

O'SHIN



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 letters, 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, μία απλή προσέγγιση για σωστή διατροφή και τη διατήρηση μιας ισορροπημένης δίαιτας. Αναζητήστε τα φαγητά με τα σημειωμένα σύμβολα και σας παρακαλούμε όπως ενημερώσετε τους σερβιτόρους μας για να μπορέσουμε να σας τα ετοιμάσουμε.

ALLERGENS - ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

CE	Celery - Σέλινο
CR	Crustaceans - Οστρακοειδή
EG	Egg - Αυγά
F	Fish - Ψάρι
G	Gluten - Γλουτένη
LU	Lupin - Λούπινο
M	Milk - Γαλακτοκομικά
MS	Molluscs - Μαλάκια
MU	Mustard - Μουστάρδα
N	Nuts - Ξηροί Καρποί
P	Peanuts - Φυστίκια
SE	Sesame - Σουσάμι
SB	Soya - Σόγια
S02	Sulphur Dioxide - Διοξείδιο Του Θείου

Sushi Σούσι

Tori katso roll 15.50 (G, CR, MS, S02, EG, SB)

Deep fried marinated chicken in bread crumbs spring onion , black pepper sauce

Ρολό Tori Katso

Κοτόπουλο πανέ, φρέσκο κρεμμυδάκι και σως απο μαύρο πιπέρι

O'Shin Special Uramaki 18 (EG,F,M,MU,SB,S02)

Slightly flamed thin slice of fresh Norwegian salmon, cream cheese, avocado, takuan, cucumber and chili mayonnaise

O'Shin Σπέσιαλ Ρολό Uramaki

Ρολό με λεπτή φέτα από φρέσκο σολομό Νορβηγίας ελαφρώς καπνισμένο στη φωτιά, τυρί κρέμα, αβοκάντο, ράπανο τουρσί, αγγούρι και μαγιονέζα με τσίλι

California Rolls 16.50 (CR,EG,F,MU,SB)

Ebi, avocado, cucumber, wasabi mayonnaise and orange tobiko (flying fish roe)

Ρολά Καλιφόρνια

Γαρίδα, αβοκάντο, αγγούρι, μαγιονέζα wasabi και πορτοκαλί αυγά χελιδονόψαρου

Crazy Spicy Tuna Uramaki 19 (F)

Marinated tuna, chili paste and red peppers

Σούπερ Πικάντικο Ρολό Τόνου

Μαριναρισμένος τόνος, πάστα καυτερής πιπεριάς και κόκκινες πιπεριές

Prawns Tempura 19 (CR,EG,G,MU,S02,SB)

With roasted red pepper and chives, wasabi mayonnaise and teriyaki sauce

Ρολό Με Γαρίδες "Τεμπούρα"

Με ψητές κόκκινες πιπεριές και σκονόπρασο, μαγιονέζα με καυτερό χρένο και σως 'τεριγιάκι' με σόγια και πιπερόριζα

Sweet Duck Roll 16 (SE,SB)

Cucumber roll with chives, marinated duck mixed with mint and basil

Ρολό με γέμιση πάπιας

Ρολό αγγουριού με σκονόπρασο, μαριναρισμένη πάπια με μέντα και βασιλικό

ALLERGENS - ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

[CE] Celery - Σέλινο [CR] Crustaceans - Οστρακοειδή [EG] Egg - Αυγά [F] Fish - Ψάρι
[G] Gluten - Γλουτένη [LU] Lupin - Λούπινο [M] Milk - Γαλακτοκομικά [MS] Molluscs - Μαλάκια
[MU] Mustard - Μουστάρδα [N] Nuts - Ξηροί Καρποί [P] Peanuts - Φυστίκια
[SE] Sesame - Σουσάμι [SB] Soya - Σόγια [S02] Sulphur Dioxide - Διοξείδιο Του Θείου

Hamachi Roll 19 (F)

Tuna, avocado, asparagus and spring onions
with jalapeno dressing

Ρολό Τόνου "Hamachi"

Τόνος, αβοκάντο, σπαράγγια και φρέσκο κρεμύδι
με ντρέσινγκ από καυτερή πιπεριά «jalapeno»

"Mount Fuji Roll" 18 (EG,F,G,SB,SOZ)

Salmon, spring onion and pickled Kampyo
in golden fried tempura crust

Ρολό Του Όρους Φούτζι

Σολομός, φρέσκο κρεμμυδάκι και τουρσί αποξηραμένης νεροκολοκύθας,
με επικάλυψη από τραγανή κρούστα τεμπούρα

Vegetarian Maki 14.50 (EG)

Skinned red bell peppers, cucumbers, avocado, pickled radish (Takuan),
and pickled gourd strips (Kampyo)

Ρολό Του Χορτοφάγου

Αποφλοιωμένες κόκκινες γλυκιές πιπεριές, αγγούρι, αβοκάντο, τουρσί ράπανου
(Takuan) και τουρσί αποξηραμένης νεροκολοκύθας (Kampyo)

Volcano Roll 20 (EG,F,MU,SB)

Maki sushi roll filled with eel & avocado,
finished with our volcano sauce

Volcano Roll

Ρολάκι σούσι μάκι με γέμιση απο χέλι και αβοκάντο
συνοδευόμενα με τη δική μας σάλτσα «volcano»

Signature Wagyu beef tartare roll 32 (CR,SH)

Wagyu beef , shrimps , avocado , chives , Yakiniku sauce , black tobiko
Ταρτάρ από βοδινό και γαρίδες , σχοινόπρασο, αβοκάντο και αυγοτάραχο Tobiko

All above prices are in Euros and include all taxes

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

Sushi Platters Σούσι

Price for 2 persons

Τιμή για 2 άτομα

Price for 4 persons

Τιμή για 4 άτομα

Nigiri & Sashimi

Mixed Set Platter Of Nigiri Sushi (CR,F)

31

Tuna, salmon, seabass, tiger prawn, hamachi and avocado

Τόνος, Σολομός, Γαρίδα Τίγρης, Μαγιάτικο, Αβοκάντο

62

Sashimi Platter (CR,F)

35

Tuna, salmon, seabass, tiger prawn, hamachi and avocado

Τόνος, Σολομός, Λαβράκι, Γαρίδα Τίγρης, Μαγιάτικο, Αβοκάντο

65

Gunkan Set

(F, MS, CR, SB, EG, MU, S02)

27

Tuna, salmon, scallop, salmon caviar

Τόνος, σολομός, χτένια, και καβιάρι σολομού

54

Nigiri Platter (CR,F)

33

Tuna, salmon, seabass, tiger prawn, hamachi and avocado

Τόνος, Σολομός, Λαβράκι, Γαρίδα Τίγρης, Μαγιάτικο, Αβοκάντο

62

ALLERGENS - ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

[CE] Celery - Σέλινο [CR] Crustaceans - Οστρακοειδή [EG] Egg - Αυγά [F] Fish - Ψάρι
[G] Gluten - Γλουτένη [LU] Lupin - Λούπινο [M] Milk - Γαλακτοκομικά [MS] Molluscs - Μαλάκια
[MU] Mustard - Μουστάρδα [N] Nuts - Ξηροί Καρποί [P] Peanuts - Φυστίκια
[SE] Sesame - Σουσάμι [SB] Soya - Σόγια [S02] Sulphur Dioxide - Διοξείδιο Του Θείου

Starters Ορεκτικά

Edamame 11

Steamed edamame with sea salt
or wok-fried with garlic, ginger and chili

Ενταμάμε

Φρέσκα φασολάκια σόγιας στον ατμό με θαλασσινό αλάτι
ή τσιγαρισμένα στο γουοκ με σκόρδο, πιπερόριζα και τσίλι

Seafood Ceviche 17 (P,SE,SB)

Scallops, shrimps, clams, octopus, cherry tomato,
onion, mango, citrus dressing

Ceviche θαλασσινών

Χτένια, γαρίδες, μύδια, χταπόδι, ντοματίνια, κρεμμύδι,
μάνγκο, dressing εσπεριδοειδών

Nori Tacos 20 (F, G, EG, SO2, MU, SB)

Hamachi, Tuna, Salmon, avocado, iceberg salad, spring onion

Nori Tacos

Ψάρι Hamachi, τόνος, σολομός, αβοκάντο, μαρούλι και φρέσκο κρεμμυδάκι

Yellow Fin Tuna Tartare 22 (CR,EG,F,G,SE,SB)

Avocado and pickled ginger salsa, with tentsuyu drizzle

Ταρτάρ Κιτρινόπτερου Τόνου

Ταρτάρ με τζίντζερ τουρσί και αβοκάντο, ραντισμένες με γιαπωνέζικη σως «tentsuyu»

Miso Marinated Beef Carpaccio 18 (EG,SE,SB)

48-hour miso marinated beef tenderloin with crispy shiitake
mushrooms and creamy yuzu sauce

Miso μαριναρισμένο μοσχαρίσιο καρπάτσιο

Μοσχαρίσιο φιλέτο μαριναρισμένο 48 ωρών με τραγανάμανιτάρια shiitake
και κρεμώδη σάλτσα yuzu

Gambas Prawn 31 (SH,E,SB)

Gambas king prawn with miso sabayon

Γαρίδα Γίγαντας

Με σαμπαγιόν από μίσο

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

Dim Sum Μικρές Μπουκιές

Vegetable Spring Rolls 10 (EG,G,SE,SB)

Rolled with vegetables, water chestnuts and bamboo shoots,
with a soy mirin dipping sauce

Χορτοφαγικά Ανοιξιότικα Ρολά Λαχανικών

Τυλιγμένα με λαχανικά, κινέζικα νεροκάστανα και ρίζα μπαμπού,
συνοδεύονται από σάλτσα με σόγια και ρυζόκρασο

Duck Spring Rolls 12 (EG,G,SE,SB)

Rolled with crispy duck, cucumber, spring onion and hoisin sauce

Ανοιξιότικα Ρολά Με Πάπια

Τυλιγμένα με τραγανή πάπια, αγγούρι, φρέσκο κρεμμυδάκι και
καυτερή σάλτσα κοϊσίν

Pork Dumplings "GYOZA" 15.50 (EG,G,SE,SB)

Steamed and fried light dumplings filled with garlic and ginger seasoned pork,
served with a soy and lemon dipping sauce

Ζυμαρικά Από Φύλλα Ζύμης "ΓΚΙΟΖΑ" Με Χοιρινό

Ελαφριά πιτάκια μαγειρεμένα στον ατμό και τηγανισμένα, με γέμιση από χοιρινό
μαριναρισμένο σε σκόρδο και πιπερόριζα, συνοδεύονται από σάλτσα με σόγια και λεμόνι

Chicken Dumplings "SIU MAI" 15.50 (EG,G,SE,SB)

Steamed chicken dumplings seasoned with garlic, ginger, chili and spring onion,
served with a soy and lemon dipping sauce

Ζυμαρικά "ΣΙΟΥ ΜΑΙ" Με Κοτόπουλο

Μαγειρεμένα στον ατμό, με σκόρδο, πιπερόριζα, τσίλι και φρέσκο κρεμμυδάκι,
συνοδεύονται από σάλτσα με σόγια και λεμόνι

Shrimp dumplings "HAR GOW" 18 (CR,EG,G,SE,SB)

Steamed shrimp dumplings seasoned with garlic, ginger, chili and lemongrass,
served with a soy and lemon dipping sauce

Ζυμαρικά "ΧΑΡ ΓΚΟΟΥ" με γαρίδα

Μαγειρεμένα στον ατμό, με σκόρδο, πιπερόριζα, τσίλι και λεμονόχορτο,
συνοδεύονται από σάλτσα με σόγια και λεμόνι

ALLERGENS - ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

[CE] Celery - Σέλινο [CR] Crustaceans - Οστρακοειδή [EG] Egg - Αυγά [F] Fish - Ψάρι
[G] Gluten - Γλουτένη [LU] Lupin - Λούπινο [M] Milk - Γαλακτοκομικά [MS] Molluscs - Μαλάκια
[MU] Mustard - Μουστάρδα [N] Nuts - Ξηροί Καρποί [P] Peanuts - Φυστίκια
[SE] Sesame - Σουσάμι [SB] Soya - Σόγια [S02] Sulphur Dioxide - Διοξείδιο Του Θείου

Salads Σαλάτες

Alaskan Crab Salad 38 (CR,F,SE,SB)

Bok choy, lotus root, mouli, yuzu dressing

Σαλάτα Από Καβούρι Αλάσκας

Κινέζικο λάχανο, ρίζα λωτού, ράπανο «μουλι» και σάλτσα κίτρων

Chuca Goma Wakame 14 (P,SE,SB)

Seaweed salad with peanuts-sesame dressing

Σαλάτα Γουακάμε

Σαλάτα από φύκια, με ντρέσινγκ από φιστίκια και σουσάμι

Smoked duck salad 17 (N, SB, SO2)

Smoked duck, carrot, daikon, cucumber, mix salad, apple and cashew nut

Σαλάτα με πάπια

Σαλάτα με καπνιστή πάπια, καρότο, ραπανάκι, πράσινη σαλάτα, μήλο και ξηρούς καρπούς κάσιου

Tuna 22 (F,SB,SE,P,SO2)

Lightly seared tuna, with radish, carrot and baby salad leaves served with special O'shin sauce

Τόνος

Ελαφρώς σοταρισμένος τόνος με ραπανάκι και καρότο, με σως O'shin

Soups Σούπες

Miso soup 8 (F,SB)

Spring onions, wakame and tofu

Σούπα Μίσο

Με φρέσκο κρεμμυδάκι και τόφου

"Tom yum goong" 10 (CR,F,SB)

Thai sour and spicy shrimp soup with lemongrass, galangal, kaffir leaf and mushroom

"Τομ Γιουμ Γκονγκ"

Ξινή και πικάντικη тайλανδέζικη σούπα με γαρίδες, λεμονόχορτο, ρίζα 'γκαλανγκάλ', φύλλα ασιατικού μοσχολέμονου καιμανιτάρια

Won-ton ramen soup 9 (G, EG, SB, F)

Chicken won-ton, ramen, carrot, shiitaki, spring onion

Σούπα WON-TON RAMEN

Won-ton με κοτόπουλο, ζωμό, καρότα,μανιτάρια σιτάκε και φρέσκο κρεμμυδάκι

All above prices are in Euros and include all taxes

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

Main Meats Κρεατικά

Miso Glazed Veal Cheeks 31 (SB, G, SE)

Miso glazed veal cheeks, eggplant tempura, crispy leek, yuzu and miso dressing

Μοσχαρίσια Μάγουλα

Μοσχαρίσια μάγουλα μαγειρεμένα με μίσο, τεμπούρα μελιτζάνας, τραγανό πράσο και σάλτσα από μισό και γιούζου

Crispy Aromatic Duck 28 (SB)

With leeks, cucumber, pancakes and hoisin sauce

Τραγανή Αρωματική Πάπια

Με πράσο, αγγούρι, τηγανίτες και σάλτσα 'χοϊσίν'

Pork Belly 24.50 (SE,SB,G)

Asian spiced pork belly, soy glazed bok choy, sweet potato and oriental sauce

ΧΟΙΡΙΝΗ ΠΑΝΣΕΤΑ

Χοιρινή πανσέτα σε ασιατική μαρινάδα, καραμελωμένο μποκ τσόι με σόγια,γλυκοπατάτα και ασιατική σως

Main Fish Ψαρικά

Fragrant Asian Steamed Fish Parcel 23 (F,SB)

Sea bass baked in paper with lemongrass, lime, asparagus and coriander

Αρωματικό Ασιατικό Ψάρι Στον Ατμό

Λαβράκι μαγειρεμένο σε χάρτινο φάκελο με λεμονόχορτο, μοσχολέμονο, σπαράγγια και κόλιανδρο

Salmon Teriyaki 26.50 (F,SE,SB)

Served with wilted bok choy

Σολομός Με Σάλτσα Τεριγιάκι

Σερβίρεται με κινέζικο λάχανο

Octopus 32 (MS, CR, SB)

Grilled octopus, scallop, edamame hummus, mango puree

Χταπόδι

Ψητό χταπόδι, χτένια, χούμους από ενταμάμε και πουρέ μάνγκο

ALLERGENS - ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

[CE] Celery - Σέλινο [CR] Crustaceans - Οστρακοειδή [EG] Egg - Αυγά [F] Fish - Ψάρι
[G] Gluten - Γλουτένη [LU] Lupin - Λούπινο [M] Milk - Γαλακτοκομικά [MS] Molluscs - Μαλάκια
[MU] Mustard - Μουστάρδα [N] Nuts - Ξηροί Καρποί [P] Peanuts - Φυστίκια
[SE] Sesame - Σουσάμι [SB] Soya - Σόγια [S02] Sulphur Dioxide - Διοξείδιο Του Θείου

Tempura Τεμπούρα

Tiger Prawns (4 pieces) 18 (CR,EG,G,SB)

served with orange ponzu sauce, ginger and radish

Γαρίδες Τίγρης (4 κομμάτια)

Σερβίρονται με σάλτσα 'πόντζου' με πορτοκάλι, πιπερόριζα και ραπανάκι

Monkfish Tempura 28 (F,G,EG)

Crispy monkfish tempura with truffle mayo

Πεσκανδρίτσα τεμπούρα

Τραγανή πεσκανδρίτσα τηγαντή με μαγιονέζα τρούφας

Vegetable (8 pieces) 13 (EG,G,SB)

Aubergine, mushroom, zucchini and bell pepper

Λαχανικά (8 κομμάτια)

Μελιτζάνα, μανιτάρια, κολοκύθι, γλυκιά πιπεριά

Panko Suzuki 19.50 (F, G, EG, MU, SB, SO2, M)

Deep fried seabass in bread crumbs, with yogurt tobiko sauce

Panko Suzuki

Τηγαντό λαβράκι σε κρούστα με σως απο γιαούρτι και αυγοτάραχο

Curries Πιάτα Με Κάρι

Thai Green Chicken Curry 25.50 (EG,G,SB)

Sweet coconut milk based curry, flavoured with fresh green chili, garlic, coriander and lemongrass

Ταϊλανδέζικο Πράσινο Κοτόπουλο Κάρι

Με βάση από γλυκό γάλα καρύδας, αρωματισμένο με φρέσκο πράσινο τσίλι, σκόρδο, κόλιανδρο και λεμονόχορτο

Massaman Monkfish Curry 32 (F,PE,SB,SE,G)

Roast spiced monkfish, massaman sauce, pickled pineapple and roasted peanuts

Πεσκανδρίτσα Μάσσαμαν

Ψητή μαριναρισμένη πεσκανδρίτσα, σως Μάσσαμαν, ανανάς τουρσί και φυστίκια

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

Specialities Σπεσιαλιτέ

Miso Roasted Black Cod 40 (F,SB)

With "Manuka" honey and oyster mushrooms marinated in sake

Ψητός Μαύρος Βακαλάος "Μίσο"

Με μέλι 'μανούκα' και μανιτάρια πλευρώτους μαριναρισμένα σε σάκε

O'Shin Beef Tenderloin 50 (SE,SB,S02)

Grilled and served with O'Shin's signature sauce, accompanied

by Japanese mash and O'Shin dressing

Μπον Φιλέ Από Βοδινό

Ψημένο στη σχάρα με φινίρισμα από ειδική σάλτσα του σεφ, σερβίρεται

με σοταρισμένο σπανάκι και γλυκοπατάτες

Black Angus Rolls 39 (SB, S02, SE)

Grilled Beef rib eye rolls with enoki mushrooms,

marinated spring onion with Yaki sauce

Ρολάκια Black Angus

Μικρά ρολά από βοδινό rib eye, με μανιτάρια enoki,

μαριναρισμένο κρεμμυδάκι και σως Yaki

Wagyu Beef 175 (SE,SB)

Japanese wagyu beef A5 tenderloin with grilled asparagus, enoki and

shiitake mushroom, served with Wafu dressing and crispy leek

Βοδινό Φιλέτο "Wagyu"

Ιαπωνικό μοσχαρίσιο φιλέτο wagyu A5 με ψητά σπαράγγια, enoki και

μανιτάρια shiitake, σερβίρεται με dressing Wafu και τραγανό πράσο

Fresh Lobster

Φρέσκος Μπλέ ή Κόκκινος Αστακός

Canadian red or French blue lobster wok fried with fresh ginger, chili and garlic

Τηγανισμένος στο γουόκ με φρέσκο τζίντζερ, τσίλι και σκόρδο

Canadian Red Lobster Market price/100gr (CR, SB)

Καναδέζικος Αστακός

French Blue Lobster Market price/100gr (CR, SB)

Γαλλικός Μπλέ Αστακός

Alaskan Crab Market price/100gr (CR)

Κάβουρας Αλάσκας

ALLERGENS - ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

[CE] Celery - Σέλινο [CR] Crustaceans - Οστρακοειδή [EG] Egg - Αυγά [F] Fish - Ψάρι
[G] Gluten - Γλουτένη [LU] Lupin - Λούπινο [M] Milk - Γαλακτοκομικά [MS] Molluscs - Μαλάκια
[MU] Mustard - Μουστάρδα [N] Nuts - Ξηροί Καρποί [P] Peanuts - Φυστίκια
[SE] Sesame - Σουσάμι [SB] Soya - Σόγια [S02] Sulphur Dioxide - Διοξείδιο Του Θείου

Wok Dishes Πιάτα Στο Γουόκ

"Gai Pad Med Ma Mwang" 25.50 (EG,G,N,SE,SB)

Chicken stir-fried with cashew nuts, mushrooms, chili and garlic

"Γκάι Παντ Μεντ Μα Μουάνγκ"

Κοτόπουλο σοταρισμένο στο γουόκ με κάσιους, μανιτάρια, τσίλι και σκόρδο

"Nau Phad Prik Thai Dum" 27.50 (EG,G,SE,SB)

Stir-fried beef with spring onion, Thai basil
and black pepper sauce

"Ναου Παντ Πρικ Ται Νταμ"

Βοδινό στο γουόκ με φρέσκο κρεμμυδάκι, ασιάτικο βασιλικό
και σάλτσα απο μαύρο πιπέρι

Chinese Style Sweet And Sour

Your choice of:

Shrimps 31 (CR,EG,G,S02) / Chicken 24.50 (EG,G,S02) / Vegetable 18 (EG,G,S02)

Κινέζικο Γλυκόξινο

Με επιλογή από:

Γαρίδες / Κοτόπουλο / Λαχανικά

Shanghai Noodles 19 (EG,G,SE,GB)

Fried Udon noodles with mushrooms and fresh vegetables

Νούντλς Σαγκάης

Νούντλς Ουδόν σοταρισμένα με μανιτάρια και φρέσκα λαχανικά

Ebi Yaki-soba 22 (CR, MS, SB, EG, G)

Prawns, vegetables, buckwheat noodles, quail eggs, spring onion
Noodles σικάλεως, γαρίδες, φρέσκο κρεμμυδάκι και αυγά ορτυκιού

Side Orders Συνοδευτικά

Thai Steamed Rice 5.50 (SE,S
Ταϊλανδέζικο Ρύζι Ατμού

Egg Fried Rice 6.50 (EG,SB)
Ρύζι Τηγανητό Με Αυγό

Baby Bok Choy 6.50 (SE,SB)
Wok-fried with garlic and ginger

Τρυφερό Κινέζικο Λάχανο
Στο γουόκ, με σκόρδο και πιπερόριζα

Miso Glazed Eggplant 6 (SE,SB)
Fried and after oven baked eggplant with red
miso-sesame sauce

Μαριναρισμένη μελιτζάνα
Με σάλτσα Miso

ALLERGENS - ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

[CE] Celery - Σέλινο [CR] Crustaceans - Οστρακοειδή [EG] Egg - Αυγά [F] Fish - Ψάρι
[G] Gluten - Γλουτένη [LU] Lupin - Λούπινο [M] Milk - Γαλακτοκομικά [MS] Molluscs - Μαλάκια
[MU] Mustard - Μουστάρδα [N] Nuts - Ξηροί Καρποί [P] Peanuts - Φυστίκια
[SE] Sesame - Σουσάμι [SB] Soya - Σόγια [S02] Sulphur Dioxide - Διοξείδιο Του Θείου

Desserts Επιδόρπιο

COTON CHEESECAKE 9 (G, E, N, M)

Cotton Japanese matcha cheesecake served with red plum
and star anise sorbet and exotic sauce

Ψημένο τσισκέικ με πράσινο τσαι matcha, σερβιρισμένο με σορμπέ
δαμάσκηνου και γλυκάνισσου και σως απο εξωτικά φρούτα

PHILIPENESE CUSTARD CAKE 9 (E, N, M, G)

Vanilla and lime custard cake served with toasted
sesame ice cream /passionfruit sauce/pineapple gel and chutney

Κέικ βανίλιας και лайм με επίστρωση κρεμ μπρουλέ σερβιρισμένο με παγωτό
απο καβουρδισμένο σουσάμι, σως απο πάσιον φρουτ και τσατνει ανανά

GREAT CHINA WALL 9 (E, N, M, G)

Pumpkin and kalamanzi tart, banana pink pepper
honey ice cream, pumpkin sauce

Τάρτα με κόκκινη κολοκύθα και καλαμαντζί, σερβιρισμένη με
παγωτό μπανάνας και κόκκινου πιπεριού και σως κολοκύθας

CHOCOLATE PEARL 9 (E, M, G, N)

Bitter manjari chocolate sphere, 5 spices crumble, coconut foam,
mango and ginger salad, muscovado jelly

Σφαίρα από πικρή σοκολάτα μαντζάρι, κραμπλ με μπαχαρικά
με φρουτοσαλάτα απο μάνγκο και τζίντζερ, και ζελέ με μαύρη ζάχαρη

SWEET SUSHI ROLL 9 (TBC)

Sweet sushi roll, exotic fruits

ΓΛΥΚΑ ΡΟΛΛ ΣΟΥΣΙ

με εξωτικά φρούτα



ELYSIUM

elysium-hotel.com