

RISTORANTE
BACCO

Price

Choice of two courses per person	€ 48
Choice of three courses per person	€ 57
Choice of four courses per person	€ 65

Τιμή

Επιλογή 2 πιάτων ανά άτομο	€ 48
Επιλογή 3 πιάτων ανά άτομο	€ 57
Επιλογή 4 πιάτων ανά άτομο	€ 65

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 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 επιλέξτε τη σίτιση σας από τον Διατροφικό Οδηγό του ξενοδοχείου Elysium, μια απλή προσέγγιση για σωστή διατροφή και διατήρηση μιας ισορροπημένης δίαιτας. Αναζητήστε τα πιάτα με τα σημειωμένα σύμβολα και σας παρακαλούμε όπως ενημερώσετε τους σερβιτόρους μας για να μπορέσουμε να σας τα ετοιμάσουμε.

Allergens / Αλλεργιογόνα

G	GLUTEN / ΓΛΟΥΤΕΝΗ
LU	LUPIN / ΛΟΥΠΙΝΟ
CE	CELERY / ΣΕΛΙΝΟ
CR	CRUSTACEANS / ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ
M	MILK / ΓΑΛΑ
SO2	SULFUR DIOXIDE / ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ
SE	SESAME / ΣΟΥΣΑΜΙ
MS	MOLLUSCS / ΜΑΛΑΚΙΑ
MU	MUSTARD / ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ
N	TREE NUTS / ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ ΜΕ ΚΕΛΥΦΟΣ
EG	EGG / ΑΥΓΟ
F	FISH / ΨΑΡΙ
SB	SOYBEANS / ΣΟΓΙΑ
P	PEANUTS / ΑΡΑΧΙΔΕΣ (ΦΥΣΤΙΚΙΑ)

Cold Appetizers

Κρύα Ορεκτικά

INSALATA DI RUCOLA

Arugula salad with marinated artichokes, goat's cheese, broad beans and almonds

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΡΟΚΑ ΚΑΙ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ

Σαλάτα με ρόκα, μαριναρισμένες αγκινάρες, κατσικίσιο τυρί, κουκιά και αμύγδαλα

(M, N, S02)

POLPA DI GRANCHIO

Succulent Alaskan crab, avocado, papaya, Cypriot citrus dressing

Supplement: €14.00

KABOYPOΣΑΛΑΤΑ

Καβουρόψυχα, αβοκάντο, παπάγια, ντρέσινγκ από εσπεριδοειδή

Επιπρόσθετη χρέωση €14.00

(S02, M, F, G, EG, CR)

CARPACCIO DI MANZO

Beef carpaccio, horseradish mousse, pickled beets, truffle Pecorino

ΒΟΔΙΝΟ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ

Βοδινό «καρπάτσιο» με μους από πικάντικο ραπανάκι, παντζάρια, τουρσί και τυρί από τρούφα

(M, S02)

“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)

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

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

BURRATA E BARBABIETOLE

Beets and burrata salad,with pistachio pesto and orange

ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ ΜΠΟΥΡΑΤΑ

Σαλάτα από παντζάρια και μοτσαρέλα μπουράτα, σερβίρεται με σάλτσα από φυστίκι Αιγίνης, ελαιόλαδο και βασιλικό

(M, N, SO₂)

CRUDO DI BRANZINO E TONNO

Seabass and tuna crudo, cucumber and lemon gazpacho, fennel salad

ΛΑΒΡΑΚΙ ΚΑΙ ΤΟΝΟΣ

Ρολά από λαβράκι και τόνο, συνοδευόμενα από γκασπάτσο αγγουριού με λεμόνι και σαλάτα φοινόκιο

(MU,F,CR,SH)

INSALATA DI QUINOA VEGANA

Fennel quinoa, orange, pomegranate, saffron salad

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΙΝΟΑ

Σαλάτα με κινόα, φινόκιο, ρόδι και σαφράν

VEGAN , (N,MU,SO₂)

TARTARE DI MANZO ALLA BACCO

Smoked beef tartar a la bacco, Milanese arancini, herb emulsion and truffe vinaigrette

ΒΟΔΙΝΟ ΤΑΡΤΑΡ

Ψιλοκομμένο καπνιστό βοδινό, συνοδεύεται από ριζοκεφτέ με σαφράν και σάλτσα βινεγρέτ

(G, EG, MU, M, MS)

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

Hot Appetizers

Ζεστά Ορεκτικά

PARMIGGIANA DI MELANZANE

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

ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΜΕ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ

Μελιτζάνες αλα Παρμεζάνα στο φούρνο με ντομάτες, μοτσαρέλα και παρμεζάνα

(CE, G, M, N, SO₂)

CALAMARI

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)

CAPPESANTE

Seared scallops, caramelised cauliflower, pickled raisins

ΧΤΕΝΙΑ

Χτένια στο τηγάνι με καραμελομένο κουνουπίδι και σταφίδες τουρσί

(MS, M, EG)

CROCCHETTE DI MERLUZZO

Crispy cod croquette, black cod roe, caponata sauce

ΚΡΟΚΕΤΑ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΥ

Τραγανή κροκέτα μπακαλιάρου, με σάλτσα καπονάτας και μαύρο ταραμά

(G, F, M, MU, N, EG, MS)

Soups

Σούπες

POMODORO E FINOCCHI

Chilled soup of roast tomato, fennel and red pepper,
avocado ice cream

ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΜΑΡΑΘΟ

Κρύα σούπα απο μαριναρισμένες ντομάτες, βασιλικό και
μάραθο, σεβρισιμένη με παγωτό απο αβοκάντο

(M, SO₂, G)

ZUPPA DI BACCO

Sicilian fish soup

ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ

Ιταλική Ψαρόσουπα

(SO₂, F, CR, CE)

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

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ 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

Gnocchi, gorgonzola sauce, spinach

GNOCCHI

Σπιτικά gnocchi με κρέμα gorgonzola και σπανάκι

(M, EG, G)

FETTUCCINE AL TARTUFO

Fettuccine pasta served with truffle

ΦΕΤΟΥΤΣΙΝΙ ΜΕ ΤΡΟΥΦΑ

Σπιτικά ζυμαρικά φετουτσίνη, σερβιρισμένα
με σάλτσα μαύρης τρούφας

(EG, G, M, MS)

SPAGHETTI AL POMODORO

Spaghetti with tomato ragout and basil finished
with extra virgin olive oil

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ

Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας,
βασιλικό και παρθένο ελαιόλαδο

(E, G, M)

RAVIOLI VEGANI

Vegan Sicilian ravioli, sun-dried tomato, raisins and fresh basil

ΡΑΒΙΟΛΙ ΒΙΓΚΑΝ

Γεμιστό ραβιόλι με λιαστές ντομάτες, σταφίδες και φρέσκο βασιλικό

(G, N)

RAVIOLI ALL'ARAGOSTA

Black squid ink ravioli with Lobster and scallop,
served with octopus carpaccio, sauce vierge

ΡΑΒΙΟΛΙ ΑΣΤΑΚΟΥ

Ραβιόλια με ζύμη από μελάνι σουπιάς, γεμισμένα απο
αστακό και χτένια, σερβιρισμένα με λεπτοκομμένες φέτες
χταποδιού και σως απο κρεμμυδάκι, λεμόνι και ντομάτα

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

RISOTTO GREMOLATA

Gremolata risotto, prawn tartar, lemon mascarpone

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΓΚΡΕΜΟΛΑΤΑ

Ριζότο με άρωμα λεμονιού, σκόρδο, μαϊντανό,
σερβιρισμένο με γαρίδες ταρτάρ και μους απο
μασκαρπόνε και λεμόνι

(M, N, CR)

CAVATELLI

Cavatelli pasta, braised lamb ragout, olives
and capers, pinenuts

ΚΑΒΑΤΕΛΙ

Σπιτικά ζυμαρικά με αρνί μπρεζέ,
ελιές, κάπαρη και πινόλια

(M, G, EG, N)

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

HALIBUT

Halibut, asparagus, zucchini papardelle, orchard apple
Supplement: €11.00

HALIBUT

Ψητός ιππόγλωσσος με σπαράγγια, λεπτές ροδέλες κολοκυθιού και μήλο
Επιπρόσθετη χρέωση: €11.00

(M,SE, F, SB)

BRANZINO

Steamed sea bass, lobster veloute,
roast celeriac and samphire

ΛΑΒΡΑΚΙ

Λαβράκι στον ατμό, σελινόριζα, σως απο μύδια
και χαβιάρι σολομού

(F, CR, MS, SO₂, M)

RANA PESCATRICE

Monkfish and langoustine roll in pancetta, confit spring onion,
sweet potato gnocchi
Supplement: €9.00

ΠΕΣΚΑΝΔΡΙΤΣΑ

Σοταρισμένη Πεσκανδρίτσα σε ρολό από πανσέτα,
συνοδευόμενη από gnocchi γλυκοπατάτας και καραβίδα
Επιπρόσθετη χρέωση: €9.00

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

TONNO

Seared tuna, pistachio crust, green beans,
young potatoes, salsa verde

ΤΟΝΟΣ

Τηγαντός κόκκινος τόνος με κρούστα
απο χαλεπιανό, σερβιρισμένος με φασολάκι
και σάλτσα απο πράσινα μυρωδικά

(F, N, SO₂)

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, So2)

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.

ALLERGENS / ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

G - Gluten / Γλουτένη LU - Lupin / Λούπινο CE - Celery / Σέλινο CR - Crustaceans / Οστρακοειδή
M - Milk / Γαλακτοκομικά So2 - Sulfur Dioxide / Διοξειδίο 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

COSTOLETTE DI MANZO

Coffee - braised short rib, charred broccoli, confit onions, blue potato chips

ΣΙΓΟΨΗΜΕΝΟ RIB ΒΟΔΙΝΟΥ

Μαριναρισμένα πλευρά βοδινού με καφέ, σερβιρισμένα με μπρόκολο στην σχάρα και τραγανή πατάτα Περού

(CE, SO₂)

SALTIMBOCCA

Seared veal saltimbocca, confit onion, grilled baby gem

ΜΟΣΧΑΡΙ

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

(G, MU, SO₂, M)

AGNELLO

Herb crusted lamb, with Florina peppers, sweet potato terrine

ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ

Αρνίσια παϊδάκια ψημένα σε κρούστα, σερβίρονται με πιπεριές Φλωρίνης γεμιστές με τυριά και γλυκοπατάτα

(G, M, EG, MU, SB)

PANCETTA DI MAIALE

Slow cooked pork belly, cauliflower, wine mustard and apple sauce

ΧΟΙΡΙΝΗ ΠΑΝΣΕΤΑ

Χοιρινή πανσέτα, σιγοψημένη σε (sous-vide) με πουρέ απο κουνουπίδι και πίκλες, σως απο κρασί μουστάρδα και μήλο

(MU, M)

ENTRECOTE O FILETTO DI MANZO

Grilled angus rib eye or beef fillet, crisp potato, confit garlic, tomatoes
Beef fillet supplement €7.00

ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ Η ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ

Μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα ή φιλέτο, τραγανές πατάτες, πουρέ σκόρδου και ντοματίνια
Επιπρόσθετη χρέωση φιλέτου €7.00

(M, SO₂)

Sides dishes and sauces

Συνοδευτικά και σάλτσες

Charred Broccoli & Almonds
Ψητό μπρόκολο με καβουρδισμένα αμύγδαλα

(N)
€6.00

Baby Potatoes, Basil, Lemon & Olive Oil
Baby πατάτες, βασιλικό και λαδολέμονο

€4.50

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

(M)
€6.00

Mushroom Sauce
Σάλτσα από μανιτάρια

(M)
€4.00

Peppercorn Sauce
Σάλτσα από κόκκους πιπεριού

(M, MU)
€4.00

ALLERGENS / ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

G - Gluten / Γλουτένη **LU** - Lupin / Λούπινο **CE** - Celery / Σέλινο **CR** - Crustaceans / Οστρακοειδή
M - Milk / Γαλακτοκομικά **SO2** - Sulfur Dioxide / Διοξειδίο 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

Desserts

Επιδόρπια

BIGNE` DI PISTACCHIO

Choux filled with pistachio praline served with cassis sorbet and forest fruit sauce

CHOUX ME ΦΥΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΗΣ ΚΑΙ ΠΡΑΛΙΝΑ
Σορμπέ φραγκοστάφυλου, πραλίνα φυστικιού Αιγίνης
και σιρόπι από φρούτα του δάσους

(M,N,EG,G)

PANNACOTTA (GLUTEN FREE)

Elderflower pannacotta and citrus relish

ΠΑΝΑΚΟΤΑ (ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ)
Πανακότα με γεύση ζαμπούκο
Σερβίρεται σε στρώση από εσπεριδοειδή

(EG, M)

TARTELLETTA DI CIOCCOLATO BIANCO

Opalys chocolate and Violette tart
Rhubarb sorbet

ΤΑΡΤΑ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
Σοκολάτα opalys με ζελέ αρωματισμένο με βιολέτα
και σορμπέ από ραβέντι

(G, M, N, EG)

GIANDUIA SEMIFREDDO

Toffee hazelnut semifreddo
Hazelnut sable, lemon cream, caramel sauce

ΣΕΜΙΦΡΕΝΤΟ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ
Τραγανό μπισκότο φουντουκιού με κρέμμα λεμονιού και καραμέλα

(N, G, EG, M)

TORTA VEGANA

Amatika chocolate and chia seed cake, served with praline ganache
and coconut milk gelato

ΓΛΥΚΟ ΒΙΓΚΑΝ
Κέικ με σοκολάτα "Αμάτικα" και σπόρους chia,
Σερβίρεται με παγωτό καρύδα

(N, G, SB)

MOUSSE DI CIOCCOLATO

Tonka bean chocolate cream, with raspberry meringue, marinated strawberries and strawberry granite

ΚΡΕΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Κρέμα σοκολάτας με κόκκους τόνκας, φράουλα αρωματισμένη με λάιμ και γρανίτα φράουλα

(M, N, EG, G)

TIRAMISU 'ALLA BACCO'

ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ 'ΑΛΛΑ ΒΑΚΚΟ'

(EG, M, N, G)

DOLCE SUL TAVOLO

Our Pastry Chef's creation prepared on your table
Choice of Forest berries or all about chocolate
Supplement €15.00, 24-hour notice

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΓΛΥΚΟΥ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

Η μοναδική δημιουργία του Σεφ μας στο τραπέζι σας
Επιλογή από φρούτα του δάσους η σοκολάτα
Επιπρόσθετη χρέωση: €15.00, 24 ώρες προειδοποίηση

(EG, G, M, N, P, SE, SB, SO₂)

FORMAGGI ITALIANI

Selection of Italian cheeses served with toasted bread and fruit compote

ΙΤΑΛΙΚΑ ΤΥΡΙΑ

Επιλογή από ιταλικά τυριά σερβιρισμένα με φρυγανιά και μαρμελάδα φρούτων

(G, M, CE, N)

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



ELYSIUM

elysium-hotel.com