

ELIÁ – OUR GREEK CUISINE

Mit einem trendigen Interieur, griechischer Musik und regionalen Gerichten empfängt Sie das Restaurant Eliá. Ob kalte und warme Meze, vegetarisch oder der Fisch des Tages, erleben Sie den Geschmack Griechenlands – à la Carte oder bei einem Themenabend. Griechischer Wein und traditioneller Kaffee runden den Genussmoment perfekt ab. Und natürlich fehlt auch das Glas Ouzo zum Schluss nicht.

With a trendy interior, Greek music and regional dishes the restaurant Eliá welcomes you. Enjoy cold and warm meze, a vegetarian meal or the fish of the day and experience the true taste of Greece – à la carte or with a theme evening. Greek wine and traditional coffee will turn your evening into a moment of real enjoyment. And of course, a glass of ouzo will not be missing at the end.

Vorspeisen

Starters

	EUR
Griechische Vorspeisenplatte ^{1 7 11 10} Variation of traditional Greek starters Eine Komposition aus Auberginensalat, Fava, Florina Paprika, gefüllte Weinblätter und Tzatziki mit gegrilltem Pita Brot <i>A selection of aubergine salad, Fava, Florina bell pepper, stuffed wine leaves and Tzatziki with grilled Pita bread</i>	9.20
Feta Filo ^{1 7 11} Feta Filo Fetakäse im knusprigem Filoteig mit Thymianhonig und geröstetem Sesam <i>Feta cheese in crispy filo dough with thyme and roasted sesame</i>	6.80
Florina Paprika ^{1 7} Florina bell pepper Gefüllte Paprikaschote mit verschiedenen traditionellen Käsesorten und frischen Kräutern <i>Stuffed bell pepper with various sorts of traditional cheeses and fresh herbs</i>	5.80
Mastelo Chios ^{1 7 18 11} Mastelo Chios Gegrillter Ziegenkäse aus Chios mit getrockneten Feigen, gerösteten Pistazien und Feigenhonig Kymis <i>Grilled goat cheese from Chios with dried figs, roasted pistachios and fig honey Kymis</i>	11.20
Garnelen Saganaki ⁷ Prawn Saganaki Garnelen in Tomatensauce mit Fenchel, Ouzo und Fetakäse <i>Prawns in tomato sauce with fennel, Ouzo and Feta cheese</i>	8.20

1 Gluten | 2 Krebstiere/Crustacean | 3 Ei/Egg | 4 Fisch/Fish | 5 Erdnuss/Peanut

6 Soja/Soya | 7 Lait/Dairy | 8 Nuts/Nüsse | 9 Sellerie/Celery | 10 Senf/Mustard | 11 Sesam/Sesame

12 Lupinen/Lupin | 13 Weichtiere/Molluscs | 14 Sulfite/Sulphite

Alle Preise inklusive Steuern und Service.

All prices include tax and service.

Marinierter Oktopus ¹³

7.80

Marinated Octopus

mit fein geschnittenem Gemüse, frischen Kräutern und Olivenöl – Vinaigrette

with finely chopped vegetables, fresh herbs and olive oil vinaigrette

Pilz Saganaki ⁷

8.20

Mushroom Saganaki

Dreierlei Pilze mit geräucherten Metsovone Käse und wildem Thymian

Three kinds of mushrooms with smoked Metsovone cheese and wild thyme

Salate

Salads

	EUR
Griechischer Bauernsalat ⁷ Greek salad Tomaten, Gurken, Kapern, Zwiebeln, Schafskäse, Oliven, grüne Paprika mit Olivenöl und frischem Oregano <i>Tomatoes, cucumber, capers, onions, Feta cheese, olives, green bell pepper with olive oil and fresh oregano</i>	6.80
Zykladen Salat ^{7 8 10} Cyclades salad Knuspriger Rucola mit Kirschtomaten, Katiki Käse, gerösteten Mandelfilets und Weintrauben – Vinaigrette <i>crispy rocket salad with cherry tomatoes, Katiki cheese, roasted fillets of almonds and grape vinaigrette</i>	7.80
Gemischter grüner Salat ¹⁰ Mixed green salad Römersalat, Eisbergsalat, Baby Spinat, Gurke, Dille, Frühlingszwiebel mit Zitronen – Olivenöl – Dressing <i>Romaine lettuce, iceberg salad, baby spinach, cucumber, dill, spring onions with lemon – olive oil dressing</i>	5.80
Auberginensalat ⁷ Aubergine salad Gegrillte Auberginenscheiben mariniert mit Knoblauch-Tomaten - Vinaigrette, frisch geriebenen Schafskäse und wilden Kräutern <i>Marinated grilled slices of aubergines with garlic-tomato-vinaigrette, freshly ground Feta cheese and wild herbs</i>	6.20

Pasta & Risotto

	EUR
Goges ^{1 7} Regionale Pasta in Käsesauce mit Brokkoliröschen, Kirschtomaten und Hühnerbrustwürfel <i>Regional pasta in cheese sauce with broccoli florets, cherry tomatoes and cubes of chicken fillet</i>	9.20
Spaghetti mit Fleischragout oder Tomatensauce ¹ <i>Spaghetti with meat sauce or tomato sauce</i> mit frischem Basilikum und geriebenem Myzithra Käse <i>with fresh basil and ground Myzithra cheese</i>	7.80 / 6.80
Meeresfrüchte Kritharoto ^{1 2 4 14} <i>Seafood Kritharoto</i> Orzo Pasta mit Garnelen, Miesmuscheln, Oktopus, Kirschtomaten und Spinat <i>Orzo pasta with prawns, mussels, octopus, cherry tomatoes and spinach</i>	13.20
Gemüserisotto ⁷ <i>Vegetable risotto</i> mit frischen Kräutern, Weisswein und gehobelten Parmesan <i>with fresh herbs, white wine and planed Parmesan cheese</i>	7.80

1 Gluten | 2 Krebstiere/Crustacean | 3 Ei/Egg | 4 Fisch/Fish | 5 Erdnuss/Peanut
6 Soja/Soya | 7 Lait/Dairy | 8 Nuts/Nüsse | 9 Sellerie/Celery | 10 Senf/Mustard | 11 Sesam/Sesame
12 Lupinen/Lupin | 13 Weichtiere/Molluscs | 14 Sulfite/Sulphite

Alle Preise inklusive Steuern und Service.
All prices include tax and service.

Hauptgerichte

Main courses

EUR

Fisch | Fish

Fang des Tages

Catch of the day

Bitte Fragen Sie das Service Personal

Please ask the service staff

Kalamare ^{10 | 14}

12.50

Calamari

Gegrillter Kalamar mit Zitronen - Kräutersauce und saisonalem Salat

Grilled calamari with lemon – herb sauce and seasonal salad

Fisch a la Spetsiota ⁴

8.20

Fish a la Spetsiota

Kabeljau in Tomaten-Zwiebelsauce mit Weisswein Nemeas und frischen Kräutern

Cod in tomato-onion sauce with white Wine Nemeas and fresh herbs

Gemüse | Vegetables

Gegrilltes Gemüse ⁷

7.20

Grilled vegetables

mit Formaela Käse und karamellisierter Balsamico Sauce

with Formaela cheese and caramalized balsamic sauce

1 Gluten | 2 Krebstiere/Crustacean | 3 Ei/Egg | 4 Fisch/Fish | 5 Erdnuss/Peanut

6 Soja/Soya | 7 Lait/Dairy | 8 Nuts/Nüsse | 9 Sellerie/Celery | 10 Senf/Mustard | 11 Sesam/Sesame

12 Lupinen/Lupin | 13 Weichtiere/Molluscs | 14 Sulfite/Sulphite

Alle Preise inklusive Steuern und Service.

All prices include tax and service.

EUR

Fleisch | Meat

Souvlaki » ELIA» ^{1|7}

14.60

Rosa gebratener Schweinefiletspiess mit buntem Gemüse, Tzatziki, Pita Brot und Pommes Frites
Medium fried pork fillet skewer with vegetables, Tzatziki, Pita bread and french fries

Gegrilltes Kalbskotelett ⁷

16.80

Grilled veal chop

mit Kräuterbutter und knusprigen Kartoffelecken
with herb butter and crispy potato wedges

Kalbsleber „Lemonato“ ^{7|9}

12.80

Calf liver "Lemonato"

in Zitronen - Oreganosauce mit frischen Kräutern und Selleriepüree
in lemon-oregano sauce with fresh herbs and celery puree

„Bifteki“ ^{1|3|7|10}

10.80

Gegrillte Hacksteak vom Rind mit gemischtes Gemüse und aromatisierten Reis
Grilled beef burgers with mixed vegetables and flavoured rice

Lammkotelettes ^{7|10}

15.50

Lamb chops

Marinierte Lammkotelettes mit gegrilltem Gemüse und Auberginenpüree
Marinated lamb chops with grilled vegetables and aubergine puree

Gegrilltes Hühnerfilet ⁷

8.80

Grilled chicken fillet

mit Knoblauchbutter, Reis und gemischten Blattsalaten
with garlic butter, rice and mixed leave lettuce

1 Gluten | 2 Krebstiere/Crustacean | 3 Ei/Egg | 4 Fisch/Fish | 5 Erdnuss/Peanut
6 Soja/Soya | 7 Lait/Dairy | 8 Nuts/Nüsse | 9 Sellerie/Celery | 10 Senf/Mustard | 11 Sesam/Sesame
12 Lupinen/Lupin | 13 Weichtiere/Molluscs | 14 Sulfite/Sulphite

Alle Preise inklusive Steuern und Service.
All prices include tax and service.

Nachspeise

Desserts

	EUR
„Portokalopita“ ^{1 3 7 8} Orangenkuchen mit Kaimaki-Eis <i>Orange cake with Kaimaki ice cream</i>	4.20
„Baklavas“ ^{1 7 8} Nüsse im knusprigem Filoteig mit Zimt und Honigsirup <i>Nuts in crispy filo dough with cinnamon and honey syrup</i>	4.50
Griechischer Joghurt / Greek yoghurt ^{7 8} mit Walnüssen oder frischen Früchten und Thymianhonig <i>with walnuts or fresh fruits and thyme honey</i>	4.90
„Karidopita “ ^{1 3 7 8} Griechischer Walnusskuchen mit Vanilleeis <i>Greek walnut cake with vanilla ice cream</i>	4.80
Schokoladenmousse / Chocolate mousse ⁷ mit aromatisierten Orangenstückchen <i>with flavoured orange pieces</i>	4.20
Honigmelonensorbet / Honey melon sorbet mit frischer Minze und Samos Wein <i>with fresh mint and Samos wine</i>	4.40

1 Gluten | 2 Krebstiere/Crustacean | 3 Ei/Egg | 4 Fisch/Fish | 5 Erdnuss/Peanut
6 Soja/Soya | 7 Lait/Dairy | 8 Nuts/Nüsse | 9 Sellerie/Celery | 10 Senf/Mustard | 11 Sesam/Sesame
12 Lupinen/Lupin | 13 Weichtiere/Molluscs | 14 Sulfite/Sulphite

Alle Preise inklusive Steuern und Service.
All prices include tax and service.

Getränke

Beverages

EUR

Offene Weine | Open Wines

Kontovrakis Domaine <i>Rot / Weiss / Retsina</i>	250 ml	3.00
<i>(red, white, Retsina)</i>	500 ml	5.50

Skouras Domaine Akres, Rot <i>Agiorgitiko-Cabernet Sauvignon</i>	150 ml	3.50
---	--------	------

Skouras Domaine Akres, Weiss <i>Moscofilero-Alepou</i>	150 ml	3.50
---	--------	------

Champagner & Schaumweine

Champagne & Sparkling Wine

Moet	700 ml	70.00
Moet	250 ml	19.00

Spirituosen | Spirits

Cognac

Hennesy VS		12.00
Remy Martin		12.00

Digestives

Jägermeister		5.50
Fernet Branca		5.50
Masticha		5.50

Bier | Beer

Bier vom Fass | Draft Beer

EZA vom Fass <i>Mythos Draft</i>	300 ml	3.00
EZA vom Fass <i>Mythos Draft</i>	500 ml	4.00
Radler	300 ml	3.00
Radler	500 ml	4.00

Flasche | Bottle

Mythos	500 ml	4.00
EZA Alkoholfrei / <i>alcohol free</i>	500 ml	4.00
EZA Red Odyssey	330 ml	4.00

Soft Drinks

Coca Cola & Cola light	250 ml	2.50
Sprite	250 ml	2.50
Fanta (Orange & Lemon)	250 ml	2.50
Schweppes (Soda, Tonic)	250 ml	2.50
Bitter Lemon	250 ml	2.50

Säfte | Juices

Verschiedene Sorten <i>Variety of flavors</i>	250 ml	2.50
--	--------	------

Mineral

San Pellegrino Mineralwasser		
<i>San Pellegrino Sparkling Water</i>	700 ml	3.00
Mineralwasser Aura	500 ml	1.00
Mineral Water Aura	1000 ml	2.00

Kaffee & Tee | *Coffee & Tea*

Griechischer Kaffee <i>Greek Coffee</i>		1.90
Doppelter Griechischer Kaffee		2.40
<i>Double Greek Coffee</i>		
Espresso		1.90
Doppelter Espresso <i>Double Espresso</i>		2.40
Americano		1.90
Cappuccino		2.80
Filterkaffee <i>Filtered Coffee</i>		2.50
Auswahl an Teesorten <i>Tea Selections</i>		2.50

1 Gluten | 2 Krebstiere/Crustacean | 3 Ei/Egg | 4 Fisch/Fish | 5 Erdnuss/Peanut
 6 Soja/Soya | 7 Lait/Dairy | 8 Nuts/Nüsse | 9 Sellerie/Celery | 10 Senf/Mustard | 11 Sesam/Sesame
 12 Lupinen/Lupin | 13 Weichtiere/Molluscs | 14 Sulfite/Sulphite

Alle Preise inklusive Steuern und Service.
 All prices include tax and service.