



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

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.



All fish used on our menu, are sustainably sourced

Όλα τα ψάρια που χρησιμοποιούμε στο μενού μας προέρχονται από βιώσιμες πηγές.

Sushi Σούσι

8 PIECES
8 ΤΕΜΑΧΙΑ

BLACK DRAGON ROLL €18

Smoked eel, ebi, cream cheese, avocado, black tobiko, unagi sauce

ΤΟ ΡΟΛΟ ΤΟΥ ΜΑΥΡΟΥ ΔΡΑΚΟΥ

Καπνιστό χέλι, γαρίδα, κρέμα τυριού, αβοκάντο,
μαύρο χαβιάρι και γλυκιά σάλτσα σόγιας

(CR, F, G, SB, SE)

O'SHIN SPECIAL URAMAKI €20

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

Ο'SHIN ΣΠΕΣΙΑΛ ΡΟΛΟ URAMAKI

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

(EG,F,M,MU,SB,S02)

CALIFORNIA ROLLS €18

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

ΡΟΛΑ ΚΑΛΙΦΟΡΝΙΑ

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

(CR,EG,F,MU,SB)

CRAZY SPICY TUNA URAMAKI €21

Marinated tuna, chili paste and red peppers

ΣΟΥΠΕΡ ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ ΡΟΛΟ ΤΟΝΟΥ

Μαριναρισμένος τόνος, πάστα καυτερής πιπεριάς και κόκκινες πιπεριές

(F)

PRAWNS TEMPURA €20

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

ΡΟΛΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ "ΤΕΜΠΟΥΡΑ"

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

(CR,EG,G,MU,S02,SB)

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

SWEET DUCK ROLL €18

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

ΡΟΛΟ ΜΕ ΓΕΜΙΣΗ ΠΑΠΙΑΣ

Ρολό αγγουριού με σχοινόπρασο, μαριναρισμένη πάπια με μέντα και βασιλικό

(SE,SB)

RAINBOW ROLL €19

Hamachi, tuna and salmon, avocado and tobiko

ΡΟΛΟ RAINBOW

Hamachi, τόνος και σολομός, αβοκάντο και tobiko

(F, EG, MU, SE)

"MOUNT FUJI ROLL" €19

Salmon, spring onion and pickled radish (Takuan)
in golden fried tempura crust

ΡΟΛΟ ΤΟΥ ΟΡΟΥΣ ΦΟΥΤΖΙ

Σολομός, φρέσκο κρεμμυδάκι και τουρσί ράπανου (Takuan),
με επικάλυψη από τραγανή κρούστα τεμπούρα

(EG,F,G,SB,S02)

VEGETARIAN MAKI €16

Skinned red bell peppers, cucumbers, avocado, pickled radish (Takuan),

ΡΟΛΟ ΤΟΥ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥ

Αποφλοιωμένες κόκκινες γλυκιές πιπεριές, αγγούρι, αβοκάντο,
τουρσί ράπανου (Takuan)

(EG)

VOLCANO ROLL €20

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»

(EG,F,MU,SB)

SIGNATURE WAGYU BEEF TARTARE ROLL €32

Wagyu beef , shrimps , avocado , chives , Oyster sauce, black tobiko

Ταρτάρ από βοδινό και γαρίδες , σχοινόπρασο, αβοκάντο
και αυγοτάραχο Tobiko

(CR,SH)

All above prices are in Euros and include all taxes

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

Sushi Platters
Πιατέλες Σούσι

Price for 2 persons Τιμή για 2 άτομα		Price for 4 persons Τιμή για 4 άτομα
Nigiri & Sashimi		
€33 15 pieces 15 κομμάτια	MIXED SET PLATTER OF NIGIRI SUSHI Tuna, salmon, seabass, tiger prawn, hamachi and avocado Τόνος, Σολομός, Λαυράκι, Γαρίδα Τίγρης, Μαγιάντικο, Αβοκάντο	€62 30 pieces 30 κομμάτια
(CR,F)		
SASHIMI PLATTER		
€35 15 pieces 15 κομμάτια	Tuna, salmon, seabass, tiger prawn, hamachi and avocado Τόνος, Σολομός, Λαυράκι, Γαρίδα Τίγρης, Μαγιάντικο, Αβοκάντο	€65 30 pieces 30 κομμάτια
(CR,F)		
NIGIRI PLATTER		
€33 10 pieces 10 κομμάτια	Tuna, salmon, seabass, tiger prawn, hamachi and avocado Τόνος, Σολομός, Λαβράκι, Γαρίδα Τίγρης, Μαγιάντικο, Αβοκάντο	€62 20 pieces 20 κομμάτια
(CR,F)		

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 €12

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

ENTAMAME

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

ELYSIUM PRAWN TOAST ROLL €14

Sweet chili and lime sauce

ΡΟΛΟ ΤΟΣΤ ΜΕ ΓΑΡΙΔΑ ELYSIUM

Σάλτσα γλυκού τσίλι και λάιμ

(SH, G, EG, SE, CR)

NORI TACOS €22

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

NORI TACOS

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

(F, G, EG, S02, MU, SB)

RARE SEARED TUNA €24

Pickled Asian radish, truffle and yuzu

ΤΟΝΟΣ ΣΩΤΕ, ΕΛΑΦΡΩΣ ΨΗΜΕΝΟΣ

Ασιατικό ραπανάκι τουρσί, τρούφα και yuzu

(F, S02, SE, SB)

MISO MARINATED BEEF CARPACCIO €21

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

ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΣΕ MISO

Μοσχαρίσιο φιλέτο μαριναρισμένο 48 ωρών με τραγανά μανιτάρια shiitake
και κρεμώδη σάλτσα yuzu

(EG, SE, SB)

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 (4 PIECES) €12

Vegetable spring rolls filled with mixed vegetables, carrots, peppers, zucchini and cabbage, served with sweet chili sauce

ΛΑΧΑΝΙΚΑ SPRING ROLLS (4 ΚΟΜΜΑΤΙΑ)

Spring rolls λαχανικών, γεμιστά με ανάμεικτα λαχανικά, καρότο, πιπεριές, κολοκύθι και λάχανο, σερβιρισμένα με σάλτσα γλυκού τσίλι

(EG,G,SE,SB)

DUCK SPRING ROLLS €14 (4 PIECES)

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

ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΑ ΡΟΛΑ ΜΕ ΠΑΠΙΑ (4 ΚΟΜΜΑΤΙΑ)

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

(EG,G,SE,SB)

PORK DUMPLINGS "GYOZA" (5 PIECES) €18

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

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΑΠΟ ΦΥΛΛΑ ΖΥΜΗΣ "ΓΚΙΟΖΑ" ΜΕ ΧΟΙΡΙΝΟ (5 ΚΟΜΜΑΤΙΑ)

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

(EG,G,SE,SB)

CHICKEN DUMPLINGS (5 PIECES) €18

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

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (5 ΚΟΜΜΑΤΙΑ)

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

(EG,G,SE,SB)

SHRIMP DUMPLINGS (5 PIECES) €20

Steamed shrimp dumplings seasoned with garlic, ginger, chili and lemongrass,

served with a soy and lemon dipping sauce

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΑ (5 ΚΟΜΜΑΤΙΑ)

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

(CR,EG,G,SE,SB)

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

THAI BEEF SALAD €22

Black angus tenderloin, red cabbage, sweet tomatoes, chili dressing

ΤΑΪΛΑΝΔΕΖΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΙΛΕΤΟ

Βοδινό φιλέτο black angus, κόκκινο λάχανο, ντομάτες
και ντρέσινγκ αρωματισμένο με τσίλι

CHUCA GOMA WAKAME €16

Seaweed salad with peanuts-sesame dressing

ΣΑΛΑΤΑ ΓΟΥΑΚΑΜΕ

Σαλάτα από φύκια, με ντρέσινγκ από φιστίκια και σουσάμι

(P,SE,SB)

DUCK SALAD €22

Duck salad with coriander and sesame

Served with mouli and finished with crispy onions

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΑΠΙΑ

Σαλάτα με πάπια, κόλιανδρο και σουσάμι,
Σερβιρισμένη με mouli και τραγανό κρεμμύδι

(SE, SO2, G, SB)

TUNA SALAD €22

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

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΟΝΟ

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

(F,SB,SE,P,SO2)

All above prices are in Euros and include all taxes

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

Soups Σούπες

MISO SOUP €12

Spring onions, wakame and tofu

ΣΟΥΠΑ ΜΙΣΟ

Με φρέσκο κρεμμυδάκι και τόφου

(F,SB)

"TOM YUM GOONG" €14

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

"ΤΟΜ ΓΙΟΜ ΓΚΟΝΓΚ"

Ξινή και πικάντικη ταϊλανδέζικη σούπα με γαρίδες, λεμονόχορτο, ρίζα 'γκαλανγκάλ', φύλλα ασιατικού μοσχολέμονου και μανιτάρια

(CR,F,SB)

CHICKEN & COCONUT SOUP €12

Chicken and coconut soup with ramen noodles, spring onion, basil and coriander

ΣΟΥΠΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ & ΚΑΡΥΔΑ

Σούπα με κοτόπουλο και καρύδα, με noodles ramen, φρέσκο κρεμμυδάκι, βασιλικό και κόλιανδρο

(M, G)

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) €23

Served with orange ponzu sauce, ginger and radish

ΓΑΡΙΔΕΣ ΤΙΓΡΗΣ (4 ΚΟΜΜΑΤΙΑ)

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

(CR,EG,G,SB)

MIXED TEMPURA (10 PIECES) €16

Mixed tempura with salmon, prawn, mushroom and bell pepper

ΜΙΞ ΤΕΜΠΟΥΡΑ (10 ΚΟΜΜΑΤΙΑ)

Μιξ τεμπούρα με σολομό, γαρίδα, μανιτάρι και πιπεριά

(F, SH, G, EG)

VEGETABLE (8 PIECES) €13

Aubergine, mushroom, zucchini and bell pepper

ΛΑΧΑΝΙΚΑ (8 ΚΟΜΜΑΤΙΑ)

Μελιτζάνα, μανιτάρια, κολοκύθι, γλυκιά πιπεριά

(EG,G,SB)

Curries Πιάτα Με Κάρι

THAI GREEN CHICKEN CURRY €25.50

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

ΤΑΪΛΑΝΔΕΖΙΚΟ ΠΡΑΣΙΝΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΡΙ

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

(EG, G, SB)

PRAWN RED CURRY €26

Prawn red curry with eggplant, coconut and lemongrass

ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΑΡΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΑ

Κόκκινο κάρι με γαρίδα, μελιτζάνα, καρύδα και λεμονόχορτο

(SH, SE)

*All curries are served with steamed rice or egg fried rice.

*Όλα τα Κάρι σερβίρονται με ρύζι ατμού ή τηγανητό ρύζι με αυγό.

All above prices are in Euros and include all taxes

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

Main Meals Κρεατικά

MISO GLAZED VEAL CHEEKS €31

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

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ

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

(SB, G, SE)

CRISPY AROMATIC DUCK €39

With leeks, cucumber, pancakes and hoisin sauce

ΤΡΑΓΑΝΗ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΠΑΠΙΑ

Με πράσο, αγγούρι, τηγανίτες και σάλτσα 'χοϊσίν'

(G, SB)

PORK BELLY €25

Pork belly served with sweet and sour plum sauce, shiitake mushrooms and green beans

ΧΟΙΡΙΝΗ ΠΑΝΣΕΤΑ

Χοιρινή πανσέτα, σερβιρισμένη με γλυκόξινη σάλτσα δαμάσκηνου, μανιτάρια shiitake και φασολάκια

(SB, CR, G, SO2)

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 [SO2] Sulphur Dioxide - Διοξείδιο Του Θείου

Main Fish Ψαρικά

FRAGRANT ASIAN STEAMED FISH PARCEL €26

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

ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΑΣΙΑΤΙΚΟ ΨΑΡΙ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ

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

(F,SB)

SALMON TERIYAKI €29

Served with wilted bok choi

ΣΟΛΟΜΟΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΤΕΡΙΓΙΑΚΙ

Σερβίρεται με κινέζικο λάχανο

(F,SE,SB)

THE SIGNATURE RED SNAPPER OF O'SHIN €42

Crispy fried red snapper fillet in a light crust,
served with Chinese hot & sour sauce

ΤΟ ΦΑΓΚΡΙ ΤΟΥ Ο'SHIN

Φιλεταρισμένο φαγκρί με κρούστα, συνοδευόμενο απο πικάντικη κινέζικη
σάλτσα

(F,G,SE,SB)

All above prices are in Euros and include all taxes

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

Specialities ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ

MISO ROASTED BLACK COD €44

With "Manuka" honey and Shiitake mushrooms marinated in sake

ΨΗΤΟΣ ΜΑΥΡΟΣ ΒΑΚΑΛΛΑΟΣ "ΜΙΣΟ"

Με μέλι 'μανούκα' και μανιτάρια shiitake μαριναρισμένα σε σάκε

(F,SB)

O'SHIN BEEF TENDERLOIN €52

Grilled and served with O'Shin's signature sauce, accompanied
by Japanese mash and O'Shin dressing

ΜΠΟΝ ΦΙΛΕ ΑΠΟ ΒΟΔΙΝΟ

Ψημένο στη σχάρα με φινίρισμα από ειδική σάλτσα του σεφ, σερβίρεται
με σοταρισμένο σπανάκι και γλυκοπατάτες

(SE,SB,S02)

BLACK ANGUS ROLLS €39

Grilled Beef rib eye rolls with enoki mushrooms,
marinated spring onion with Yaki sauce

ΡΟΛΑΚΙΑ BLACK ANGUS

Μικρά ρολά από βοδινό rib eye, με μανιτάρια enoki,
μαριναρισμένο κρεμμυδάκι και σως Yaki

(SB, S02, SE)

WAGYU BEEF €175

Japanese wagyu beef A5 tenderloin, Enoki and asparagus

Served with Wafu dressing and crispy leek

ΒΟΔΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ "WAGYU"

Ιαπωνικό μοσχαρίσιο φιλέτο wagyu A5, enoki και σπαράγγια
Σερβίρεται με dressing Wafu και τραγανό πράσο

(SE,SB)

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

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
ΚΑΝΑΔΕΖΙΚΟΣ ΑΣΤΑΚΟΣ
(CR, SB)

FRENCH BLUE LOBSTER MARKET PRICE/100GR
ΓΑΛΛΙΚΟΣ ΜΠΛΕ ΑΣΤΑΚΟΣ
(CR, SB)

Wok Dishes Πιάτα Στο Γουόκ

“GAI PAD MED MA MWANG” €27

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

“ΓΚΑΪ ΠΑΝΤ ΜΕΝΤ ΜΑ ΜΟΥΑΝΓΚ”

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

(EG,G,N,SE,SB)

“NAU PHAD PRIK THAI DUM” €29

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

(EG,G,SE,SB)

CHINESE STYLE SWEET AND SOUR

Your choice of:

Chicken €27 (EG,G,S02) / Vegetable €18 (EG,G,S02)

ΚΙΝΕΖΙΚΟ ΓΛΥΚΟΞΙΝΟ

Με επιλογή από:

Γαρίδες / Κοτόπουλο / Λαχανικά

SHANGHAI NOODLES €23

Fried Udon noodles with mushrooms and fresh vegetables

ΝΟΥΝΤΛΣ ΣΑΓΚΑΗΣ

Νούντλς Ουδόν σοταρισμένα με μανιτάρια και φρέσκα λαχανικά

(G,SE,GB)

PAD THAI PRAWN €26

Stir-fried rice noodles with prawns in pad thai sauce,
finished with crunchy vegetables, egg and cashew nuts

ΠΑΝΤΑΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΑ

Noodles ρυζιού, σοτέ με γαρίδες και σάλτσα pad thai,
με τραγανά λαχανικά, αυγό και κάσιους

(EG, SH, MS, SE, G, N)

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

Side Orders Συνοδευτικά

JAPANESE STEAMED RICE €6.50

ΙΑΠΩΝΙΚΟ ΡΥΖΙ ΑΤΜΟΥ

(SE,S)

EGG FRIED RICE €7.50

ΡΥΖΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΜΕ ΑΥΓΟ

(EG,SB)

BABY BOK CHOY €7.50

Wok-fried with garlic and ginger and terryaki glaze

ΤΡΥΦΕΡΟ ΚΙΝΕΖΙΚΟ ΛΑΧΑΝΟ

Στο γουοκ, με σκόρδο και τζίντζερ, με γλάσο teriyaki

(SE,SB)

MISO GLAZED EGGPLANT €7

Fried and after oven baked eggplant with white

miso—sesame sauce

ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ

Με σάλτσα Miso

(SE,SB)

All above prices are in Euros and include all taxes

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

Desserts Επιδόρπιο

PINEAPPLE & COCONUT LEMONGRASS LAYER CAKE €13

Served with kiwi sorbet and exotic sauce

ΚΕΪΚ ΣΤΡΩΣΕΩΝ ΜΕ ΑΝΑΝΑ, ΚΑΡΥΔΑ & ΛΕΜΟΝΟΧΟΡΤΟ

Σερβιρισμένο με σορμπέ ακτινίδιο και εξωτική σάλτσα

(G, N, EG, M)

CHOCOLATE & BANANA PASSIONFRUIT SPHERE €13

Served with banana and parsley ice cream

ΣΦΑΙΡΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΚΑΙ ΜΠΑΝΑΝΑ-ΦΡΟΥΤΟ ΤΟΥ ΠΑΘΟΥΣ

Σερβιρισμένη με παγωτό μπανάνα και μαϊντανό

(G, EG, N, M)

MATCHA & OPALYS CHOCOLATE GATEAUX €13

Served with coconut and cucumber sorbet

GATEAUX ΜΑΤΣΑ ΚΑΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑ OPALYS

Σερβιρισμένο με σορμπέ καρύδα και αγγούρι

(G, M, EG, N)

EXOTIC FRUITS THAI SPRING ROLL €13

Served with apple wasabi chutney and melon sorbet

ΤΑΪΛΑΝΔΕΖΙΚΟ SPRING ROLL ΜΕ ΕΞΩΤΙΚΑ ΦΡΟΥΤΑ

Σερβιρισμένο με τσάντνϋ μήλου και wasabi και σορμπέ πεπόνι

(EG, M, G, N)

THE FROZEN MOCHI PLATE €12

A selection of the following mochi:

Chocolate, green tea, strawberry and yuzu

ΠΑΓΩΤΑ

Πιάτο παγωτών με γεύσεις από:

Σοκολάτα, πράσινο τσάι, φράουλα και γιούζου

(EG,M)

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

Disclaimer:

Elysium makes every effort to comply with the dietary requirements of our guests. Please notify us of your specific dietary requirements to ensure we are able to provide accurate information and advice on the ingredients and allergens in our dishes. As Elysium prepares all its food in centralized kitchens, allergen based meals are prepared in the same area as allergen free meals, we cannot therefore guarantee absolute separation, and cannot take responsibility for any adverse reaction that may occur.

Αποποίηση ευθύνης:

Το Elysium καταβάλλει κάθε δυνατή προσπάθεια να ανταποκρίνεται στις διατροφικές απαιτήσεις των επισκεπτών μας. Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τις συγκεκριμένες διατροφικές σας ανάγκες, ώστε να μπορούμε να σας παρέχουμε ακριβείς πληροφορίες και καθοδήγηση σχετικά με τα συστατικά και τα αλλεργιογόνα των πιάτων μας. Καθώς το Elysium παρασκευάζει όλα τα τρόφιμα σε κεντρικές κουζίνες, τα γεύματα που περιέχουν αλλεργιογόνα ετοιμάζονται στον ίδιο χώρο με τα γεύματα χωρίς αλλεργιογόνα. Ως εκ τούτου, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε απόλυτο διαχωρισμό και δεν φέρουμε ευθύνη για οποιαδήποτε ανεπιθύμητη αντίδραση ενδέχεται να προκύψει.



elysium-hotel.com