

Ελαιώνας

seafood restaurant

*Το πρώτο πιάτο βγήκε από την κουζίνα του «Ελαιώνα»
το μεσημέρι της 21ης Ιουνίου 1997.
Είκοσι χρόνια μετά κρατώντας τη ίδια «συνταγή» αγάπης και δημιουργίας
η οικογένεια Αναγνώστου και το προσωπικό της επιχείρησης
εύχονται να απολαύσετε το μενού που επιμελήθηκε για τον Ελαιώνα
ο σεφ Μιχάλης Τζόβας.*

Καλώς ήρθατε...

ΨΩΜΙ ΣΥΝΟΔΕΥΟΜΕΝΟ ΜΕ ΕΛΙΕΣ

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ...COLD APPETIZERS...ANTIPASTI FREDDI

Αρωματικές μπρουσιέτες με καβούρι, σάλτσα αγιολί παντζαριού και μαϊντανό.
Aromatic bruschettas with beetroot agioli sauce, parsley

Γάυρος μαρινάτος σε χωριάτικο ψωμί με λευκό ταραμά και άνηθο.
Marinated anchovies on bread with white fish roe salad

Καρπάτσιο φρέσκου ψαριού με χυμό λάιμ, γλυκό φύκι, ανθός αλατιού
Fish carpaccio with fresh lime juice, wakame seaweed

Τόνος Αλοννήσου με κρίταμο , πιπεριές Φλωρίνης, φρέσκο κρεμμυδάκι
Alonissos tuna with kritamo, florins peppers, spring onion

Σεβίτσε καραβίδας με αβοκάντο, ντοματίνια, αγγουράκι τουρσί, ρόκα και λάιμ
Prawn ceviche with avocado, cherry tomatoes, pickled cucumber, rocket, lime

Καρπάτσιο μόσχου με ρόκα, γραβιέρα, sauce μουστάρδας
Beef carpaccio with rocket, "graviera" cheese, mustard sauce

Φάβα με φιλοκομμένο φρέσκο κρεμμυδάκι
Fava beans with spring onion

Πλατό Ελληνικών ορεκτικών
Variety of Greek appetizers

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ...WARM APPETIZERS...ANTIPASTI CALDI

Μύδια φρικασέ με σέσκουλα, μάραθο, αρωματικά βότανα
Fricassee mussels with aromatic herbs

Ψαροκροκέτες με ντιπ αγριοράπανου, ρόκα, μοσχολέμονο
Fish Croquettes with horseradish dip, rocket, lime

Χταπόδι σχάρας με ταμποulé σιλικόρνιας και vinaigrette λεμονιού
Grilled octopus with sea asparagus, tabbouleh salad, lemon vinaigrette

Στικ κολοκυθιού με sauce γιαουρτιού
Fried zucchini sticks with yogurt sauce

Λαχανικά σχάρας με φάβα &μπισκότο παρμεζάνας.
Grilled vegetables with fava beans and parmesan biscuit

Γαριδοπιτάκια σε φύλλο κρούστας και κουλί πιπεριάς Φλωρίνης
Shrimp pies in phyllo dough, Florina pepper couli

Καλαμαράκια τηγανιτά
Fried Squid

Φρέσκιες τηγανιτές πατάτες κομμένες στο χέρι
Fresh French Fries

ΤΥΡΙΑ...CHEESE...FORMAGGI

Ευνόγαλο Αλοννήσου
Traditional Alonnisos cheese
Formaggio tradizionale di Alonnisos

Φέτα με λαδορίγανη
Feta cheese with olive oil and oregano
Feta all' olio e origano

Μαστέλο Χίου ψητό με μαρμελάδα εσπεριδοειδών
Mastelo grilled cheese with citrus jam

ΣΑΛΑΤΕΣ...SALADS...INSALATE

Ελληνική (ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, κάπαρη, φέτα, ελιές)
Greek salad

Σαλάτα με πανδαισία λαχανικών, ρόκα, ξινοτύρι, ντοματίνια και κριθαρένιο παξιμάδι.
Vegetable salad with rocket, xynomyzithra cheese, cherry tomatoes, barley croutons

Σαλάτα με ντοματίνια, γούρο μαρινάτο, κρίταμο, ελιές
Cherry tomatoes salad with marinated anchovies, kritamo, olives

Σαλάτα κινόα με τόνο, βαλεριάνα, καπαρόφυλλα, ντοματίνια και vinaigrette μοσχολέμονου
Tuna salad with quinoa, caper leaves, cherry tomatoes, lime

Ντομάτα με baby mozzarella, αγγούρι, αβοκάντο, κάπαρη και βασιλικό
Tomato with baby mozzarella, cucumber, avocado, caper and basil

Σαλάτα γαρίδας με αβοκάντο, ταλιατέλες αγγουριού,
ντοματίνια, πιπεριές πολύχρωμες και vinaigrette μελιού
Shrimp salad with avocado, cucumber tagliatelle, cherry tomatoes, peppers

Αγγιναροσαλάτα με ντοματίνια, ρόκα και κρουτόν
Artichoke salad with cherry tomatoes, rocket, crouton

Χόρτα εποχής
Boiled seasonal greens

ΖΥΜΑΡΙΚΑ-PIZOTO...PASTA-RISOTTO

Calamarata με σάλτσα από φρέσκια ντομάτα, ντοματίνια, πέστο βασιλικού και φρέσκια mozzarella
Calamarata with fresh tomato sauce, cherry tomatoes, basil pesto, fresh mozzarella

Χειροποίητο Ravioli γεμιστό με γαρίδες, παρμεζάνα, άνηθο, σε κρεμώδη sauce
Handmade ravioli stuffed with shrimp, parmesan, dill, creamy sauce

Λιγκουϊνι θαλασσινών (γαρίδες, όστρακα, καραβιδόψυχα)
Seafood linguine with shrimp, shellfish, prawns

Σπαγγέτι με τόνο Αλοννήσου julienne λαχανικών, ντοματίνια, ζύσμα λεμονιού
Alonnisos tuna spaghetti, vegetables julienne, cherry tomatoes, lemon zest

Πέννες με κοτόπουλο, μπρόκολο, λιαστή ντομάτα και κρεμμώδη σάλτσα παρμεζάνας.
Penne with chicken, broccoli, sun dried tomatoes and parmesan sauce

Κριθαρότο με φρεσκο κριθαρακι χταπόδι, ντομάτα, ούζο και μάραθο
Fresh Octopus orzo with fresh tomato, ouzo, aromatic herbs

Κριθαρότο καραβίδας με ελαφριά σάλτσα φρέσκιας ντομάτας
Fresh Prawn orzo, fresh tomato sauce

Ριζότο με φρέσκιες αγρινάρες από το μποστάνι μας και απάκι
Risotto with fresh artichokes from our garden, “apaki”

Ριζότο με ποικιλίαμανιταριών και παρμεζάνα
Risotto with variety of mushrooms, parmesan

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ...MAIN COURSE...PIATTI PRINCIPALI

Λαυράκι ψημένο σε κρούστα αλατιού με βραστά λαχανικά
Seabass cooked in salt crust and boiled vegetables

Φιλέτο τόνου με λάιμ, ριζότο μιλανέζε, ρόκια, φύτρες σκόρδου
Tuna fillet with lime, risotto alla Milanese, rocket, garlic sprouts

Αστακός ψητός με σπαράγγια και ψητά λαχανικά
Grilled lobster with asparagus and grilled vegetables

Φιλέτο σφυρίδας με μαύρο ρύζι και λαχανικά στον ατμό
White grouper fillet with black rice and steamed vegetables

Φιλέτο ψαριού ημέρας με χόρτα εποχής
Fish fillet of the day with seasonal vegetables

Φιλέτο κοτόπουλο σε μίγμα μπαχαρικών, μαύρο ρύζι και λαχανικά.
Chicken fillet with spice mixture, black rice and vegetables

Αρνάκι στη γάστρα με πατάτες baby και δεντρολίβανο
Lamb in the oven with baby potatoes and rosemary

Picanha 40ημέρων ωρίμανσης με πατάτες τηγανιτές, ρόκια,
αρωματικό βούτυρο, τσιμιτσούρι sauce και νιφάδες θαλασσινού αλατιού
Picanha dry aged for 40 days with french fries,
rocket, aromatic butter, sea salt flakes

Τόμαχων χοιρινή μπιριζόλα (800gr)
με baby πατάτες, ψητά λαχανικά και δεντρολίβανο
Tomahawk pork chop (800gr) with baby potatoes,
grilled vegetables and rosemary

ΟΙ ΠΙΤΕΣ ΤΙΣ ΑΛΟΝΝΗΣΟΥ...ALONNISOS PIES... LE TORTE DI ALONNISOS

Τυρόπιτα με φέτα τηγανιτή σε καυτό λάδι
Tiropita with feta cheese fried in hot oil
Tiropita con formaggio feta fritta in olio molto bollente

Λαχανόπιτα με αρωματικά χόρτα και σπανάκι τηγανιτή σε ελάχιστο λάδι
Laxanopita with herbs and spinach fried in little oil
Laxanopita con spinaci e erbe fritta in un po d' olio

Μπγκί ψητή λαχανόπιτα , της θράκας και της τσιροσιάς
“Bgi” baked vegetable pie
“Bgi” torta cotta con verture

Μπουρέκι αποκριάτικη κρεατόπιτα στο σνί
“Boureki “ meat pie cooked on sni
“Boureki” torta di carne cotte in sni

Χταποδόπιτα νηστίσιμη πίτα στο σνί
“Χtapodopita” octopus pie
“Χtapodopita” torta de polipo

Eleonas

Dessert Menu

Λευκό cheesecake με γλυκό τριαντάφυλλο.
White cheesecake with rose spoon sweet .

Mousse λεμονιού με crumble αμυγδάλου.
Lemon mousse with almond crumble.

Souffle σοκολάτας έκπληξη.
Chocolate souffle surprise.

Μπισκοτόγλυκο της γιαγιάς, παγωτό, γλυκό βύσσινο.
Grandma's sweet with cookies, ice cream, sweet sour cherry.

Γαλακτοπούρεκο, παγωτό πικραμύγδαλο, ψητό ροδάκινο.
“Galaktompoureko”, bitter almond ice cream, roasted peach.

Μπακλαβάς, παγωτό φυστίκι αιγίνης, σιρόπι μπαχαρικών.
“Baklava”, peanut ice cream, spice syrup.

Ελληνικός καφές...greek coffee...café Greco

Εσπρέσο...espresso

Αναψυκτικά...refreshing beverages...rinfreschi

Νερό...water...acqua 1,5L

Νερό...water...acqua 0.3L

Μύρες...beers...birre

Ούζο-Τσίπουρο 50ml

Ούζο-Τσίπουρο 200ml

Το φαγητό μας παρασκευάζεται με ελαιόλαδο.
Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο και στα τηγανιτά μας ηλιέλαιο.
The oil used in the pan is sunflower oil and olive oil for salads and cooking

Ενημερώστε το κατάστημα σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας σε κάποιο υλικό.
Let us know if you are allergic or intolerant to any of the ingredients.

Το κατάστημα υποχρεούτε να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
The restaurant is obliged to present printed forms on a special box next to exit for the reclamation of any complaints.

Απαγορεύεται η κατανάλωση αλκοόλ σε άτομα κάτω των 17 ετών που δεν συνοδεύονται απο γονείς ή κηδεμόνες.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο).
Alcohol consumption is prohibited for persons under 17 years of age who are not accompanied by parents or guardians.

The consumer is not obliged to pay if he does not receive the legal document (receipt or invoice). Prices include all legal charges

Φ.Π.Α....., Δημοτικός φόρος....., Αμοιβή Σερβιτόρων.....

Αγορανομικός υπεύθυνος: Στρουφλιώτη Μαγδαληνή
Market officer: Strouflioti Magdalini
Καλή σας όρεξη... Have a nice meal!... Buon appetito!