Dear Elie

SANTORINI

Στις τιμές περιλαμβάνεται ο Φ.Π.Α.
και ο δημοτικός φόρος (0,5%)

Αγορανομικός υπεύθυνος:

.....

dear_elie Dear Elie

Dear Elie

SANTORINI

FOOD MENU

dear_elie Dear Elie

FOR STARTING

Τυροκαυτερή / Spicy feta cheese spread

Τζατζίκι / Garlicky yogurt spread

Φάβα Σαντορίνης / Santorinian Fava
Καραμελωμένο κρεμμυδάκι, κάπαρη, λάδι πάπρικας και καπαρόφυλλα
Caramelized onion, caper ,paprika oil and caper leaves

ΟΡΕΚΤΙΚΑ/APPETIZERS

Ταρτάρ τόνου / tuna ''tartare''
Harissa, ponzu, πιπεριά φλωρίνης, αβοκάντο και
καραμελωμένο φυστίκι με σουσάμι Σαντορίνης.
Harissa, ponzu,florin peppers,avocad, caramelized pistachio with Santorinian sesame.

Τηγανιτά κεφτεδάκια / Greek style fried beef patties
Δυόσμος, γιαούρτι μυρωδικών, σάλτσα ντομάτας και κενέλ τυριών
Mint, yoghurt herbs, tomato sauce and cheese kennel.

Χταπόδι με Φάβα Σαντορίνης / Octopus with Santorinian Fava
Καραμελωμένο κρεμμύδι, πούδρα αρωματικού ψωμιού,
τοματίνια και λαδολέμονο βασιλικού.
Caramelized onion, aromatic powder bread, cherry tomotoes,
oil and lemon with basil dressing.

Φαλάφελ από παντζάρι / Beetroot falafel
Σερβίρονται με σάλτσα από ταχίνι-λεμόνι και φρέσκο κόλιανδρο, και τραγανές πίτες.
Tahini, lemon, coriander sauce, crispy pitas.

Fish and Chips
Μπακαλιάρος, chips πατάτας και αρωματική aioli.
Cod,Potato chips and aioli.

Τηγανητές πατάτες Νάξου / Fried Potatoes from Naxos

Μύδια αχνιστά / Steamed Mussels
Λεμόνι και φρέσκα μυρωδικά. Lemon, fresh herbs.

SIGNATURE COCKTAILS

NECTAR OF GODS
Rum, Squeezed lemon, Metaxa 7*, Cointreau, Maraschino syrup.

DON'T CALL ME ZOMBIE
Red fruits marmalade, Cointreau, 3 Rums, Tentura, Passion,
Pineapple, Squezed lime, Grapefruit juice, Falernum, Angostura bitter.

FLIP FANTASIA
Gooseberry Gin, Botanic Tonic, Mint, Lime bitter.

VOLCANO EXPLOSION
Aperol, Brugal Rum, Squeezed lime, Falernum, Passion, Grapefruit.

FAR FROM THE TREE
Mastiha, Raspberry, Blueberry, Squeezed lime, Cointreau, Vanilla, Mint leaves, Ginger Beer.

MASTIHA TWIST
Mastiha Dry, Squeezed Lemon, Lemongrass, Bergamot liqueur, Grapefruit Soda.

BIG APPLE
Gin, Green Apple sourz, Squeezed lime, Ginger.

NEVER SHARED
Vodka, Pineapple, Flower honey, Ginger, Squeezed lime, Pear.

LONELY ISLAND IN THE MIDDLE OF A FOGGY SEA
Gin, Aegean Tonic, Φύκι Nori.

GRANDPA ON THE ROCKS
Scotch blend Whiskey, Gin, Plums, Vanilla, Plum bitter.

WINTER RITA
Patron Reposado, Squeezed lime, Grapefruit Soda.

CARRIBEAN PASSION
Rum, Passion, Mint, Angostura aromatic bitter, Pineapple

SUNSET AT ELIE'S
Aperol, Prosecco, Orange, Mandarin

BRASS MONKEY
Gin, Aperol, Rhubarb liqueur, Campari, Vermouth, Peach bitter

CALDERA SPRITZ (low abv)
Mastiha, Prosecco, Orange, Mandarin, Cardamum bitter

MOCTAILS

COOL BREEZE
Bergamot, Mandarin, Strawberry, Coconut, Vanilla, Lime.

FROZEN VIRGIN DAQUIRI CHOOSE YOUR FLAVOR:
Mango, Strawberry, Pineapple, Passion Fruit, Red Berries, Lime-Lemon.

SPIRITS

Ούζο Plomari (200ml)

Τσίπουρο (Raki) Dekaraki Tyrnavou (200ml) Simple Spirit

Simple Spirit

Premium Spirit

Shot

ΚΑΦΕΔΕΣ - ΡΟΦΗΜΑΤΑ/ COFFEES - BEVERAGES

Freddo Espresso

Freddo Cappuccino

Freddo Latte

Cold Brew

Fredoccino

Frappe With Vanilla Ice Cream

Esspresso Singe

Esspresso Double

Cappuccino Single

Cappuccino Double

Latte

Ελληνικός Καφές / Greek Coffee

Americano

Afogato (Vanila ice cream served with espresso coffee on top)

Συνοδευτικό Γάλα / Milk On The Side (Almond/Ott)

Κρύα Σοκολάτα / Cold Chocolate

Σπιτική Λεμονάδα Της Γιαγιάς Έλλης Με Τζίντζερ /
Grandma's Elie Lemonade With Gınger

Milkshake (Chocolate/Vanilla)

Ζεστή Σοκολάτα / Hot Chocolate

Τσάι / Tea

Φυσικός Χυμός Πορτοκάλι / Orange Juice

Μανιτάρια με κρέμα παρμεζάνας /
Parmesan creme mushrooms

Ντοματοκεφτέδες / Santorinian traditional tomato fritters
Σερβίρονται με γιαούρτι μυρωδικών
Served with yoghurt herbs

Κολοκυθοκεφτέδες /
Zucchini-vegetables fritters
Σερβίρονται με γιαούρτι μυρωδικών
Served with yoghurt herbs

Σφακιανή πίτα με μέλι / "Sfakiani" pita with honey

Γαρίδες σαγανάκι / Shrimps saganaki
Με φρέσκια τομάτα, ούζο και φέτα.
Tomato sauce, ouzo, feta cheese.

Καλαμαράκι τηγανητό / Fried calamari
With aromatic aioli

Μουσακάς / Traditional mousaka

Ντόνατς Ελληνικών τυριών / Cheese donuts
Με μυρωδικά και μαρμελάδα ντομάτας
With fresh herbs and tomato marmalade

ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

Ελληνική / Greek
Μετοματίνια κρεμμύδι κάπαρη αγγούρι μους φέτας, παξιμάδι χαρουπιού και ελαιόλαδο
With cherry tomatoes, onion, caper, cucumber, mousse feta cheese, carob bread and e.v.o.

Ανάμεικτη / Mixed Greens
Τοματίνια παστέλι κατσικίσιοτυρί καιdressing απομέλιμουστάρδα.
Cherry tomatoes,pastel,goat cheese and honey-mustard dressing.

Ντάκος cheese cake / Dacos cheese cake
Τομάτα φέτα κρεμμύδι,ελαιόλαδο ελιές ρίγανη Tomato,
feta cheese, onion , e.v.o., olives, oregano.

Caesar salad με κοτόπουλο ή γαρίδες /
Caesar salad with chicken or shrimps
Παρμεζάνα, iceberg, κρουτόν, μπέικον
Parmesan flakes, iceberg, croutons, bacon

PIZZA

Bufalla
Μοτζαρέλα, ντομάτα, βασιλικός
Mozzarella, tomato, basil

Πίτσα γύρος / Pizza gyros
Ντομάτα, γύρος, μαριναρισμένο κρεμμύδι, τζατζίκι
Tomatoes, gyros, marinated onions, tzatziki

PASTA / RISOTTI

Καρμπονάρα / Carbonara
Bucatini με πανσέτα, κρόκους αβγών και κρέμα παρμεζάνα
Bucatini with pancetta, eggs, parmesan cream

Ριζότο λαχανικών / Vegetable risotto
Πέστο σπανάκι, τοματίνια
Spinach pesto, cherry tomatoes

Bucatini
Τοματίνια, κρέμα τυρί, παρμεζάνα,φρέσκο βασιλικό και πούδρα αρωματικού ψωμιού
Cherry tomatoes, cream cheese, parmesan, basil, aromatic bread powder

Λινγουίνι με θαλασσινά/ Seafood linguini
Φρέσκια και λιαστή τομάτα, ούζο και μάραθο
Fresh and sun dried tomatoes, ouzo, fennel

Κριθαράκι ραγού/Barley ragu
Κρέμα γραβιέρας και τοματίνια κονφί
Served on gruyere cream and cherry tomatoes

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

Corona
Stella Artois
Draught Mammos 300ml / 500ml
Corona Cero
Nymfi

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / SOFT DRINKS

Νερό / Water

Sparkling Water 750ml

Coca Cola

Coca Cola Zero

Fanta Πορτοκάλι / Fanta Orange

Fanta Λεμονίτα/ Fanta Lemon

Σόδα / Soda 3cent

Tonic 3cent

Redbull

Grapefruit Soda 3cent

Ginger Beer 3cent

Pineapple Soda 3cent

Κρύο Τσάι (Λεμόνι/Ροδάκινο) /
Ice Tea (Lemon/Peach)

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ / ROSE WINES

Atlantis Estate Argyros Assyrtiko Mandilaria

Amuse Estate Muses Sauvignon Blanc

The beach by Whispering Angel Chateau d' Esclans Syrah

Moscato Rosa Anselmi Demi Sec

Rose de Xinomavro Thymiopoulos Vineyards

ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ / RED WINES

Fteri Estate Troupis Agiorgitiko

The Stumo Jump D'arenberg Syrah

Bicicleta Cono Sur Merlot

Malbec Bodegas Alamos

Επιδόρπιοι Οίνοι / Dessert Wines

Vinsanto First Release Argyros Estate

Samos Vin Doux

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ/ MAIN COURSES

Χοιρινά spare ribs / Pork spare ribs
Bbq sauce, πατάτες
Bbq sauce, potatoes

Κεμπάπ φακής / Lentil kebab
Σάλτσα τομάτας, πίτα, ρύζι
Pita, tomato sauce, rice

Φιλέτο σολομού / Salmon
Με ριζότο milanese
Risotto milaneze

Τηγανιά τόνου tacos / Frying tuna tacos
Με λεμόνι, ρίγανη, λάιμ και taijin
Lemon, oregano, lime, taijin

Γαρίδες σχάρας / Grilled shrimps
αρωματικό βούτυρο / aromatic butter

Cheeseburger 200gr
2 smashed burger, καραμελωμένο κρεμμύδι, iceberg, dijon mayo
Σερβίρεται με πατάτες
2 smashed beef burgers, caramelized onions, iceberg, dijon mayo
Served with fries

Γύρος κοτόπουλο / Chicken gyros
Πίτες tacos, avocado τζατζίκι, ντομάτα, κρεμμύδι και chips πατάτας
Tacos pitas, avocado tzatziki, tomato, onion and potato chips

Μπέργκερ λαχανικών / Veggie burger
Κολοκύθι,καρότο,κρέμα παρμεζάνας και καπνιστό τυρί
Σερβίρεται με πατάτες
Zucchini, carrot, parmesan cream, smoked cheese
Served with fries

Φιλέτο κοτόπουλο σχάρας / Grilled chicken fillet
Με πουρέ σελινόριζας και πατάτας και αρωματικό
κους κους με σάλτσα ψητού.
Celery root and potatoe puree, couscous with grilled sauce.

Ανάποδο τυλιγμένο χοιρινό σουβλάκι από φιλέτο / Inside out souvlaki from pork fillet
Πίτα, ψητή ντομάτα, μαριναρισμένο κρεμμύδι, τζατζίκι, τηγανητές πατάτες
Pita inside, grilled tomatoes, marinated onions, tzatziki, fried potatoes

Ταλιάτα βοδινού φιλέτου / Beef fillet tagliatta
αρωματικό βούτυρο,πράσινο αλάτι, μανιτάρια και τηγανητές πατάτες
Butter, salt, mushrooms and potatoes

ΨΑΡΙΑ ΗΜΕΡΑΣ / FISH OF THE DAY PER KG!

RED SNAPER	85.00€ PER KG
SEA BASS	75.00€ PER KG
SEA BREAM	75.00€ PER KG
RED MULLET	75.00€ PER KG
LOBSTER	120.00€ PER KG
SCORPION FISH	85.00€ PER KG

ASK THE WAUTER ABOUT THE FRESH FISH OF THE DAY!

Ψωμί - πίτες / Bread - pitas 4.00€ (per person)

ΓΛΥΚΑ / DESERTS

Χειροποίητη Πορτοκαλόπιτα /
Homemade Orange Pie

Pavlova
Φρέσκες φράουλες, coolis φράουλας, φυστίκια Αιγίνης
Fresh strawberries,strawberry coolis, and Aegina's pistachio

Brownies Caramel
Με σοκολάτα γάλακτος και καραμέλα βουτύρου
Milk chocolate and buttered caramel

Γιαούρτι με μέλι και καρύδια /
Greek yogurt with local honey and walnuts

Dubai Chocolate
Πραλίνα φυστικιού, καβουρδισμένο καταΐφι και σοκολάτα γάλακτος
Peanut praline, kataifi and milk chocolate

Παγωτά / Ice creams
Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, καραμέλα, σορμπέ λεμόνι
Vanilla, chocolate, strawberries, caramel, lemon sorbet

Dessert Of The Day (Ask the waiter about the desserts of the day)

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ / CHAMPAGNE

Prosecco

Prosecco Rose

Moscato D'asti "Pietro Forno"

Taittinger Brut Reserve (375ml)

Taittinger Brut Reserve (750ml)

Champagne Laurent Perrier Rose Cuvee Brut (750ml)

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ / WHITE WINES

Estate Argyros Assyrtiko Santorini

Pinot Grigio Torresella

Hatzidakis Winery Nykteri Assyrtico

Wild Rock Sauvignon Blanc

Light Wood Chardonnay, D'arenberg

Estate Argyros Assyrtiko Santorini Cuvee Monsignori

Gewurztraminer Trimbach

Tomi Mantinia Estate Troupis Moschofilero

Malaguzia Kitrvs

Vorinos Silva Daskalaki Vidiano

Santorini Estate Gavalas Assyrtiko

Moschopolis Aiora Assyrtiko Skin Contact (Orange Wine)