMARI

Calamari linguine, fish velouté, squid ink emulsion, finished with fresh sea herbs

### ΚΑΛΑΜΑΡΙ

Καλαμάρι, βελουτέ ψαριού με κρέμα από μελάνι σουπιάς και φρέσκα βότανα

(MS, M, EG)

### CAPPESANTE

Seared scallops, caramelised cauliflower, pickled raisins

### ΧΤΕΝΙΑ

Χτένια στο τηγάνι με καραμελομένο κουνουπίδι και σταφίδες τουρσί

(MS, M, EG)

# Soups

## Σούπες

### POMODORO E FINOCCHI

Chilled soup of roast tomato, fennel and red pepper,  
avocado ice cream

### ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΜΑΡΑΘΟ

Κρύα σούπα απο μαριναρισμένες ντομάτες, βασιλικό και  
μάραθο, σεβρισιμένη με παγωτό απο αβοκάντο

(M, S02, G)

### ZUPPA DI BACCO

Sicilian fish soup

### ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ

Ιταλική Ψαρόσουπα

(N, G, M)

## ALLERGENS / ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

**G** - Gluten / Γλουτένη **LU** - Lupin / Λούπινο **CE** - Celery / Σέλινο **CR** - Crustaceans / Οστρακοειδή  
**M** - Milk / Γαλακτοκομικά **S02** - Sulfur Dioxide / Διοξείδιο του Θείου **SE** - Sesame / Σουσάμι  
**MS** - Molluscs / Μαλάκια **MU** - Mustard / Μουστάρδα **N** - Tree Nuts / Ξηροί Καρποί με Κέλυφος  
**EG** - Egg / Αυγό **F** - Fish / Ψάρι **SB** - Soybeans / Σόγια **P** - Peanuts / Φυστίκια

# Pasta & Risotto

## Ζυμαρικά και Ριζότο

### TAGLIATELLE ALL' ASTICE

Tagliatelle with poached lobster, tomato and basil sauce  
Supplement: €30.00

### ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΑΣΤΑΚΟ

Ταλιατέλες με αστακό ποσέ, και σάλτσα  
απο ντομάτες και βασιλικό  
Επιπρόσθετη χρέωση: €30.00

(CR, G, EG, CE, CO<sub>2</sub>)

### LINGUINE ALLE VONGOLE

Linguine pasta and fresh clams cooked with white wine,  
"Bormano" olive oil, garlic and chilli

### ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΑΧΙΒΑΔΕΣ

Λιγκουίνι 'Βόνγκολε' με φρέσκες αχιβάδες μαγειρεμένες  
σε λευκό κρασί, ελαιόλαδο "Bormano",  
σκόρδο και καυτερή πιπεριά τσίλι

(CE, EG, G, M, MS, SO<sub>2</sub>)

### GNOCCHI DI PATATE

Gnocchi di patate, baby spinach, mushroom and tomato

### GNOCCHI

Σπιτικά gnocchi σερβιρισμένα με σπανάκι,  
μανιτάρια και ντοματίνια

(SO<sub>2</sub>,G,EG)

### FETTUCCHINE AL TARTUFO

Fettuccine pasta served with truffle

### ΦΕΤΟΥΤΣΙΝΙ ΜΕ ΤΡΟΥΦΑ

Σπιτικά ζυμαρικά φετουτσίνη, σερβιρισμένα  
με σάλτσα μαύρης τρούφας

(EG, G, M)

### SPAGHETTI AL POMODORO

Spaghetti with tomato ragout and basil finished  
with extra virgin olive oil

### ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ

Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας,  
βασιλικό και παρθένο ελαιόλαδο

(E, G, M)



#### RAVIOLI VEGANI

Beetroot ravioli, Tuscan bean purée, black olive

#### ΡΑΒΙΟΛΙ

Ραβιόλια με κοκκινογούλια, πουρέ απο άσπρα φασόλια  
Τοσκάνης και μάρκες ελιές

(Vegan, SO<sub>2</sub>, G, EG)

#### RAVIOLI ALL'ARAGOSTA

Black squid ink ravioli with Lobster and scallop,  
served with octopus carpaccio, sauce vierge

#### ΡΑΒΙΟΛΙ ΑΣΤΑΚΟΥ

Ραβιόλια με ζύμη από μελάνι σουπιάς, γεμισμένα απο  
αστακό και χτένια, σερβιρισμένα με λεπτοκομμένες φέτες  
χταποδιού και σως απο κρεμμιδάκι, λεμόνι και ντομάτα

(M, F, CR, G, EG, MS)

#### RISOTTO GREMOLATA

Gremolata risotto, prawn tartar, lemon mascarpone

#### ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΓΚΡΕΜΟΛΑΤΑ

Ριζότο με άρωμα λεμονιού, σκόρδο, μαϊντανό,  
σερβιρισμένο με γαρίδες ταρτάρ και μους απο  
μασκαρπόνε και λεμόνι

(M, N, CR)

#### CAVATELLI

Cavatelli pasta, braised lamb ragout, olives  
and capers, pinenuts

#### ΚΑΒΑΤΕΛΙ

Σπιτικά ζυμαρικά με αρνί μπρεζέ,  
ελιές, κάπαρη και πινόλια

(M, G, EG, N)

#### NDUJA RAVIOLO

Nduja and ricotta raviolo, octopus bolognaise, sweet paprika

#### ΡΑΒΙΟΛΟ NDUJA

Ραβιόλι με γέμιση απο πικάντικο χοιρινό και τυρί ρικότα,  
σερβιρισμένο με χταπόδι Bolognaise και σως απο  
καπνιστή πάπρικα και μπλόξυδο

(G, EG, CR, MS, M)

#### ALLERGENS / ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

G - Gluten / Γλουτένη LU - Lupin / Λούπινο CE - Celery / Σέλινο CR - Crustaceans / Οστρακοειδή  
M - Milk / Γαλακτοκομικά SO<sub>2</sub> - Sulfur Dioxide / Διοξειδίο του Θείου SE - Sesame / Σουσάμι  
MS - Molluscs / Μαλάκια MU - Mustard / Μουστάρδα N - Tree Nuts / Ξηροί Καρποί με Κέλυφος  
EG - Egg / Αυγό F - Fish / Ψάρι SB - Soybeans / Σόγια P - Peanuts / Φυστίκια

# Fish and Seafood

## Ψάρια και Θαλασσινά

### HALIBUT

Pan-roasted halibut in sun-dried tomato crust,  
served with broccoli and shellfish veloute

Supplement: €11.00

### HALIBUT

Ψητή ιππόγλωσσα σε κρούστα λιαστής ντομάτας  
με μπρόκολο και σάλτσα απο οστρακοειδή

Επιπρόσθετη χρέωση: €11.00

(F, M, G)

### BRANZINO

Steamed sea bass, lobster veloute,  
roast celeriac and samphire

### ΛΑΒΡΑΚΙ

Λαβράκι στον ατμό, σελινόριζα, σως απο μύδια  
και χαβιάρι σολομού

(F, CR, MS, SO<sub>2</sub>)

### MERLUZZO

Cod two ways, artichokes, asparagus, limoncello

Supplement: €5.00

### ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ

Μπακαλιάρος saute με φρέσκα βότανα,  
σερβιρισμένος με αγκινάρες

Επιπρόσθετη χρέωση: €5.00

(CE, F, M, SO<sub>2</sub>)

### TONNO

Seared tuna, pistachio crust, green beans,  
young potatoes, salsa verde

### ΤΟΝΟΣ

Τηγανητός κόκκινος τόνος με κρούστα  
απο χαλεπιανό, σερβιρισμένος με φασολάκι  
και σάλτσα απο πράσινα μυρωδικά

(F, N, SO<sub>2</sub>)

# Fresh Lobster

## Φρέσκος Αστακός

FRESH CANADIAN RED OR FRENCH BLUE LOBSTER  
served in one of 3 ways:

ΦΡΕΣΚΟΣ ΜΠΛΕ Ή ΚΟΚΚΙΝΟΣ ΑΣΤΑΚΟΣ  
σερβιρισμένος με τρεις επιλογές:

Grilled with thermidore sauce  
Στη σχάρα με σάλτσα θερμιδόρ

(M, E, CR, MU, So2)

Gratinated with parmesan cheese  
Γκρατιναρισμένος με τυρί παρμεζάνα

(M, G, CR)

Served with tagliatelle and basil  
Με ταλιατέλες και φρέσκο βασιλικό

(M, E, G, CR)

CANADIAN RED LOBSTER  
Market price / 100gr

ΚΑΝΑΔΕΖΙΚΟΣ ΑΣΤΑΚΟΣ  
Τιμή αγοράς / 100gr.

FRENCH BLUE LOBSTER  
Market price / 100gr

ΓΑΛΛΙΚΟΣ ΜΠΛΕ ΑΣΤΑΚΟΣ  
Τιμή αγοράς / 100gr.

### ALLERGENS / ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

**G** - Gluten / Γλουτένη **LU** - Lupin / Λούπινο **CE** - Celery / Σέλινο **CR** - Crustaceans / Οστρακοειδή  
**M** - Milk / Γαλακτοκομικά **So2** - Sulfur Dioxide / Διοξείδιο του Θείου **SE** - Sesame / Σουσάμι  
**MS** - Molluscs / Μαλάκια **MU** - Mustard / Μουστάρδα **N** - Tree Nuts / Ξηροί Καρποί με Κέλυφος  
**EG** - Egg / Αυγό **F** - Fish / Ψάρι **SB** - Soybeans / Σόγια **P** - Peanuts / Φυστίκια

# Meat and Poultry

## Κρέατα και Πουλερικά

### SALTIMBOCCA

Seared veal saltimbocca, confit onion,  
grilled baby gem

### ΜΟΣΧΑΡΙ

Μοσχάρι τυλιγμένο με προσιούτο και φασκόμυλο,  
πατάτα ρόστι, σιγοψημένο κρεμμύδι και μαρούλι

(G, MU, SO<sub>2</sub>)

### AGNELLO

Rack of lamb, zucchini and basil purée,  
caponata, balsamic salsa

### ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ

Αρνίσια παϊδάκια, πουρές από κολοκύθι και βασιλικό,  
καπονάτα λαχανικών σε φύλλο και σάλτσα από βαλσάμικο

(M, N)

### PANCETTA DI MAIALE

Slow cooked pork belly, cauliflower,  
wine mustard and apple sauce

### ΧΟΙΡΙΝΗ ΠΑΝΣΕΤΑ

Χοιρινή πανσέτα, σιγοψημένη σε (sous-vide)  
με πουρέ απο κουνουπίδι και πίκλες,  
σως απο κρασί μουστάρδα και μήλο

(MU)

### ENTRECOTE O FILETTO DI MANZO

Grilled angus rib eye or beef fillet, crisp potato,  
confit garlic, tomatoes  
Beef fillet supplement €7.00

### ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ Η ΦΙΛΕΤΟ ΒΟΔΙΝΟ

Μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα ή φιλέτο, τραγανές  
πατάτες πουρέ, σκόρδο στο λάδι και ντοματίνια  
Επιπρόσθετη χρέωση φιλέτου €7.00

(M, SO<sub>2</sub>)

## Sides dishes and sauces Συνοδευτικά και σάλτσες

Charred Broccoli & Almonds  
Καβουρδισμένο μπρόκολο και αμύγδαλα

€6.00

Baby Potatoes, Basil, Lemon & Olive Oil  
Baby πατάτες, βασιλικό και λαδολέμονο

€4.50

Polenta, mushrooms, parmesan and balsamic  
Πολέντα, μανιτάρια, παρμεσάνα και βαλσάμικο

€6.00

Mushroom Sauce  
Σάλτσα από μανιτάρια

€4.00

Peppercorn Sauce  
Σάλτσα από κόκκους πιπεριού

€4.00

### ALLERGENS / ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

**G** - Gluten / Γλουτένη **LU** - Lupin / Λούπινο **CE** - Celery / Σέλινο **CR** - Crustaceans / Οστρακοειδή  
**M** - Milk / Γαλακτοκομικά **SO2** - Sulfur Dioxide / Διοξείδιο του Θείου **SE** - Sesame / Σουσάμι  
**MS** - Molluscs / Μαλάκια **MU** - Mustard / Μουστάρδα **N** - Tree Nuts / Ξηροί Καρποί με Κέλυφος  
**EG** - Egg / Αυγό **F** - Fish / Ψάρι **SB** - Soybeans / Σόγια **P** - Peanuts / Φυστίκια

# Desserts

## Επιδόρπια

### TORTA DI CIOCCOLATO

Hukambi chocolate and espresso layer cake served with straciatella ice cream

### TAPTA ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Σοκολάτα με γεύση espresso, mousse απο σοκολάτα hukambi και παγωτό straciatella

(G, M, N, EG, SO2)

### PANNACOTTA

Rice and almond milk pannacotta, lampone jelly, raspberry salsa and mint granite

### ΠΑΝΑΚΟΤΑ

Πανακότα με ρύζι και γεύση αμύγδαλου, ζελέ απο μούρα και γρανίτα απο κόκκινο βατόμουρο με μέντα

(Vegan and sugar free) (N)

### PROFITEROLE ALLA BACCO

Caramelia chocolate mousse, dulcex cremoso, toffee sauce, lime sorbet

### ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ Α ΛΑ ΒΑΚΚΟ

Mousse απο καραμέλα, κρέμα dulcex, σερβιρισμένο με toffee espresso σως και σορμπέ γλυκολέμονο

(G, M, N, EG)

### TARTELETTA AL PISTACCHIO

Sicilian pistachio tart with cherry marmalade served with almond cremoso

### TAPTA ΠΙΣΤΑΤΣΙΟ

Τάρτα με φυστίκια Αιγίνης, μαρμελάδα κεράσι σερβιρισμένη με κρέμα αμυγδάλου

(N, G, EG, M)

All above prices are in Euros and are inclusive of all taxes

Οι πιο πάνω τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους

**MOUSSE DI PROSECCO**

Rose prosecco mousse, strawberry jus and  
strawberry minestrone, yoghurt and mint sorbet

**ΜΟΥΣ ΑΠΟ PROSECCO**

Μους απο prosecco, μινεστρόνε φράουλας  
και σορμπέ απο γιαούρτι και μέντα

(G, N, M, EG)

**TIRAMISU 'ALLA BACCO'**

ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ 'ΑΛΛΑ ΒΑΚΚΟ'

(EG, M, N, G)

**DOLCE SUL TAVOLO**

Our Pastry Chef's creation prepared on your table  
Supplement €15.00, 24-hour notice

**ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΓΛΥΚΟΥ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ**

Η μοναδική δημιουργία του Σεφ μας στο τραπέζι σας  
Επιπρόσθετη χρέωση: €15.00, 24 ώρες προειδοποίηση

(EG, G, M, N, P, SE, SB, SO<sub>2</sub>)

**FORMAGGI ITALIANI**

Selection of Italian cheeses served with toasted  
bread and fruit compote

**ΙΤΑΛΙΚΑ ΤΥΡΙΑ**

Επιλογή από ιταλικά τυριά σερβιρισμένα με φρυγανιά  
και μαρμελάδα φρούτων

(G, M, CE, N)

**ALLERGENS / ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ**

**G** - Gluten / Γλουτένη **LU** - Lupin / Λούπινο **CE** - Celery / Σέλινο **CR** - Crustaceans / Οστρακοειδή  
**M** - Milk / Γαλακτοκομικά **So<sub>2</sub>** - Sulfur Dioxide / Διοξείδιο του Θείου **SE** - Sesame / Σουσάμι  
**MS** - Molluscs / Μαλάκια **MU** - Mustard / Μουστάρδα **N** - Tree Nuts / Ξηροί Καρποί με Κέλυφος  
**EG** - Egg / Αυγό **F** - Fish / Ψάρι **SB** - Soybeans / Σόγια **P** - Peanuts / Φυστίκια



ELYSIUM

[elysium-hotel.com](http://elysium-hotel.com)