

RISTORANTE
BACCO

Price

Choice of two courses per person
€ 58

Choice of three courses per person
€ 68

Τιμή

Επιλογή 2 πιάτων ανά άτομο
€ 58

Επιλογή 3 πιάτων ανά άτομο
€ 68

Sensitivity Guide

If you suffer from any food sensitivities, 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, αναζητήστε τα πιάτα με τα σημειωμένα σύμβολα και σας παρακαλούμε όπως ενημερώσετε τους σερβιτόρους μας για να μπορέσουμε να σας τα ετοιμάσουμε

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 Hotel prepares all its food in centralised 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 συμμορφώνεται με τις διατροφικές απαιτήσεις των επισκεπτών του. Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν ιδιαίτερες διατροφικές ανάγκες, ώστε να μπορέσουμε να σας παρέχουμε ακριβείς πληροφορίες και καθοδήγηση σχετικά με τα συστατικά και τα αλλεργιογόνα των πιάτων μας. Καθώς όλα τα τρόφιμα προετοιμάζονται σε κεντρικές κουζίνες, τα γεύματα με αλλεργιογόνα παρασκευάζονται 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 που ενδέχεται να προκύψει.

Cold Appetizers

Κρύα Ορεκτικά

INSALATA DI CASTELFRANCO

Castelfranco salad, pistachio, beetroot & raspberry dressing

ΣΑΛΑΤΑ CASTELFRANCO

Φιστίκι Αιγίνης, dressing παντζαριού & raspberry

(SO2, N)

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO CARABINEROS

Carabineros prawn carpaccio, sweet potato, coriander

Supplement: €16.00

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΓΑΡΙΔΑΣ CARABINEROS

Καρπάτσιο γαρίδας Carabineros, γλυκοπατάτα, κόλιανδρος

Επιπρόσθετη χρέωση €16.00

(SH, SO2)

CARPACCIO DI MANZO

Beef carpaccio, toasted hazelnuts, pickled mushrooms, truffle pecorino

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ

Καρπάτσιο μοσχαριού, καβουρδισμένα φουντούκια,μανιτάρια τουρσί, πεκορίνο τρούφας

(M, N, SO2)

“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)

BURRATA

Burrata, broad bean salad, basil, confit tomatoes

ΜΠΟΥΡΑΤΑ

Μπουράτα, σαλάτα κουκιών, βασιλικός, ντομάτες κονφί

(M, N)

All above prices are inclusive of all taxes

Οι πιο πάνω τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους

Hot Appetizers

Ζεστά Ορεκτικά

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

ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΜΕ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ
Μελιτζάνες στο φούρνο με
ντομάτες, μοτσαρέλα και παρμεζάνα

(CE, G, M, N, SO2)

CALAMARO ALLA GRIGLIA
Marinated grilled squid, tomato and smoked aubergine salsa
and rucola salad

ΚΑΛΑΜΑΡΙ
Μαριναρισμένο ψητό καλαμάρι με φύλλα ρόκας, συνοδευόμενο
από σάλτσα ντομάτας και καπνιστής μελιτζάνας

(M, N, MS)

CAPELANTE SCOTTATE
Scallops, sweetcorn purée, carrot vinaigrette, charred corn, corn shoots

ΣΟΤΑΡΙΣΜΕΝΑ ΧΤΕΝΙΑ
Πουρές γλυκού καλαμποκιού, βινεγκρέτ καρότου, καλαμπόκι καφαλισμένο,
βλαστοί καλαμποκιού

(SH, M, SO2)

Soups

Σούπες

VELLUTATA DI PREZZEMOLO E SPINACI
Parsley & spinach velouté, ham hock tortellini

ΒΕΛΟΥΤΕ ΣΠΑΝΑΚΙΟΥ & ΜΑΪΝΤΑΝΟΥ
Βελουτέ μαϊντανού & σπανακιού, τორτελίνι με χοιρινό κότσι

(M, EG, G, SO2)

All above prices are inclusive of all taxes
Οι πιο πάνω τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους

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

Pasta & Risotto

Ζυμαρικά και Ριζότο

TAGLIATELLE ALL' ASTICE
Tagliatelle with poached lobster,
tomato and basil sauce
Supplement: €35.00

ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΑΣΤΑΚΟ
Ταλιατέλες με αστακό ποσέ, και σάλτσα
απο ντομάτες και βασιλικό
Επιπρόσθετη χρέωση: €35.00

(CR, G, EG, CE, CO2)

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

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

(CE, EG, G, M, MS, SO2)

GNOCCHI DI PATATE VIOLA
Violet potato gnocchi, gorgonzola cream, pickled apple, walnuts, pangrattato

ΝΙΟΚΙ ΜΩΒ ΠΑΤΑΤΑΣ
Νιόκι μωβ πατάτας, κρέμα γκοργκοντζόλας, μήλο τουρσί, καρύδια,
τριμμένη φρυγανιά

(G, EG, M, N, SO2)

FETTUCCHINE AL TARTUFO
Fettuccine pasta served with truffle sauce
VEGAN VERSION AVAILABLE

ΦΕΤΟΥΤΣΙΝΙ ΜΕ ΤΡΟΥΦΑ
Σπιτικά ζυμαρικά φετουτσίνη,
σερβιρισμένα με σάλτσα μαύρης τρούφας
VEGAN ΕΠΙΛΟΓΗ ΔΙΑΘΕΣΙΜΗ

(EG, G, M, MS)

SPAGHETTI AL POMODORO
Spaghetti with tomato ragout and basil
finished with extra virgin olive oil

VEGAN VERSION AVAILABLE

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ
Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας, βασιλικό
και παρθένο ελαιόλαδο

VEGAN ΕΠΙΛΟΓΗ ΔΙΑΘΕΣΙΜΗ

(E, G, M)

TORTELLINI CON MELANZANE
Aubergine tortellini, langoustine tartare, langoustine bisque

ΤΟΡΤΕΛΙΝΙ ΜΕ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ
Τορτελίνι με μελιτζάνα, ταρτάρ καραβίδας, μπισκ καραβίδας

(SH, G, M, EG, SO2)

RISOTTO AL GRANCHIO
Crab risotto, BBQ crab claw, avocado ice cream

ΡΙΖΟΤΟ ΚΑΒΟΥΡΙΟΥ
Ριζότο καβουριού, δαγκάνα καβουριού BBQ, παγωτό αβοκάντο

(M, SH, SO2)

All above prices are inclusive of all taxes
Οι πιο πάνω τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους

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

Fish and Seafood

Ψάρια και Θαλασσινά

TRIGLIE SCOTTATE

Seared red mullet, fregola sarda, saffron aioli

ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙΑ ΣΩΤΕ

Μπαρμπούνια σωτέ, φρεγκόλα σάρντα, αϊόλι σαφράν

(M, G, EG, F)

BRANZINO IN PADELLA

Pan roasted sea bass, crisp potato gnocchi, citrus beurre blanc, basil

ΨΗΤΟ ΛΑΒΡΑΚΙ

Με τραγανά νιόκι πατάτας, λεμονάτη beurre blanc και φρέσκο βασιλικό

(F, CR, MS, SO2, M, G, EG,

TONNO ALLA GRIGLIA

Garlic crusted tuna, fennel confit, asparagus, tomato, olive & caper dressing

ΤΟΝΟΣ ΜΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΣΚΟΡΔΟΥ

Συνοδεία confit μάραθου, σπαράγγια και dressing από ντομάτα, ελιά και κάπαρη

(F, M, S02)



All fish used on our menu, are sustainably sourced
Όλα τα ψάρια που χρησιμοποιούμε στο μενού μας
προέρχονται από βιώσιμες πηγές.

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, S02)

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.



*Sustainably sourced, selected daily
*Αειφόρος αλιεία, επιλέγονται καθημερινά

All above prices are inclusive of all taxes
Οι πιο πάνω τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους

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

Meat

Κρέατα

SALTIMBOCCA

Seared veal saltimbocca, confit onion, grilled baby gem

ΜΟΣΧΑΡΙ "SALTIMBOCCA"

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

(G, MU, SO2, M)

AGNELLO ARROSTO

Roast canon of lamb, braised lamb croquette, confit garlic, roast onion purée

ΨΗΤΟ ΚΑΡΕ ΑΡΝΙΟΥ

Κροκέτα από σιγομαγειρεμένο αρνί, με καραμελωμένο σκόρδο κονφί και πουρέ ψητού κρεμμυδιού

(G, M, EG, SO2)

FILETTO DI MAIALE

Fillet of pork, celeriac arancini, taleggio, roast leek, charred spring onion, mustard seed jus

ΦΙΛΕΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟΥ

Φιλέτο χοιρινού, αρανσίνι σελινόριζας, taleggio, πράσο ψητό, φρέσκο κρεμμυδάκι καψαλισμένο, ζου με σπόρους μουστάρδας

(MU, M, EG, G)

FILETTO O ENTRECOTE DI MANZO

Beef Fillet or Rib-Eye, celeriac three ways, truffle jus

Beef fillet supplement €12.00

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ

Μοσχαρίσιο φιλέτο, σελινόριζα σε 3 εκδοχές, ζου τρούφας

Επιπρόσθετη χρέωση φιλέτου €12.00

(M, G, EG, SO2)

All above prices are inclusive of all taxes

Οι πιο πάνω τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους

Sides dishes and sauces Συνοδευτικά και σάλτσες

BROCCOLETTI

Sprouting broccoli, pangrattato
Βλαστοί μπρόκολου, τριμμένη φρυγανιά

(G,M)

€6.00

PATATE NOVELLE

Baby potatoes, dressed in gremolata
Baby πατάτες με γκρεμολάτα

€6.00

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

(M, S02)

€6.00

Mushroom Sauce

Σάλτσα από μανιτάρια

(M, S02, MU)

€4.00

Peppercorn Sauce

Σάλτσα από κόκκους πιπεριού

(M, S02, MU)

€4.00

All above prices are inclusive of all taxes
Οι πιο πάνω τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους

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



ELYSIUM

elysium-hotel.com