



ELYSIUM

ROOFTOP DINING & COCKTAILS

Σας καλωσορίζουμε στο εστιατόριο **ELYSIUM**
Στη κουζίνα μας συγκεντρώσαμε το ταλέντο και τις σκέψεις μας,
σε συνδυασμό με εξαιρετικής ποιότητας πρώτες ύλες
που μας προσφέρει απλόχερα η Ελληνική γη. Ευελπιστούμε ότι σε κάθε πιάτο μας
θα διαπιστώσετε την αγάπη μας για την Ελληνική Γαστρονομία και φιλοξενία.

Σας ευχόμαστε καλή όρεξη!

Σεφ: Λεωνίδας Βρακάς



Welcomes you, to **ELYSIUM** restaurant
In our kitchen we have focused our talent and thoughts,
in order to create unforgettable recipes using top quality raw materials
from all over Greece. We believe that you will recognize in every dish our love and passion for
Greek Gastronomy, as well as our efforts to provide the best quality hospitality.

We wish you enjoy your meal!

Chef de Cuisine: Leonidas Vrakas



ΜΕΝΟΥ

Σερβίρεται καθημερινά από τις 13:00 μέχρι τις 23:45
| Served daily from 13:00 till 23:45

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Ελληνική με ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά και γαλομυζήθρα Κρήτης

Greek salad with tomato, cucumber, pepper and Cretan soft cheese

- 11 -



Πράσινη ανάμεικτη με γαρίδες, μάνγκο και dressing εσπεριδοειδών

Mixed green salad with shrimps, mango and citrus dressing

- 13 -



Κρητική "Καίσαρ" με σπάκι κοτόπουλο, γραβιέρα και παξιμάδι λαλάγγι

Cretan "Caesars" with chicken apaki, graviera cheese and Lalangi rusk

- 12 -

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

Ψητά λαχανικά εποχής με κατίκι Δομοκού

Grilled seasonal vegetables with Katiki Domokou

- 9 -



Arancini θαλασσινών με κρέμα γαρίδας

Seafood arancini with shrimps cream

- 10 -



Λουκουμάδες τυριών με Duxelle μανιταριών και chutney μανταρίνι

Cheese balls with mushrooms duxelle and mandarin chutney

- 10 -



Χταπόδι* με φάβα Ψενεού και πέρλες ζυδιού

Octopus* with split peas and vinegar pearls

- 15 -



Βουβαλίσια Burrata με καρπούζι, chutney αγγουρι και χύμα ελιάς

Buffalo burrata with watermelon, cucumber chutney and olive ground

- 14 -



ΚΥΡΙΟΣ | MAIN COURSE

Ταλιατέλες από μελάνι σουπιάς, σάλτσα σπινιάλο και τρίμμα αυγοτάραχο

Tagliatelle made of cuttlefish ink, shellfish sauce and grated roe

- 17 -



Ριζότο γαρίδες* με μήλο και σέλερι

Shrimp* risotto with apple and celery

- 16 -



Σκιουφικτά "Καρμπονάρα" με χοιρινό μάγουλο και αρσενικό Νάξου

Skioufichta (traditional Cretan pasta) "Carbonara" with pork cheek and cheese from Naxos

- 15 -

Χοιρινά Spare ribs "κοντοσούβλι" με τζατζίκι μαύρου σκόρδου και πατάτες τηγανητές

Pork spare ribs "kontosouvli" (traditional tender meat), with black garlic tzatziki and French fries

- 26 -



Κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής με νιόκι πατάτας και σάλτσα παστιτσάδα

Free range chicken with potato gnocchi and pastitsada red sauce

- 18 -

Ψαγκρί με πουρέ φινόκιο και σάλτσα κακαβιάς

Sea bream with fennel puree and kakavia sauce

- 30 -



Ταλιάτα Rib Eye Black Angus (300gr) με σάλτσα BBQ και πατάτες τηγανητές

Rib eye black angus tagliata (300gr) with BBQ sauce and French fries

- 42 -



Burger Black Angus* με μαγιονέζα τρούφας, κατσικίσιο τυρί, πιπερόμελο, καραμελωμένο κρεμμύδι και iceberg

Burger Black Angus* with truffle mayonnaise, goat cheese, pepper honey, caramelized onions and iceberg

- 19 -

Αρνί* με πολέντα γραβιέρας, κρέμα αμπελόφυλλο και ψητή πατάτα

Lamp* with graviera cheese Polenta, grapes leaf cream and baked potato

- 26 -

Σολομός σχάρας με πουρέ παντζάρι και πίκλα φινόκιο

Grilled Salmon with beetroots puree and pickled fennel

- 25 -



Ψωμί και ντίπ/άτομο

Bread and dip/person

- 1,5 -

ΓΑΥΚΑ | DESSERTS

Τα φρέσκα σπιτικά γλυκά παρασκευάζονται καθημερινά από τον Σεφ μας,
χρησιμοποιώντας τα καλύτερα συστατικά
Our fresh homemade desserts are daily prepared by our Chef

Τάρτα με Ναμελάκα γιαούρτι και σάλτσα φράουλα

Tart with Yogurt Namelaka and Strawberry sauce

- 12 -

Cheesecake με φιστίκι Αιγίνης και γλυκό βύσσινο.

Cheesecake with "Aigina" peanuts and sweet sour cherry

- 11 -

Moelleux σοκολάτα Valhrona και παγωτό βανίλιας

Moelleux Valhrona chocolate and vanilla ice cream

- 13 -

Φρέσκα φρούτα εποχής

Fresh seasonal fruits

- 8 -

Ποικιλία ελληνικών τυριών και αλλαντικών (για 2 άτομα)

Mixed cold cuts and Greek cheeses plate (for two persons)

- 16 -



(= vegetarian)



(= gluten free)



* Κατεψυγμένα προϊόντα

Για την προετοιμασία των πιάτων μας χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Στο τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.

*Φέτα Π.Ο.Π. (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης).

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για πιθανές αλλεργίες.

* Frozen products

For the preparation of our dishes, we use extra virgin olive oil. In frying, sunflower oil is used.

*Feta PDO (protected designation of origin).

Kindly inform us for possible allergies.

Η επιχείρησή μας διαθέτει εγκεκριμένο τερματικό αποδοχής καρτών POS

POS Card terminal is available

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο).

Guest is not obliged to pay, if the notice of payment has not been received (receipt - invoice).

Οι αναφερόμενες τιμές είναι σε Ευρώ € και περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις και φόρους.

The quoted prices are in Euro € and all other taxes are included.

Αγορανομικός Υπεύθυνος είναι ο Υπεύθυνος λειτουργίας του εστιατορίου.

Market regulator is the Operation Manager of the restaurant.