

MENU



HOMEMADE DIPS

ROASTED EGGPLANT 	5,90
TAHINI 	4.90
TIROKAFTERI	4.90

BEETROOT HUMMUS 	5.30
TZATZIKI	4.90

STARTERS TO SHARE

HOMEMADE TRAHANOKEFTEDES WITH FRESH HERBS FROM AELIA'S GARDEN, HALLOUMI AND HANDMADE FIG JAM (4 PCS)	9.60
---	------

FRESH VEGETABLE BALLS WITH LIGHT YOGURT PESTO SAUCE (4 pcs)	8.90
--	------

SHRIPMS SAGANAKI WITH FETA AND TOMATOE	10.80
---	-------

TRILOGY SAUSAGE BLEND OF LAMB, PORK, AND WILD PIG SAUSAGE, SERVED ON GREEK PITA BREAD WITH A YOGURT DRESSING	11.90
---	-------

GRIDLE KEFALOTYRI WITH ROSE MARMALADE	8.40
--	------

SPRING ROLLS HALLOUMI WITH MINT, HONEY AND TOASTED SESAME SEEDS	8.50
--	------

SIDE DISHES

FRESHLY CUT WEDGES	4.00
SEASONAL VEGETABLES	4.80
WILD RICE	4.20
SPINACH RICE	4.50
FRESHLY CUT FRIES	4.00
MASHED POTATOES	4.40

SALADS

GREEK WITH FRESH TOMATOES, CUCUMBER, FETA, COLOURED PEPPERS, RED ONIONS , CAPERS AND OLIVES	12.90
--	-------

ROCKET WITH PASTELAKI, DRIED FRUITS AND GOAT CHEESE	13.50
--	-------

TRADITIONAL TABBOULEH A CLASSIC SALAD OF BULGUR, FRESH PARSLEY, TOMATOES, AND RED ONION, DRESSED IN LEMON AND OLIVE OIL. 	13.60
---	-------

CAESAR WITH CRISPY ICEBERG, BACON, HOMEMADE CROUTONS, PARMESAN AND AELIA'S CEASAR DRESSING	11.90
ADD CHICKEN 2.60	
ADD PRAWNS 3.80	

"At the heart of the Mediterranean, dining is a celebration of connection. Here, sharing dishes is more than just a tradition—it's an invitation to savor life's flavors together, where every bite tells a story of community, warmth, and the joy of sharing."

MEAT & FISH

HOMEMADE BURGER

100% MINCED BEEF WITH CHEDDAR CHEESE, CARAMELISED ONION, BACON AND HOMEMADE BBQ SAUCE SERVED WITH SLICED FRESH VEGGIES

13.40

PORK CHOP500gr

GRILLED WITH FRESH HERBS FROM AELIA'S GARDEN SERVED WITH GREEN SALAD

15.80

PORK AFELIA

CYPRriot-STYLE PORK BRAISED IN RED WINE WITH CORIANDER SEEDS, SERVED WITH BULGUR WHEAT

14.40

LAMB SHANK500gr

SLOW COOKED FOR 6 HOURS, SERVED WITH MASHED POTATOES AND WINE SAUCE

18.90

RIBEYE STEAK250 GP

GRILLED TO PERFECTION AND FINISHED WITH AN AROMATIC HERB BUTTER

29.00

CHICKEN SOUVLAKI

MARINATED WITH TURMERIC, HONEY, THYME, MUSTARD SERVED WITH GREEN SALAD

13.80

CHATEAUBRIAND STEAK250 GP

TENDER BEEF FILLET SERVED WITH A RICH RED WINE AND MUSHROOM SAUCE.

29.00

OCTOPUS

WITH FAVA AND OIL INFUSED WITH THYME

16.50

SEABREAM FILLET

SERVED WITH A WARM POTATO SALAD ENRICHED WITH CAPERS, SPRING ONION, GHERKINS AND TAHINI SAUCE

19.50

PLANT BASED BURGER

IN A FRESHLY BAKED BUN WITH CARAMELIZED ONION, LETTUCE AND TOMATO. SERVED WITH TAHINI AND GHERKIN CHUTNEY

15.80



PASTA & RISOTTO

PASTA BOLOGNAISE WITH LINGUINI

FRESH MINCED BEEF IN A RICH TOMATO SAUCE AND MACEDONIAN KEFALOTIRI

14.60

SEAFOOD RISOTTO WITH

WITH MUSCLES, PRAWNS AND BABY CALAMARI, OCTOPUS AND FRESH CREAM

16.90

ORZO WITH SLOW COOKED VEAL

ENRICHED WITH GREEK KEFALOGRAVIERA

13.80

MUSHROOM RISOTTO

WITH TRUFFLE OIL, MUSHROOMS PARMESAN AND PORCINI CREAM

12.80

PESTO AVOCADO LINGUINE PASTA

WITH CHERRY TOMATOES AND PINE NUTS

12.90

VEGAN PASTA BOLOGNESE

PLANT BASED BOLOGNESE PASTA

15.60



HOMEMADE DESSERTS

FLUFFY ORANGE PIE

WITH AROMATIC CREAM INFUSED WITH CITRUS

6.50

WARM CHOCOLATE CAKE

WITH VANILLA ICE CREAM BAKED UPON ORDER 12-14'

8.90

BAKLAVA

ENRICHED WITH AROMATIC SYRUP AND MASTICHA ICE CREAM

6.50

WARM APPLE PIE

WITH VANILLA ICE CREAM

8.50

MENU



ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΑΛΟΙΦΕΣ

ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ		5.90
TACHINI		4.90
ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ		4.90

ΧΟΥΜΟΥΣ ΜΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙ		5.30
ΤΖΑΤΖΙΚΙ		

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟΙ ΤΡΑΧΑΝΟΚΕΦΤΕΔΕΣ	9.60
ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΗΠΟ ΤΟΥ ΑΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΧΑΛΟΥΜΙ ΠΛΑΙΣΙΩΜΕΝΟΙ ΜΕ ΣΠΙΤΙΚΗ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΣΥΚΟΥ. (4 ΤΜΧ)	
ΦΡΕΣΚΟΙ ΧΟΡΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ	8.90
ΣΕ ΕΛΑΦΡΙΑ ΣΑΛΤΣΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ ΠΕΣΤΟ. (4 ΤΜΧ)	
ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ	10.80
ΜΕ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΝΤΟΜΑΤΑ	
ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΤΡΙΛΟΓΙΑΣ	11.90
ΕΝΑ ΓΕΥΣΤΙΚΟ ΜΕΙΓΜΑ ΑΠΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΑΡΝΙΟΥ, ΧΟΙΡΙΝΟΥ ΚΑΙ ΑΓΡΙΟΧΟΙΡΟΥ, ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΕΝΟ ΣΕ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΠΙΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙ	
ΨΗΤΟ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ	8.40
ΜΕ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟΥ	
ΡΟΛΑΚΙΑ ΧΑΛΟΥΜΙ	8.50
ΜΕ ΔΥΟΣΜΟ, ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΟ ΣΟΥΣΑΜΙ	

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ	12.90
ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΝΤΟΜΑΤΕΣ, ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ, ΦΕΤΑ, ΤΡΙΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΚΟΥΤΡΟΥΒΙ ΚΑΙ ΕΛΙΕΣ	
ΡΟΚΑΣ	13.50
ΜΕ ΠΑΣΤΕΛΑΚΙ, ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ	
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΤΑΜΠΟΥΛΕ	13.60
ΚΛΑΣΙΚΗ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΛΙΓΟΥΡΙ, ΦΡΕΣΚΟ ΜΑΙΝΤΑΝΟ, ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΚΑΙ ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	
	
ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ	11.90
ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΜΠΕΙΚΟΝ, ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΚΡΟΥΤΟΝΙΑ, ΠΑΡΜΕΣΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΚΑΙΣΑΡΑ ΤΟΥ ΑΕΛΙΑ	
ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 2.60	
ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ ΓΑΡΙΔΕΣ 3.80	

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

ΦΡΕΣΚΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	4.00
WEDGES ΠΑΤΑΤΕΣ	4.80
ΕΠΟΧΙΑΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	4.20
ΑΓΡΙΟ ΡΥΖΙ	4.50
ΣΠΑΝΑΚΟΡΥΖΟ	4.00
ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	4.40
ΠΑΤΑΤΕΣ ΠΟΥΡΕ	

"Στην καρδιά της Μεσογείου, η γαστρονομία είναι μία γιορτή σύνδεσης.

Εδώ, το να μοιράζεσαι πιάτα δεν είναι απλώς μία παράδοση - είναι μία πρόσκληση να απολαύσουμε τις γεύσεις της ζωής μαζί, όπου κάθε μπουκιά αφηγείται μία ιστορία κοινότητας, ζεστασιάς και της χαράς του να μοιράζεσαι"

**ΟΛΕΣ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ ΚΑΙ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΝΟΜΙΜΟΥΣ ΦΟΡΟΥΣ

ΚΡΕΑΤΙΚΑ - ΨΑΡΙΚΑ

ΣΠΙΤΙΚΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΜΠΕΡΓΚΕΡ	13.40
100% ΒΟΔΙΝΟΣ ΚΙΜΑΣ ΜΕ ΤΥΡΙ ΤΣΕΝΤΑΡ, ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ, ΜΠΕΙΚΟΝ, ΚΑΙ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΣΑΛΤΣΑ ΒΒQ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΚΟΜΜΕΝΑ ΦΡΕΣΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	
ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ	15.80
500γρ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΒΟΤΑΝΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΗΠΟ ΤΟΥ ΑΕΛΙΑ, ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΣΑΛΑΤΑ	
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΑΦΕΛΙΑ	14.40
ΧΟΙΡΙΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟ, ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΠΛΙΓΟΥΡΙ	
ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΟΤΣΙ	18.90
500γρ ΣΙΓΟΨΗΜΕΝΟ ΓΙΑ 6 ΩΡΕΣ , ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΚΡΑΣΙΟΥ	
ΜΠΡΙΖΟΛΑ RIBEYE	29.00
250 γρ ΨΗΜΕΝΗ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ ΚΑΙ ΤΕΛΕΙΩΜΕΝΗ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΒΟΥΤΥΡΟ ΒΟΤΑΝΩΝ	
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ	13.80
ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΚΟΥΡΚΟΥΜΑ, ΜΕΛΙ, ΘΥΜΑΡΙ, ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ. ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ	
ΜΠΡΙΖΟΛΑ	
CHATEAUBRIAND	29.00
250 γρ ΤΡΥΦΕΡΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΠΛΟΥΣΙΑ ΣΑΛΤΣΑ ΚΟΚΚΙΝΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ	
ΧΤΑΠΟΔΑΚΙ	16.50
ΜΕ ΦΑΒΑ ΚΑΙ ΘΥΜΑΡΙΣΙΟ ΛΑΔΙ	
ΦΙΛΕΤΟ ΤΣΙΠΟΥΡΑΣ	19.50
200γρ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΖΕΣΤΗ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ, ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΚΟΥΤΡΟΥΒΙ, ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ ΤΟΥΡΣΙ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΤΑΧΙΝΙ	
ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ ΜΠΕΡΓΚΕΡ	15.80
PREMIUM VEGAN ΦΥΤΙΚΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΣΕ ΦΡΕΣΚΟΨΗΜΕΝΟ ΨΩΜΑΚΙ, ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ, ΜΑΡΟΥΛΙ ΚΑΙ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΜΕ ΤΑΧΙΝΙ ΚΑΙ ΤΣΑΤΝΕΙ ΑΠΟ ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ ΤΟΥΡΣΙ	

ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ-ΡΙΖΟΤΟ

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΒΟΔΙΝΟ ΚΙΜΑ	14.60
ΣΕ ΠΛΟΥΣΙΑ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΜΕ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ	
ΡΙΖΟΤΟ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ	16.90
ΜΕ ΜΥΔΙΑ, ΓΑΡΙΔΕΣ, ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙ ΧΤΑΠΟΔΑΚΙ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΙΑ ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	
ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΣΙΓΟΨΗΜΕΝΟ ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ	13.80
ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ	
ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ	12.80
ΜΕ ΛΑΔΙ ΑΓΡΙΑΣ ΤΡΟΥΦΑΣ, ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ, ΠΑΣΠΑΛΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΠΟΡΤΣΙΝΙ	
ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΠΕΣΤΟ ΑΒΟΚΑΝΤΟ	12.90
ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΑΙ ΠΙΝΟΛΙΑ	
ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΗ ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΜΕ ΦΥΤΙΚΟ ΚΙΜΑ	15.60
ΦΥΤΙΚΗ ΣΑΛΤΣΑ ΜΕ ΚΙΜΑ ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ ΜΕ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ	

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΑΦΡΑΤΗ ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ	6.50
ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ	
ΖΕΣΤΟ ΚΕΙΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	8.90
ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΨΗΝΕΤΑΙ ΚΑΤΑΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ 12-14'	
ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ	6.50
ΕΜΠΟΤΙΣΜΕΝΟΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΣΙΡΟΠΙ ΣΥΝΟΔΕΥΟΜΕΝΟΣ ΑΠΟ ΠΑΓΩΤΟ ΧΑΡΟΥΠΙ	
ΖΕΣΤΗ ΜΗΛΟΠΙΤΑ	8.50
ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑΣ	

Aelia

*ΟΛΕΣ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ ΚΑΙ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΝΟΜΙΜΟΥΣ ΦΟΡΟΥΣ