



ΟΡΕΚΤΙΚΑ / STARTERS

Κρητικός Ξινόχοντρος με Σαλιγκάρια και Κολοκύθι
Cretan "Xinohondros", Sour Ground Wheat, with Snails and Zucchini
16.00 €

Μοσχαρίσιος Καβουρμάς με Χόρτα Εποχής και Αυγό
Veal "Kavourma" Cold Cut, with Seasonal Boiled Herbs and Egg
16.00 €

Καλαμάρι με Καρότο, Ρόκα, Ραπανάκι, Καπνιστό Γαλένι
και Λαδολέμονο Μυρωδικών
Calamari with Carrot, Rocket, Radish, Smoked "Galeni" Creamy Cheese
and Herbal Lemon - Olive Oil Sauce
18.00 €

Χταπόδι με Φάβα, Κρεμμύδι Μαριναρισμένο και Τηγανιτή Κάπαρη
Octopus with Fava Spread, Marinated Onion and Fried Caper
18.00 €

Μοσχαρίσιος Γύρος "Wagyu"
"Wagyu" Beef Gyros
22.00 €

Λαχανοντολμάδες με Αφρό Αυγολέμονο
Cabbage Rolls with Egg - Lemon Foam
15.00 €

Χτένια με Μανιτάρια και Κρέμα Αχινοῦ
Scallops with Mushrooms and Sea Urchin Cream
22.00 €



ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Χωριάτικη με Ντοματίνια Πολύχρωμα, Αγγουράκι Κνωσσού,
Χώμα Ελιάς, Φέτα, Καπνιστό Σκουμπρί
Greek Salad with Colored Cherry Tomatoes, Cretan Cucumbers,
Olive Soil, Feta Cheese, Smoked Mackerel
12.00 €

Βραστά Λαχανικά με Λαδολέμονο και Χώμα από Χαρούπι
Boiled Vegetables with Lemon - Olive Oil Dressing and Carob
12.00 €

Πολίτικη με Λάχανο, Καρότο, Σελινόριζα, Σέλινο,
Κόκκινη Γλυκιά Πιπεριά και Κόκκινη Καυτερή Πιπεριά
“Politiki” with Cabbage, Carrot, Celeriac, Celery,
Sweet Chili Peppers, Spicy Chili Peppers
10.00 €



ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN COURSES

Κακαβιά με Σφυρίδα, Πουρέ Σελινόριζας, Emulsion Άνηθου
"Kakavia" Fish Soup, Celeriac Puree, Dill Emulsion

42.00 €

Λαβράκι με Κρούστα Ψωμιού, Αγκινάρα Ιερουσαλήμ α λα Πολίτα
Breadcrumb Coated Sea Bass, "Polita" Style Jerusalem Artichoke

18.00 €

Παλαμίδα με Κρέμα Φασολάδας, Μους Καπνιστής Ρέγκας,
Touille από Ελιά και Χαβιάρι Αβρούγκα

Bonito with Bean Soup Cream, Smoked Herring Mousse,
Olive and Avruga Caviar Touille

20.00 €

Αρνάκι Τουρλού με Κολοκύθι, Πατάτα, Πιπεριά,
Παντζάρι, Πουρέ Αρακά, Καρότο
Lamb with a Summer Casserole of Zucchini, Potato, Peppers,
Beetroot, Green Pea Puree and Carrot

25.00 €

Χοιρινά Μάγουλα Πρασosέλινο με Κρέμα Παστινάκι,
Πίκλα Πράσινο Μήλο και Αφρό Αυγολέμονο
Pork Cheeks in a Leeks and Celery Mix, Parsnip Cream,
Pickled Green Apple, Egg - Lemon Foam

22.00 €

Ταλιάτα από Μοσχαρίσιο Φιλέτο με Καπνιστό Πουρέ Μελιτζάνας
Veal Filet Tagliata with Smoked Eggplant Puree

32.00 €



ΠΙΑΤΑ ΑΠΟ ΤΟ ΓΚΡΙΑ / GRILLED DISHES

Μοσχαρίσιο Rib - Eye, Wagyu (300 γρ.)
Beef Rib - Eye, Wagyu (Australia, 300 gr.)
48.00 €

Μοσχαρίσια Tomahawk, Black Angus
Beef Tomahawk, Black Angus
90.00 € ανά κιλό / 90.00 € per kilo



ΓΛΥΚΑ /DESSERTS

Γαλακτοπούρεκο
“Galaktoboureko”
8.00 €

Ρυζόγαλο
“Risogalo” Rice Pudding
8.00 €

Σφαίρα Σοκολάτας
Chocolate Sphere
10.00 €



We would like to outline 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 Team

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 Tsesmatzoglou