

O'SHIN

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.

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟΣ ΟΔΗΓΟΣ

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.

SUSHI ΣΟΥΣΙ

8 PIECES
8 ΤΕΜΑΧΙΑ

BLACK DRAGON ROLL 17

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 18

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 16.50

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 19

Marinated tuna, chili paste and red peppers
ΣΟΥΠΕΡ ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ ΡΟΛΟ ΤΟΝΟΥ
Μαριναρισμένος τόνος, πάστα καυτερής πιπεριάς και κόκκινες πιπεριές

(F)

PRAWNS TEMPURA 19

With roasted red pepper and chives, wasabi mayonnaise and teriyaki sauce
ΡΟΛΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ "ΤΕΜΠΟΥΡΑ"
Με ψητές κόκκινες πιπεριές και σχοινόπρασο, 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 16

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)

HAMACHI ROLL 19

Tuna, avocado, asparagus and spring onions
with jalapeno dressing

ΡΟΛΟ ΤΟΝΟΥ "HAMACHI"

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

(F)

"MOUNT FUJI ROLL" 18

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

ΡΟΛΟ ΤΟΥ ΟΡΟΥΣ ΦΟΥΤΖΙ

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

(EG,F,G,SB,S02)

VEGETARIAN MAKI 14.50

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

ΡΟΛΟ ΤΟΥ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥ

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

(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 , Yakiniku 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 ΣΟΥΣΙ

Price for 2
persons
Τιμή για 2
άτομα

Price for 4
persons
Τιμή για 4
άτομα

NIGIRI & SASHIMI

31 MIXED SET PLATTER OF NIGIRI SUSHI 62
Tuna, salmon, seabass, tiger prawn, hamachi and avocado
Τόνος, Σολομός, Γαρίδα Τίγρης, Μαγιάτικο, Αβοκάντο

(CR,F)

SASHIMI PLATTER

35 Tuna, salmon, seabass, tiger prawn, hamachi and avocado 65
Τόνος, Σολομός, Λαβράκι, Γαρίδα Τίγρης, Μαγιάτικο, Αβοκάντο

(CR,F)

NIGIRI PLATTER

33 Tuna, salmon, seabass, tiger prawn, hamachi and avocado 62
Τόνος, Σολομός, Λαβράκι, Γαρίδα Τίγρης, Μαγιάτικο, Αβοκάντο

(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 ΟΡΕΚΤΙΚΑ

EDAMAME 11

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

SEAFOOD CEVICHE 17

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

CEVICHE ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

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

(P,SE,SB)

NORI TACOS 20

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)

YELLOW FIN TUNA TARTARE 22

Avocado and pickled ginger salsa, with tentsuyu drizzle

TARTAR ΚΙΤΡΙΝΟΠΤΕΡΟΥ ΤΟΝΟΥ

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

(CR,EG,F,G,SE,SB)

MISO MARINATED BEEF CARPACCIO 18

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

MISO ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ

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

(EG,SE,SB)

FLAMED SALMON 21

Torched salmon, yuzu truffle dressing, mix young leaves

ΣΟΛΟΜΟΣ

Σολομός με ντρέσινγκ από λάιμ και τρούφα, συνοδεύεται με ποικιλία από
μικρόφυλλα

(F, 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 ΜΙΚΡΕΣ ΜΠΟΥΚΙΕΣ

VEGETABLE SPRING ROLLS 10

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

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΑ ΡΟΛΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

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

(EG,G,SE,SB)

DUCK SPRING ROLLS 12

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

ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΑ ΡΟΛΑ ΜΕ ΠΑΠΙΑ

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

(EG,G,SE,SB)

PORK DUMPLINGS "GYOZA" 15.50

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

Ελαφριά πιττάκια 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 "SIU MAI" 15.50

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

ΖΥΜΑΡΙΚΑ "ΣΙΟΥ ΜΑΙ" ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

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

(EG,G,SE,SB)

SHRIMP DUMPLINGS "HAR GOW" 18

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

ΖΥΜΑΡΙΚΑ "ΧΑΡ ΓΚΟΟΥ" ΜΕ ΓΑΡΙΔΑ

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 ΣΑΛΑΤΕΣ

THAI BEEF SALAD 22

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

ΤΑΪΛΑΝΔΕΖΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΙΛΕΤΟ

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

CHUCA GOMA WAKAME 14

Seaweed salad with peanuts-sesame dressing

ΣΑΛΑΤΑ ΓΟΥΑΚΑΜΕ

Σαλάτα από φύκια, με ντρέσινγκ από φιστίκια και σουσάμι

(P,SE,SB)

SMOKED DUCK SALAD 17

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

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΑΠΙΑ

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

(N, SB, S02)

TUNA 22

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

ΤΟΝΟΣ

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

(F,SB,SE,P,S02)

SOUPS ΣΟΥΠΕΣ

MISO SOUP 8

Spring onions, wakame and tofu

ΣΟΥΠΑ ΜΙΣΟ

Με φρέσκο κρεμμυδάκι και τόφου

(F,SB)

"TOM YUM GOONG" 10

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)

WON-TON RAMEN SOUP 9 (G, EG, SB, F)

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

ΣΟΥΠΑ 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 ΚΡΕΑΤΙΚΑ

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 34

With leeks, cucumber, pancakes and hoisin sauce

ΤΡΑΓΑΝΗ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΠΑΠΙΑ

Με πράσο, αγγούρι, τηγανίτες και σάλτσα 'χοϊσίν'

(SB)

PORK BELLY 24.50

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

(SE, SB, G)

MAIN FISH ΨΑΡΙΚΑ

FRAGRANT ASIAN STEAMED FISH PARCEL 23

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 26.50

Served with wilted bok choy

ΣΟΛΟΜΟΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΤΕΡΙΓΙΑΚΙ

Σερβίρεται με κινέζικο λάχανο

(F, SE, SB)

THE SIGNATURE RED SNAPPER OF O'SHIN 38

Whole crispy-fried red snapper with Chinese hot & sour sauce

ΤΟ ΦΑΓΚΡΙ ΤΟΥ Ο'SHIN

Φιλεταρισμένο φαγκρί με κρούστα, συνοδευόμενο απο πικάντικη κινέζικη σάλτσα

(F, 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

TEMPURA ΤΕΜΠΟΥΡΑ

TIGER PRAWNS (4 PIECES) 18

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)

MONKFISH TEMPURA 28

Crispy monkfish tempura with truffle mayo

ΠΕΣΚΑΝΔΡΙΤΣΑ ΤΕΜΠΟΥΡΑ

Τραγανή πεσκανδρίτσα τηγανητή με μαγιονέζα τρούφας

(F,G,EG)

VEGETABLE (8 PIECES) 13

Aubergine, mushroom, zucchini and bell pepper

ΛΑΧΑΝΙΚΑ (8 ΚΟΜΜΑΤΙΑ)

Μελιτζάνα, μανιτάρια, κολοκύθι, γλυκιά πιπεριά

(EG,G,SB)

CURRIES ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΚΑΡΙ

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)

MASSAMAN MONKFISH CURRY 32

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

ΠΕΣΚΑΝΔΡΙΤΣΑ ΜΑΣΣΑΜΑΝ

Ψητή μαριναρισμένη πεσκανδρίτσα, σως Μάσσαμαν, ανανάς τουρσί και φυστίκια

(F,PE,SB,SE,G)

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 40

With "Manuka" honey and oyster mushrooms marinated in sake

ΨΗΤΟΣ ΜΑΥΡΟΣ ΒΑΚΑΛΛΟΣ "ΜΙΣΟ"

Με μέλι 'μανούκα' και μανιτάρια πλευρώτους μαριναρισμένα σε σάκε

(F,SB)

O'SHIN BEEF TENDERLOIN 50

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 with grilled asparagus, enoki and
shiitake mushroom, served with Wafu dressing and crispy leek

ΒΟΔΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ "WAGYU"

Ιαπωνικό μοσχαρίσιο φιλέτο wagyu A5 με ψητά σπαράγγια, enoki και
μανιτάρια shiitake, σερβίρεται με dressing Wafu και τραγανό πράσο

(SE,SB)

FRESH LOBSTER

ΦΡΕΣΚΟΣ ΜΠΛΕ Η ΚΟΚΚΙΝΟΣ ΑΣΤΑΚΟΣ

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)

ALASKAN CRAB MARKET PRICE/100GR

ΚΑΒΟΥΡΑΣ ΑΛΑΣΚΑΣ

(CR)

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 ΠΙΑΤΑ ΣΤΟ ΓΟΥΟΚ

"GAI PAD MED MA MWANG" 25.50

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" 27.50

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:

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

ΚΙΝΕΖΙΚΟ ΓΛΥΚΟΞΙΝΟ

Με επιλογή από:

Γαρίδες / Κοτόπουλο / Λαχανικά

SHANGHAI NOODLES 19

Fried Udon noodles with mushrooms and fresh vegetables

ΝΟΥΝΤΛΣ ΣΑΓΚΑΗΣ

Νούντλς Ουδόν σοταρισμένα με μανιτάρια και φρέσκα λαχανικά

(EG,G,SE,GB)

EBI YAKI-SOBA 22

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

(CR, MS, SB, EG, G)

All above prices are in Euros and include all taxes

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

SIDE ORDERS ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

THAI STEAMED RICE 5.50
ΤΑΪΛΑΝΔΕΖΙΚΟ ΡΥΖΙ ΑΤΜΟΥ

(SE,S)

EGG FRIED RICE 6.50
ΡΥΖΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΜΕ ΑΥΓΟ

(EG,SB)

BABY BOK CHOY 6.50
Wok-fried with garlic and ginger
ΤΡΥΦΕΡΟ ΚΙΝΕΖΙΚΟ ΛΑΧΑΝΟ
Στο γουόκ, με σκόρδο και πιπερόριζα

(SE,SB)

MISO GLAZED EGGPLANT 6
Fried and after oven baked eggplant with red
miso-sesame sauce
ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ
Με σάλτσα Miso

(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

DESSERTS ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

LEMON TART 9

Lemon and yuzu lemon pie served with shizo leave sorbet

ΤΑΡΤΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ

Τάρτα λεμονιού, σερβίρεται με σορμπέ απο πράσινα φύλλα shizo

(G, EG, N, M)

MATCHA CHIFFON CAKE 9

Matcha flavoured sponge cake served with opalys mousse and mango lime sorbet

ΜΑΤΣΑ ΚΕΪΚ

Αρωματισμένο κέικ με πράσινο τσάι μάτσα, σερβίρεται με μούς λευκής σοκολάτας και σορμπέ από μάνγκο και λάιμ

(G, EG, N, M)

HUKAMBI COCONUT 9

Toasted coconut mousse, hukambi chocolate cremeux and coconut sorbet

ΜΟΥΣ ΚΑΡΥΔΑΣ

Μούς από καρύδα, καραμελωμένη σοκολάτα και σορμπέ ινδοκάρυδου

(G, EG, N, M)

ΤΑΡΙΟΚΑ 9 (GLUTEN FREE)

Kaffir lime tapioca served with litchi and rosewater raspberry salad

ΤΑΠΙΟΚΑ (ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ)

Ταπίόκα με άρωμα λάιμ, σερβίρεται με φρουτοσαλάτα ράσπερι

THE FROZEN MOCHI PLATE 10.5

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)

All above prices are in Euros and include all taxes

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



E L Y S I U M

elysium-hotel.com