



SMALL PLATES & BOWLS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- 1. SQUID (G, SO2, MS) 14**
Crispy fried marinated squid, Caponata dressing
ΚΑΛΑΜΑΡΙ 14
Καλαμάρι τηγανητό με ντρέσινγκ καπονάτας
- 2. HALLOUMI (EG, SO2, M) 12**
Grilled village halloumi, quinoa, Cypriot honey
ΧΑΛΟΥΜΙ 12
Χωριάτικο χαλούμι με κυνόα και μέλι
- 3. TRADITIONAL CYPRIOT DIPS (G, M, F, SE) 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
- 4. GOAT CHEESE (EG, N, M, MU, SO2) 14**
Fermented orange, whipped goat cheese, walnuts and radicchio
ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ 14
Κατσικίσιο τυρί με καρύδια, τρυφερά φύλλα ραδικιού και πορτοκάλι
- 5. FALAFEL (N, SO2) 13**
Falafel bowl, beetroot pure and rocket
ΦΑΛΑΦΕΛ 13
Φαλάφελ με κρέμα παντζαριού και φύλλα ρόκας
- 6. SALMON (F, M, SO2, EG, MU) 13**
Cured salmon tatar, sweet melon, garden cucumber
ΣΟΛΟΜΟΣ 13
Ταρτάρ σολομού με πεπόνι και αγγουράκι
- 7. CHICKEN CAESER CROQUETTES (M, G, EG) 14**
Sesame coated cheese croquettes, Cypriot honey and tomato salsa
ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΑΠΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 14
Κροκέτες από κοτόπουλο με ντρέσινγκ τρούφας, παρμεζάνα και μαρούλι
- 8. SEAFOOD SOUP (F, CR, MS, MU, G, M, SO2) 10**
With basil, orzo and garden citrus
ΣΟΥΠΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ 10
Σούπα θαλασσινών με βασιλικό και ζυμαρικά
- 9. CHICKEN BROTH (SO2, CE) 10**
Clear chicken broth, garden vegetables, soft herbs
ΣΟΥΠΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 10
Σούπα με ζωμό κοτόπουλου και λαχανικά

SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

- 10. CYPRIOT VILLAGE SALAD (M) 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
- 11. "ELYSIUM" CAESAR SALAD (EG,CR,M,F,G) 16**
With chicken 17
With prawns 20
ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ "ELYSIUM" 16
Με κοτόπουλο 17
Με γαρίδες 20
- 12. CLASSIC "NICOISE" SALAD (EG, F, MU) 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
- 13. MEDITERRANEO SEAFOOD SALAD (F, CR, MS, MU, SO2) 22**
Carpaccio of salmon and seabass, marinated prawns, scallops and squid
ΣΑΛΑΤΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ ΤΗΣ ΜΕΣΟΓΕΙΟΥ 22
Ψιλοκομμένες φέτες από σολωμό και λαβράκι, μαριναρισμένες γαρίδες, χτένια και καλαμάρι
- 14. MANOURI CHEESE SALAD (M, N, SO2) 15**
Marinted manouri cheese, village tomatoes & caramelised walnuts
'ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΝΟΥΡΙ' 15
Μαριναρισμένο μανούρι, ντομάτα και καραμελωμένα καρύδια
- 15. CHICKEN SALAD (M, SO2) 17**
Corn fed chicken, avocado and feta cheese
ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 17
Κοτόπουλο, αβοκάντο και τυρί φέτα

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)

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

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

CASUAL EATS | ΝΟΣΤΙΜΑ ΣΝΑΚ

16. CHICKEN GYROS (M, G, SO2) 16

Served with grilled pitta with tzatziki

ΓΥΡΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 16

Σερβίρεται μέσα στην πίτα με τζατζίκι

17. CHICKEN BURGER (EG, SO2, G, M) 18

Crispy chicken, roast pepper compote, halloumi

ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 18

Τραγανό κοτόπουλο, χαλούμι και ψητή πιπεριά

18. "ELYSIUM" CHEESE BURGER (M, G, EG, SE, SO2) 16

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

'ELYSIUM' ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΜΕ ΤΥΡΙ 16

Βοδινό μπιφτέκι στη σχάρα, ελβετικό τυρί, μαρούλι, ντομάτα, τηγανητό κρεμμύδι και αγγουράκι τουρσί

19. CRISPY CHICKEN BITES (SO2, EG, G, N, M) 11

Fried crispy chicken, with garlic mayonnaise

ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΜΠΟΥΚΙΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ 11

Τραγανές κοτομπουκιές με μαγιονέζα αρωματισμένη με σκόρδο

20. CLASSIC STEAK SANDWICH (M, G, MU, SO2) 20

Grilled aged Angus steak, rocket, caramelised onions, parmesan, toasted ciabatta

ΚΛΑΣΙΚΟ ΣΤΕΪΚ ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ 20

Μοσχαρίσιο κόντρα φιλέτο στη σχάρα σε τραγανή μπαγκέτα με καραμελωμένα κρεμμύδια και παρμεζάνα

All above dishes are served with hand-cut French fries

Όλα τα παραπάνω πιάτα σερβίρονται με φρέσκες τηγανητές πατάτες

κομμένες στο χέρι

PASTA | ΠΑΣΤΑ

21. SPAGHETTI OR PENNE PASTA (N, EG, M) 16

With your choice of sauce:

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

ΣΠΑΓΓΕΤΙ Ή ΠΕΝΝΕΣ 16

Με τη σάλτσα επιλογής σας: κιμά, πέστο βασιλικού, κρέμα καρμπονάρα, ντομάτα και βασιλικό, λάδι και σκόρδο

22. LINGUINE PRAWN PASTA (CR, EG, G, M, SO2) 23

Mediterranean prawn pasta

ΣΠΙΤΙΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ 'ΛΙΝΓΚΟΥΙΝ' 23

Ζυμαρικά με γαρίδες

23. CRAB RAVIOLI (M, CR, G, EG, SO2) 30

With shellfish bisque, parmesan and basil oil

ΡΑΒΙΟΛΙ ΜΕ ΓΕΜΙΣΗ ΚΑΒΟΥΡΙΟΥ 30

Με σάλτσα οστρακοειδών, παρμεζάνα και λάδι βασιλικού

24. CHICKEN TAGLIATELLE (EG, M, G, SO2) 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

25. SAFFRON AND PARMESAN BARLEY RISOTTO (M, G, SO2) 16

Saffron risotto, aged parmesan, semi dried tomatoes

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΜΥΡΟΔΙΚΑ ΚΑΙ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ 16

Σαφρόν ριζότο, τυρί παρμεζάνα και λιαστές ντομάτες

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)

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

ITALIAN STYLE TOASTED PANINI | ΠΑΝΙΝΙ

26. **HONEY-BAKED HAM AND SWISS CHEESE (G, M, MU) 13**
ΖΑΜΠΟΝ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΜΕ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΕΛΒΕΤΙΚΟ ΤΥΡΙ 13
27. **BBQ CHICKEN (M, MU, SO2, G) 16**
Bacon, feta, tomato and lettuce
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ 16
Με μπέικον, φέτα, ντομάτα και μαρούλι
28. **TUNA NISCOISE WRAP (G, EG, F) 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.
29. **GREEK 'SALAD' FETA WRAP (M, G) 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

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

30. **FRESH FISH OF THE DAY (F) (market price)**
Ask your waiter for today's selection
ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ ΗΜΕΡΑΣ (τιμές αγοράς)
Ρωτήστε τον σερβιτόρο για την ψαριά της ημέρας
31. **GRILLED LOBSTER (CR, M)**
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
32. **TROUT (F, G) 24**
Josper, oven baked trout Mediterranean style
ΦΡΕΣΚΙΑ ΠΕΣΤΡΟΦΑ 24
Φρέσκια πέστροφα στο φούρνο Μεσογειακού στυλ
33. **ORZO PASTA WITH KING PRAWNS (CR, M, G, SO2) 21**
Cooked in shellfish bisque, finished with citrus and fresh herbs
ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ 21
Κριθαράκι μαγειρεμένο σε ζωμό γαρίδας και αρωματικά
34. **GRILLED OCTOPUS (MS, N, SO2) 22**
Grilled octopus, beetroot puree with nuts, lemon and apple dressing
ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ 22
Χταπόδι σχάρας, κυπριακό μέλι και βαλσάμικο
35. **FRESH MUSSELS FROM THE BOAT, (CR, SO2)**
Market price per 100g
With mastic and retsina
ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΔΙΑ
Τιμές αγοράς ανά 100g
Με μαστίχα και ρετσίνα
36. **JUMBO KING PRAWNS (CR) 16 per 100g**
With medina spices
ΒΑΣΙΛΙΚΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ 16 ανά 100g
Με μπαχαρικά μεντίνα

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)

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

FROM THE LAND | ΚΡΕΑΤΙΚΑ

37. **RIB EYE STEAK (M, G, SO2, EG) 38**
Aged rib eye steak, polenta chips, pickled salad, garlic butter
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ 38
Παλαιωμένη μοσχαρίσια μπριζόλα με τσιπς πολέντας, σαλάτα τουρσί και σκορδοβούτυρο
38. **GRILLED LAMB CUTLETS (M, SE, G) 32**
Grilled succulent lamb, caponata, mint emulsion, black olive
ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ 32
Αρνίσια παιδάκια με μαγιονέζα δυόσμου και πούδρα μαύρης ελιάς
39. **CYPRriot MIXED GRILL (G, MU, SO2) 28**
A selection of traditional Cypriot grilled meats, rib eye, traditional Cypriot sausage and pork, chicken thigh and lamb cutlet
ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΡΕΑΤΙΚΩΝ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ 28
Επιλογή από παραδοσιακά κυπριακά κρέατα στη σχάρα, παραδοσιακό λουκάνικο, χοιρινό σουβλάκι, κοτόπουλο μαριναρισμένο και αρνίσια παιδάκια
40. **TOMAHAWK PORK CHOP (SO2) 24**
Caramelised apple sauce, marinated greens
ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ 24
Σερβίρεται με καραμελωμένη σάλτσα μήλου
41. **SPRING CHICKEN (M, SO2) 19**
Lemon and thyme chicken, preserved lemon and herb quinoa tabbouleh
ΚΟΤΟΠΟΥΛΑΚΙ 19
Μαριναρισμένο κοτόπουλο με θυμάρι, λεμόνι και σαλάτα κυνόα
42. **BBQ Braised Short rib (G, E, MU) 28**
Celeriac-slaw, Cypriot potato fries
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ BBQ 28
Σερβίρονται με φρέσκες τηγανητές πατάτες και κόλλοου από σελινόριζα
43. **CHARGRILLED "SOUVLAKI" (G, M) 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
44. **TRADITIONAL MOUSSAKA (G, M, SO2) 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 έκδοση
45. **SLOW-COOKED LAMB "KLEFTIKO" (SO2) 25**
ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΑΡΝΑΚΙ ΚΛΕΦΤΙΚΟ 25


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

VEGAN MENU | ΜΕΝΟΥ ΒΕΓΚΑΝ

STARTERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

46. **CYPRriot DIPS (G, SE) 13**
Black olive tapenade, hummus, vegan tzatziki and warm pitta bread
ΚΥΠΡΙΑΚΑ ΝΤΙΠΣ 13
Πάστα ελιάς, χούμους, τζατζίκι, σερβίρονται με ζεστή πίτα
47. **GREEK SALAD 14**
Crisp garden leaves, marinated village olives, vine tomatoes and oregano dressed tofu
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ 14
Φρέσκα φύλλα σαλάτας, μαριναρισμένες ελιές, ντομάτες και τόφου αρωματισμένο με ρίγανη
48. **FALAFEL BOWL (SE, G) 13**
Falafel bowl, beetroot puree and rocket
ΦΑΛΑΦΕΛ 13
Φαλάφελ με κρέμα παντζαριού και φύλλα ρόκας
49. **SPINACH AND TOMATO SALAD (SE, SO2,) 13**
Baby spinach, summer tomatoes, grilled broccoli, crispy onions and orange dressing
ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΝΤΟΜΑΤΑ 13
Σπανάκι, ντομάτα, ψητό μπρόκολο, κρεμμύδι και ντρέσινγκ πορτοκαλιού

MAINS | ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

50. **VEBAB (G, SO2) 18**
Beyond meat kebab, warm flat bread, home pickled red cabbage with toasted fennel seeds, Cypriot hand-cut chips
ΚΕΜΠΙΑΠ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ 18
Σερβίρεται με ζεστή πίτα, τουρσί από κόκκινο λάχανο, καβουρδισμένα σπόρια μάραθου και τηγανητές πατάτες
51. **'CARBONARA' (G, N, MU) 17**
Pasta with vegan carbonara sauce
ΒΙΓΚΑΝ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ 17
Ζυμαρικά για βίγκαν με σάλτσα καρμπονάρας
52. **TOFU BURGER (N, G, SE, SB, SO2) 17**
Tempura crispy tofu, coriander pesto and marinated mushrooms
ΤΟΦΟΥ ΜΠΕΡΓΚΕΡ  17
Μπιφτέκι τόφου, σάλτσα πεστο από κολιανδρό και μαριναρισμένα μανιτάρια
53. **MISO AUBERGUINE (SB, N, SE) 18**
Josper roasted miso glazed Aubergine, radish and hasselback potato
ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ 18
Ψητή μελιτζάνα γλασαρισμένη με σάλτσα miso

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)

SIDE DISHES | ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

54. SEASONAL SALAD 5.5
Σαλάτα εποχής 5.5
55. GRILLED VEGETABLES 5.5
Μεσογειακά λαχανικά στη σχάρα 5.5
56. STEAMED SEASONAL VEGETABLES 5.5
Λαχανικά εποχής στον ατμό 5.5
57. FRESH CYPRIOT HAND-CUT FRIES 5.5
Φρέσκες τηγανητές πατάτες 5.5
58. MASHED POTATOES (M) 5.5
Πατάτες πουρέ 5.5
59. VILLAGE-STYLE ROAST POTATOES 5.5
Χωριάτικες πατάτες φούρνου 5.5

DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

60. DESSERT TRAY 8
A selection of desserts to be chosen at your table
ΕΠΙΛΟΓΗ ΓΛΥΚΩΝ 9.5
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)

