



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 letters in understanding our dishes' potential allergens, and kindly let your server know which dishes you would like to enjoy so that we can prepare them for you.

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

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.

Disclaimer:

Elysium Hotel 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.

(CE) CELERY | ΣΕΛΙΝΟ (CR) CRUSTACEANS | ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ (EG) EGG | ΑΥΓΑ
(F) FISH | ΨΑΡΙ (G) GLUTEN | ΓΛΟΥΤΕΝΗ (LU) LUPIN | ΛΟΥΠΙΝΟ (M) MILK | ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ
(MS) MOLLUSCS (MU) MUSTARD | ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ (N) NUTS | ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ
(P) PEANUTS | ΦΥΣΤΙΚΙΑ (SE) SESAME | ΣΟΥΣΑΜΙ (SB) SOYA | ΣΟΓΙΑ
(S02) SULPHUR DIOXIDE | ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ

AFTERNOON TEA AT THE ELYSIUM

ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΟ ΤΣΑΪ ΣΤΟ ELYSIUM

Available 12:00 – 18:30
Διαθέσιμο 12:00 – 18:30

FOR TWO PERSONS 55
ΓΙΑ ΔΥΟ ΑΤΟΜΑ

A fine selection of

FRESHLY-BAKED SCONES

Served with clotted Cornish cream and jam

ΦΡΕΣΚΟΨΗΜΕΝΑ ΣΚΟΟΥΝΣ

Σερβίρονται με κρέμα «clotted» και μαρμελάδα
(M, G, EG)

SELECTION OF FINGER SANDWICHES

Honey roast ham, oak smoked salmon, egg mayonnaise, cucumber
and cream cheese.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ

Ζαμπόν, καπνιστός σολομός, αυγό με μαγιονέζα και αγγουράκι
με κρέμα τυριού
(M, G, EG, F, MU, SE)

ASSORTMENT OF FINE CAKES

ΕΠΙΛΟΓΗ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΓΛΥΚΩΝ

(M, G, EG, NU, SB)

TEA OR COFFEE

ΤΣΑΙ Ή ΚΑΦΕΣ

ADD ON A GLASS OF THE FOLLOWING PER PERSON:

Italian prosecco 13

Italian prosecco Rosé 13

Mandois champagne 22

Moët et Chandon champagne 32

Mandois Rosé champagne 25

Prices are in euro (€) and include all taxes

Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους

‘PRINCESS AND PRINCES’ CHILDREN’S AFTERNOON TEA

ΠΑΙΔΙΚΟ ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΟ ΤΣΑΪ “ΠΡΙΓΚΙΠΕΣ ΚΑΙ ΠΡΙΓΚΙΠΙΣΣΕΣ”

Available 12:00 – 18:30

Διαθέσιμο 12:00 – 18:30

PER CHILD 22

ΑΝΑ ΠΑΙΔΙ

Selection of three sandwiches

HAM – CHEESE - CUCUMBER
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΤΡΙΑ ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ
Ζαμπόν - τυρί - αγγουράκι
(M, G)

CARAMELISED POPCORN
ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΗ ΣΙΤΑΡΟΠΟΥΛΑ

WHITE MILK CHOCOLATE LOLLIPOPS
ΓΛΕΙΦΙΤΖΟΥΡΙ ΑΠΟ ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
(SB, G)

SWEET MACAROON
ΓΛΥΚΟ ΜΑΚΑΡΟΝ
(NU, EG, SB, M)

CHOICE OF MILKSHAKE
ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ ΜΙΛΚΣΕΪΚ

FILLED SWEET ‘CONE’
ΓΕΜΙΣΤΟΣ ΓΛΥΚΟΣ ΚΩΝΟΣ
(G, NU, M, EG)

(CE) CELERY | ΣΕΛΙΝΟ (CR) CRUSTACEANS | ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ (EG) EGG | ΑΥΓΑ
(F) FISH | ΨΑΡΙ (G) GLUTEN | ΓΛΟΥΤΕΝΗ (LU) LUPIN | ΛΟΥΠΙΝΟ (M) MILK | ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ
(MS) MOLLUSCS (MU) MUSTARD | ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ (N) NUTS | ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ
(P) PEANUTS | ΦΥΣΤΙΚΙΑ (SE) SESAME | ΣΟΥΣΑΜΙ (SB) SOYA | Σ’ΟΓΙΑ
(S02) SULPHUR DIOXIDE | ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ

FINGER BITES AND BOARDS

ΜΠΟΥΚΙΤΣΕΣ ΚΑΙ ΠΙΑΤΕΛΕΣ

LAMB CROQUETTES 12

Crisp lamb croquettes, whipped feta and mint

Τραγανές αρνίσιες κροκέτες με κρεμώδες τυρί φέτα και δυόσμο
(EG, G, M)

PRAWNS 12

Phyllo coated butterfly prawns, sweet chilli mayonnaise

Παναρισμένες γαρίδες με μαγιονέζα από γλυκό τσίλι
(CR, G, EG, S02, MU)

MUSHROOM 11

Mushroom and truffle arancini, truffle emulsion

Arancini (ριζοκεφτεδάκια) με μανιτάρι και τρούφα
(M, MU, N, SE, MS, G, EG)

ASSORTED LOCAL DIPS AND CHARRED PITTA BREAD 16

Hummus, tahini, red pepper and feta, herbed yoghurt

ΔΙΑΦΟΡΑ ΤΟΠΙΚΑ ΝΤΙΠΣ ΜΕ ΖΕΣΤΗ ΠΙΤΑ

Χούμους, ταχίνι, τυροκαυτερή και γιαούρτι με βότανα
(F, G, M, SE)

CHARCUTERIE SHARING BOARD 22

A selection of cured global meats, Elysium pickles, olives and charred bread

ΠΙΑΤΕΛΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

Ποικιλία από διεθνή αλλαντικά, τουρσί, ελιές και ζεστό ψωμί
(G, MU, S02)

CHEESE PLATTER 28

A selection of local and global cheeses, Cypriot honey, bread and crackers

ΠΙΑΤΕΛΑ ΤΥΡΙΩΝ

Ποικιλία ντόπιων και διεθνών τυριών, κυπριακό μέλι, ψωμί και κράκερ
(G, M, N)

VEGETARIAN BOARD 22

Marinated local aubergines and courgettes, mushroom and truffle arancini, falafel and olives

ΠΙΑΤΕΛΑ ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ

Μαριναρισμένες μελιτζάνες και κολοκύθια, arancini (ριζοκεφτεδάκια) με μανιτάρι και τρούφα, φαλάφελ και ελιές
(M, MU, N, SE, MS, G, EG)

SNACK BOARD 26

Mushroom and truffle arancini, Crisp butterfly prawns, lamb croquettes

ΠΙΑΤΕΛΑ ΜΕ ΔΙΑΦΟΡΑ ΣΝΑΚ

Arancini (ριζοκεφτεδάκια) με μανιτάρι και τρούφα, τραγανές γαρίδες, τραγανές κροκέτες αρνιού
(CE, EG, G, SE, M, CR, MS)

Prices are in euro (€) and include all taxes

Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους



FOOD

SALADS

ΣΑΛΑΤΕΣ

BEETROOT AND GOAT'S CHEESE SALAD 16.5

Baked and pickled beetroot, goat cheese, local citrus, toasted pine nuts and basil

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙ ΚΑΙ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ

Παντζάρι ψητό και τουρσί, κατσικίσιο τυρί, ντόπια εσπεριδοειδή,
καβουρδισμένα πινόλια και βασιλικός
(M, MU, N)

CAESAR SALAD 18

Crisp romaine lettuce, shaved parmesan, croutons and Caesar dressing

With your choice of:

GRILLED CHICKEN BREAST 20

PRAWNS 24

ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ

Τραγανό μαρούλι, ξύσμα παρμεζάνας, κρουτόνς και σάλτσα του Καίσαρα

Επιλέξτε ανάμεσα σε:

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΧΑΡΑΣ

ΓΑΡΙΔΕΣ

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

OCTOPUS SALAD 18.5

Grilled marinated octopus, Kalamata olives, summer tomatoes, oregano
and preserved lemon

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΧΤΑΠΟΔΙ

Ψητό χταπόδι στην σχάρα σερβίρεται με ελιές Καλαμών,ρίγανη
και λεμόνι τουρσί

(MS,CO2,CR)

CHICK PEA SALAD (VEGAN) 15.5

Chick peas, avocado hummus, artichoke, pomegranate, garden greens, sumac

ΡΕΒΙΘΟΣΑΛΑΤΑ

Σαλάτα με ρεβίθια αβοκάντο, μαριναρισμένες αγκινάρες, ρόδι,
πράσινα φύλλα και σουμάκι

(SE)

Prices are in euro (€) and include all taxes

Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους

SANDWICHES AND PANINI'S

ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ ΚΑΙ ΠΑΝΙΝΙ

THE ELYSIUM CLUB 21

Grilled chicken breast, streaky bacon, free-range egg, lettuce and vine tomato
served with Cyprus hand cut fries

ΤΟ ΚΛΑΜΠ ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ ΤΟΥ ELYSIUM

Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας, μπέικον, αυγό ελευθέρας βοσκής, μαρούλι και ντομάτα
συνοδευμένο με φρέσκες κυπριακές τηγανητές πατάτες
(EG, G, M, MU, SO2)

STEAK SANDWICH 23

Char grilled sirloin steak, rocket, balsamic glazed onions in toasted Ciabatta
served with Cyprus hand cut fries

ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ ΜΕ ΒΟΔΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ

Καραμελωμένα κρεμμύδια με βαλσάμικο σε φρυγανισμένη Ciabatta,
σερβιρισμένο με κυπριακές τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι
(G, M, MU, SO2)

STEAMED SOFT SHELL CRAB BAO BUNS 22

Crisp softshell crab, kimchi, wasabi mayo, served with prawn crackers

ΤΡΑΓΑΝΟ ΚΑΒΟΥΡΙ ΜΕ ΚΡΑΚΕΡ ΓΑΡΙΔΑΣ

Τραγανό καβούρι με μαλακό κέλυφος, κορεάτικα λαχανικά, μαγιονέζα
με wasabi, σερβίρεται με κράκερ γαρίδας
(CR, F, G, SE, EG, MU, M)

PASTRAMI NEW YORK BAGEL 17

Pastrami, mustard mayo, pickled red cabbage, rocket and crispy onions

ΠΑΣΤΡΑΜΙ

Αλλαντικό παστράμι με σάλτσα μουστάρδας και μαγιονέζα,
κόκκινο λάχανο τουρσί, ρόκα και κρεμμύδι
(MU, E, G, M)

ELYSIUM SMOKED SALMON 18

Cured smoked salmon, lemon cream cheese, pickled cucumber,
shaved radish, gem lettuce

ΣΚΑΝΔΙΝΑΒΙΚΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ

Μαριναρισμένος σολομός, κρεμώδες τυρί αρωματισμένο με λεμόνι, αγγουράκι
τουρσί, ραπανάκι και μαρούλι
(F, M, G, SO2)

HAM AND SWISS CHEESE PANINI 13

ΖΑΜΠΟΝ ΚΑΙ ΤΥΡΙ

(G, M, MU)

TUNA MELT WITH DUTCH CHEESE, OLIVE TAPENADE AND SUN-DRIED TOMATOES PANINI 15

ΤΟΝΟΣ ΜΕ ΛΙΩΜΕΝΟ ΤΥΡΙ, ΠΑΣΤΑ ΕΛΙΑΣ ΚΑΙ ΛΙΑΣΤΕΣ ΝΤΟΜΑΤΕΣ
(G, F, M, SO2)

FLORINA PEPPERS, HUMMUS, PARMESAN AND ROCKET PANINI 15

ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ, ΧΟΥΜΟΥΣ, ΦΥΛΛΑ ΡΟΚΑΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ
(M, G, SE)

All the above are served with fresh hand cut potato fries

Όλα τα πιο πάνω συνοδεύονται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι

(CE) CELERY | ΣΕΛΙΝΟ (CR) CRUSTACEANS | ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ (EG) EGG | ΑΥΓΑ

(F) FISH | ΨΑΡΙ (G) GLUTEN | ΓΛΟΥΤΕΝΗ (LU) LUPIN | ΛΟΥΠΙΝΟ (M) MILK | ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ

(MS) MOLLUSCS (MU) MUSTARD | ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ (N) NUTS | ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ

(P) PEANUTS | ΦΥΣΤΙΚΙΑ (SE) SESAME | ΣΟΥΣΑΜΙ (SB) SOYA | ΣΟΓΙΑ

(SO2) SULPHUR DIOXIDE | ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ

ELYSIUM BURGERS

ΜΠΕΡΓΚΕΡΣ «ELYSIUM»

THE ELYSIUM BURGER 22

Grilled beef patty, bacon jam, cheddar cheese, mayonnaise,
garden tomato and rocket

ΤΟ ΜΠΕΡΓΚΕΡ «ELYSIUM»

Μπιφτέκι στην σχάρα, μπέικον, τυρί τσένταρ, μαγιονέζα,
λεπτοκομμένες ροδέλες ντομάτας και ρόκα

(G, M, EG)

WAGYU BURGER 25

Grilled Wagyu patty, oyster mushroom, aged parmesan, truffle mayonnaise

ΜΠΕΡΓΚΕΡ WAGYU

Ζουμερό μπιφτέκι wagyu, μανιτάρια, τυρί παρμεζάνα και μαγιονέζα
αρωματισμένη με τρούφα

(EG, G, M, MS, MU)

KOREAN CHICKEN BURGER 21

Korean marinated chicken, kimchi slaw, crispy onions and sesame

ΚΟΡΕΑΤΙΚΟ ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Μαριναρισμένο μπούτι κοτόπουλου, σερβίρεται με σαλάτα κίμτσι,
κρεμμύδι και σουσάμι

(M, F, G, EG, S02, SE, MU)

VEGAN BURGER 21

Beyond meat patty, vegan cheese, sundried tomato mayonnaise,
red onion and rocket, vegan brioche

ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ

Μπιφτέκι λαχανικών, τυρί βίγκαν, λιαστές ντομάτες, κρεμμύδι και ρόκα

(MU, S02)

All above burgers are served with fresh hand cut potato fries

and can be served alternatively in gluten-free bread

Όλα τα πιο πάνω μπέργκερ σερβίρονται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι
και εναλλακτικά με ψωμί χωρίς γλουτένη

Prices are in euro (€) and include all taxes

Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους

HOT DISHES
ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ

CHICKEN SOUVLAKI 25

Marinated chicken kebab, warm Greek pita, tzatziki, pickled cabbage
and Cypriot hand cut fries

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ

Μαριναρισμένο κοτόπουλο σουβλάκι σε ζεστή Ελληνική πίτα, με τζατζίκι,
λάχανο τουρσί και φρέσκες κυπριακές τηγανητές πατάτες
(G, M, MU, SO2)

GRILLED SALMON 28

Grilled broccoli, roasted almonds, lemon infused rice, crisp capers

ΨΗΤΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ

Σερβίρεται με μπρόκολο και ρίζι αρωματισμένο με λεμόνι
(F, M, NU, G)

NAPOLITANA 18

‘Duram’ wheat pasta with your choice of spaghetti or penne

ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΑ

Ζυμαρικά σιταριού «Durum» με σπαγγέτι ή πένες της επιλογής σας
(EG, G, M)

CARBONARA 18

‘Duram’ wheat pasta with your choice of spaghetti or penne

ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ

Ζυμαρικά σιταριού «Durum» με σπαγγέτι ή πένες της επιλογής σας
(EG, G, M)

ARABIATTA 18

‘Duram’ wheat pasta with your choice of spaghetti or penne

ΑΡΑΒΙΑΤΑ

Ζυμαρικά σιταριού «Durum» με σπαγγέτι ή πένες της επιλογής σας
(EG, G, M)

MUSHROOM AND TRUFFLE RAVIOLI 24

shaved parmesan, mushroom veloute

ΡΑΒΙΟΛΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΟΥ ΜΕ ΤΡΟΥΦΑ

Με τυρί παρμεζάνα και κρεμώδη σάλτσα μανιταριών
(EG, G, M, SO2, MS)

(CE) CELERY | ΣΕΛΙΝΟ (CR) CRUSTACEANS | ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ (EG) EGG | ΑΥΓΑ
(F) FISH | ΨΑΡΙ (G) GLUTEN | ΓΛΟΥΤΕΝΗ (LU) LUPIN | ΛΟΥΠΙΝΟ (M) MILK | ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ
(MS) MOLLUSCS (MU) MUSTARD | ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ (N) NUTS | ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ
(P) PEANUTS | ΦΥΣΤΙΚΙΑ (SE) SESAME | ΣΟΥΣΑΜΙ (SB) SOYA | ΣΟΓΙΑ
(SO2) SULPHUR DIOXIDE | ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ

CAKES

ΚΕΪΚ

PRESENTING THE FINEST SWEET SELECTION

Visit our display to select your favorite sweet

Επισκεφθείτε την βιτρίνα μας και επιλέξτε το αγαπημένο σας γλυκό

FROM OUR BAKERY

ΑΠΟ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΜΑΣ

Available until 10:30

Διαθέσιμο μέχρι 10:30

FRESHLY DAY BAKED CROISSANTS (2 PIECES) 4

Φρεσκοψημένα κρουασάν (2 τεμάχια)

(M, EG, G)

FRESHLY BAKED VIENNOISERIE BASKET (4 PIECES) 8

Φρεσκοψημένα αρτοποιήματα (4 τεμάχια)

(M, EG, G)

MUFFINS OF THE DAY (2 PIECES) 6

Μάφινς με γέμιση φρούτων (2 τεμάχια)

(M, EG, G)

Prices are in euro (€) and include all taxes

Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους



E L Y S I U M