



ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

Ψωμί και Ντιπς / Bread with Dips
Αλοιφές από Πιπεριά και Μελιτζάνα, Ελαιόλαδο με Θυμαρί
Pepper and Eggplant Spreads, Olive Oil with Fresh Thyme
2.00 €

Καρπάτσο Μοσχαρίσιο / Veal Carpaccio
Μοσχαρίσιο Φιλέτο, Σαλάτα Ρόκας, Φλοίδες Παρμεζάνας, Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο
Veal Filet, Baby Rocket Salad, Parmesan Shaves, Extra Virgin Olive Oil
16.00 €

Μπουράτα / Burrata
Μπουράτα, Προσούτο, Ντομάτα, Φρεσκοκομμένο Πιππέρι, Ελαιόλαδο
Burrata Cheese, Prosciutto di Parma, Tomatoes, Freshly
Ground Pepper, Olive Oil
16.00 €

Προσούτο με Πεπόνι / Prosciutto with Melon
Φρεσκοκομμένο Πεπόνι με Προσούτο
Freshly Cut Melon with Prosciutto Cold Cut
12.00 €

Σεβίτσε Γαρίδας* / Ceviche of Shrimps*
Γαρίδες Μαριναρισμένες με Χυμό Εσπεριδοειδών
Shrimps Marinated with Citrus Juice
19.00 €

Καρπάτσο Λαβράκι / Seabass Carpaccio
Φιλέτο Λαβράκι, Μαριναρισμένο με Λάιμ, Κόλιανδρο, Πιπεριά Τσίλι
Seabass Filet, Lime, Coriander, Chili
14.00 €

*Κατεψυγμένο / Frozen



ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Χωριάτικη / Greek Salad
Ντομάτα, Αγγούρι, Πιπεριές, Φέτα
Tomatoes, Cucumber, Onions, Bell Peppers, Feta Cheese
12.00 €

Ciclone
Μαρούλι Άισπεργκ, Παρμεζάνα, Κρουτόν, Ντοματίνια,
Τσιπς Προσούτο, Ντρέσινγκ Μπαλσάμικο - Μουστάρδας
Iceberg Lettuce, Grilled Chicken, Parmesan, Croutons, Cherry Tomatoes,
Prosciutto Chips, Balsamic Vinegar - Mustard Dressing
12.00 €

Πέννες με Τόνο / Penne Tuna
Πέννες, Κιτρινόπτερος Τόνος, Φρέσκο Κρεμμύδι, Κάπαρη, Αγγούρι,
Μαγιονέζα Cornichon, Ξύσμα Λεμονιού
Penne Pasta, Yellow Fin Tuna, Spring Onion, Cappers,
Cucumber, Cornichon Mayo, Lime Zest
12.00 €

Ρόκα / Rocket
Ρόκα, Ντοματίνια, Φλοίδες Παρμεζάνας, Λάδι Τρούφας
Baby Rocket, Cherry Tomatoes, Parmesan Shaves, Truffle Oil
10.00 €

Πέννες Caprese / Penne Caprese
Πέννες, Βουβαλίσια Μοτσαρέλλα, Ντοματίνια, Φρέσκος Βασιλικός, Ελαιόλαδο, Πέστο
Penne Pasta, Buffalo Mozzarella, Cherry Tomatoes, Fresh Basil, Olive Oil, Pesto
12.00 €



ΠΑΣΤΑ - ΡΙΖΟΤΟ / PASTA - RISOTTO

Ριζότο Μανιταριών / Mushrooms Risotto
Άγρια Μανιτάρια, Μαύρη Τρούφα
Wild Mushrooms, Black Truffle
12.00 €

Ριζότο Θαλασσινών / Seafood Risotto
Γαρίδες*, Μύδια, Χταπόδι*, Σουπιά*
Shrimps*, Mussels, Octopus*, Cuttlefish*
18.00 €

Φιόκι / Fiochi
Φιόκι, Τυρί, Αχλάδι, Σάλτσα Gorgonzola
Fiochi Pasta, Cheese, Pears, Gorgonzola Sauce
16.00 €

Taglioline
Taglioline με Μελάνι Σουπιάς, Σολομό, Βότκα, Κρέμα Γάλακτος, Ταραμά Σολομού
Taglioline Pasta with Squid Ink, Salmon, Vodka, Cream, Salmon Roe
17.00 €

Lunette
Lunette με Τρούφα και Κρέμα Γάλακτος
Lunette Paste with Truffle and Cream
16.00 €

Πέννες Αραμπιάτα / Penne Arrabiata
Πέννες, Ντομάτα, Ελαιόλαδο, Σκόρδο, Καυτερή Πιπεριά
Penne Pasta, Tomato, Olive Oil, Garlic, Peperoncino
14.00 €

*Κατεψυγμένο / Frozen



ΠΙΤΣΕΣ / PIZZA

Μαργαρίτα / Margarita
Μοτσαρέλλα, Ντομάτα, Φρέσκος Βασιλικός
Mozzarella, Tomatoes, Fresh Basil
10.00 €

Ελληνική / Greca
Μοτσαρέλλα, Ντομάτα, Πιπεριές, Ελιές, Φέτα
Mozzarella, Tomatoes, Peppers, Olives, Feta Cheese
12.00 €

Ντιάβολα / Diavola
Μοτσαρέλλα, Ντομάτα, Πιπεριές, Αλλαντικό Vetrincina
Mozzarella, Tomatoes, Peppers, Vetricina Cold Cut
14.00 €

Ταρτουφάτα / Tartufata
Μοτσαρέλλα, Ντομάτα, Παρμεζάνα, Προσούτο Πάρμας, Ρόκα, Λάδι Λευκής Τρούφας
Mozzarella, Tomatoes, Parmesan, Prosciutto di Parma, Rocket Salad, White Truffle Oil
14.00 €

Τέσσερις Εποχές / Quattro Stagioni
Μοτσαρέλλα, Ντομάτα, Παρμεζάνα, Προσούτο, Αγκινάρες, Μανιτάρια, Ρίγανη
Mozzarella, Tomatoes, Prosciutto, Parmesan, Artichokes, Mushrooms, Oregano
15.00 €



ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN DISHES

Μοσχαρίσια Ταλιάτα / Veal Tagliata
Ταλιάτα από Μοσχαρίσιο Φιλέτο με Σαλάτα Ρόκας
Veal Fillet with Baby Rocket Salad
28.00 €

Κοτόπουλο / Chicken
Φιλέτο Κοτόπουλο, Σάλτσα από Μανιτάρια Porcini, Τηγανιτά Νιόκι
Chicken Fillet, Porcini Mushrooms Sauce, Fried Gnocchi
16.00 €

Σαλάχι* / Ray Fish*
Σαλάχι Ποσέ, Λεμόνι, Φρέσκια Ρίγανη, Λαχανικά, Ελαιόλαδο
Poached Ray Fish, Lemon, Fresh Oregano, Olive Oil, Vegetables
20.00 €

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

Affogato με Παγωτό Βανίλια / Affogato with Vanilla Ice Cream
8.00 €

Τιραμισού / Tiramisu
8.00 €

Παννακόττα με Σως Φράουλας / Panna Cotta with Strawberry Sauce
8.00 €

Γιαούρτι με Φρέσκα Φρούτα και Μέλι / Yoghourt with Fresh Fruit and Honey
8.00 €

Φρουτοσαλάτα / Fresh Fruit Salad
12.00 €

*Κατεψυγμένο / Frozen

All prices include VAT 24% and municipal tax 2%



COCKTAILS

Sea of Flavors

Havana Club Añejo 3 Años Rhum, Vanilla Syrup, Ginger Syrup,
Passion Puree, Lime, Old Fashion Bitters
11.00 €

Cygnat

Ocho Tequila Reposado, Honey Syrup, Salted Caramel Verdenne, Mango, Lime
11.00 €

Nomad

Beefeater, Mastic Liqueur, Crème De Mure, Lemon, Basil Leaves
11.00 €

Wet Land

“Pisco Barsol Primero Quebranta”, Lime, Watermelon Puree,
Paprika Tincture, “Freixenet Cordon Negro” Cava
11.00 €

ELIVI Sunset

Absolut Vodka, Aperol, Pomegranate Juice, Lime, Simple Syrup, Three Cent Gentleman Soda
11.00 €

Black Feather

“N.O.S.”, Strawberry Liqueur, Carpano Classic Vermouth, Lemon Juice, Basil Leaves
12.50 €

Grace

Bombay Sapphire Gin, sour cherry puree, lemon juice, ginger, guava syrup, cucumber slice
13.50 €

CLASSIC COCKTAILS

10.50 €

Mojito

Margarita

Caipirinha

Negroni

Bloody Mary

Whiskey Sour

Pina Colada

Aperol Spritz



SPRITZERS

Feather Mantle

Champagne Mumm Cordon Rouge, Hendrick's Gin, Fresh Lemon Juice,
Sugar Syrup, Rhubarb Puree, Rhubarb Bitters
19.00 €

Casa d' Irene

Gin Mare, Italicus Rosolio Di Bergamotto, Amalia Brut, Thyme, Olives
18.00 €

Easy Bubbly

Beefeater Dry Gin, Fresh Passion Fruit, Elderflower Liqueur,
Akakies Rosé Semi Dry Sparkling Wine, Mint Leaves
12.50 €

MOCKTAILS

Chilli Kick

Mango, Falernum Syrup, Lime, Mint Leaves, "Pimento" Ginger Drink
8.00 €

Replica

Seedlip Grove, Aegean Tonic, Cucumber
9.00 €

Strawberry Kiss

Strawberry Puree, Lime Juice, Pineapple Juice, 3Cents Soda Water
8.00 €

SMOOTHIES

7.00 €

Red Currant, Blackberry, Cherry, Strawberry

Pineapple, Strawberry, Pear

Kiwi, Apple, Banana



CHAMPAGNES

Glass 150 ml/ Bottle 750 ml

Mumm Cordon Rouge
Reims / Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
19.00 € Glass / 95.00 € Bottle

Moët & Chandon, Brut Impérial
Epernay / Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
132.00 € Bottle

Veuve Cliquot
Reims / Chardonnay, Pinot Noir
138.00 € Bottle

Mumm Rosé
Reims / Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
165.00 € Bottle

BUBBLES

Glass 150 ml/ Bottle 750 ml

Freixenet (Fre-she-net)
Cava, Cordon Negro, Brut
Penedès, Barcelona, Spain / Parellada / Macabeo / Xarel-lo
8.00 € Glass / 30.00 € Bottle

Amalia Brut
Tselepos Winery
Arcadia, Peloponnese, Greece / Moschofilero
10.00 € Glass / 34.00 € Bottle



WHITE WINES

Glass 150 ml/ Bottle 750 ml

Avantis
Avantis Estate, Evia, Central Greece / Sauvignon Blanc
7.00 € Glass, / 29.00 € Bottle

Alpha Chardonnay
Alpha Estate, Amyndeon, Macedonia / Chardonnay
8.50 € Glass / 31.00 € Bottle

Lenga (Off-Dry)
Avantis Estate, Evia, Central Greece / Gewurztraminer
34.00 €

Gerovassiliou Fumé
Ktima Gerovassiliou, Thessaloniki, Macedonia / Sauvignon Blanc
53.00 €

Natura
Zafirakis Winery, Tyrnavos, Thessaly / Malagouzia (Oak Matured)
45.00 €

Santorini, Canava Chrysou
Tselepos Winery, Santorini / Asyrtiko
68.00 €

ROSÉ WINES

Glass 150 ml/ Bottle 750 ml

Dyo Choria (Semi Dry)
Winery Monsieur Nicolas, Karditsa, Thessaly / Messenicola
6.00 € Glass / 26.00 € Bottle

Ktima Alpha
Alpha Estate, Amyndeon, Macedonia / Xinomavro
7.00 € Glass / 31.00 € Bottle

Thema
Ktima Pavlidi, Drama, Macedonia / Tempranillo
37.00 €

L'Esprit Du Lac
Ktima Kir-Yianni, Amyndeon, Macedonia / Xinomavro
41.00 €

Merlot Costa Lazaridi
Domaine Costa Lazaridi, Drama, Macedonia / Merlot
43.00 €



RED WINES

Glass 150 ml/ Bottle 750 ml

Semeli Reserve
Semeli Winery, Nemea, Peloponnese/ Agiorgitiko
8.50 € Glass / 31.00 € Bottle

Limniona
Zafeirakis Winery, Tirnavos, Thessaly / Limniona
51.00 €

Avaton
Ktima Gerovassiliou, Thessaloniki, Macedonia
Limnio, Mavroudi, Mavrotragano
62.00 €

Thema
Ktima Pavlidi, Drama, Macedonia
Syrah / Agiorgitiko
43.00 €

OUZO

Plomariou Isidorou Arvaniti (Mytilene)
14.00 €, 200ml / 35.00 €, 700ml

Mini (Made With 100% Anise From Lisvori Of Mytilene)
13.00 €, 200 ml / 36.00 €, 700ml

TSIPOURO

Available With Or Without Anise

Apostolakis (Volos, Thessaly)
12.00 €, 200 ml / 34.00 €, 700ml

Tsililis (Meteora, Thessaly)
13.00 € 200 ml

GREEK SPIRITS BY THE GLASS

Ouzo Mini (Mytilene)
6.00 €

Tsikoudia, Manousaki (Chania, Crete)
7.00 €



GREEK MICROBREWERIES

Septem 330ml Evia
Pilsner, Pale Ale, Porter
8.00 €

Mamos 500ml Patra
9.00 €

Milokleftis Cider 330ml Peloponnese
7.00 €

DRAUGHT BEER

Mamos 300 ml
5.00 €

Mamos 500 ml
6.50 €

INTERNATIONAL BEERS 330ml

Amstel alcohol free
6.50 €

Amstel Radler
6.50 €

Heineken
7.00 €

Heineken Light
6.50 €

Fischer
7.00 €

Sol
7.00 €

Amstel
6.50 €

Amstel Dark
7.00 €

Erdinger (Weiss)
7.50 €

Estrella
8.00 €

Daura Gluten Free
8.50 €

Annex II outlines the 14 allergens (and products thereof) that can cause allergic symptoms:

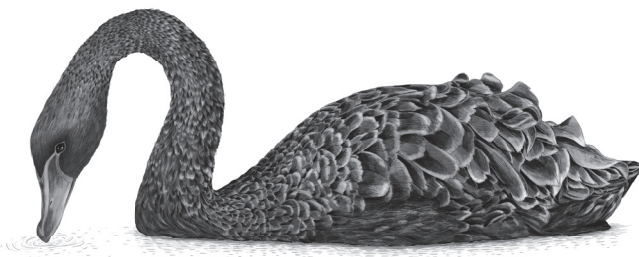
1. Cereals containing gluten, namely:
wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats.
2. Eggs and Egg products
3. Fish
4. Peanuts
5. Soybeans
6. Milk (including lactose)
7. Nuts; namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia (or Queensland) nuts
8. Celery (including celeriac)
9. Mustard
10. Sesame
11. Sulphur dioxide/sulphites, where added and at a level above 10mg/kg or 10mg/L in the finished product.
This can be used as a preservative in dried fruit
12. Crustaceans for example prawns, crabs, lobster, crayfish
13. Lupin, which includes lupin seeds and flour and can be found in types of bread, pastries and pasta
14. Molluscs like, mussels, whelks, oysters, snails and squid

Dear Guests,

In case of any severe allergy or intolerance, please contact any of our restaurant managers to assist you

Thank you

The Elivi Hotel Team



Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι στην κουζίνα μας χρησιμοποιούμε μόνο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και ηλιέλαιο για το τηγάνισμα

We would like to inform you that in our kitchen we only use extra virgin olive oil and sunflower oil for frying

The establishment is obliged to have printed forms available in a special location near the exit for the registration of complaints.

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received.

Market Responsible Inspector:
Manos Tsessmatzoglou