

Elia's Menu 2019

By the executive chef Antonis Batsinis

**SALADS-APPETIZERS**

**SALADS-APPETIZERS**

Πράσινη σαλάτα με φινόκιο, ξινόμηλο, καρύδια, πορτοκάλι και βινεγκρέτ μάραθου

**Green salad with fennel, green apple, walnuts, orange and a fennel vinaigrette**

Ντόματνια σε γκασπάτσο αγγούρι, κατσικίσιο τυρί και κρούτον από κουλούρι Θεσσαλονίκης

**Cherry tomatoes in a cucumber gazpacho, goat cheese and crispy bagel**

Τρίχρωμη κινόα με κράνμπερι, πιπεριά Φλωρίνης, μάνγκο και εσπεριδοειδή

**Salad with quinoa, cranberry, red Florinas peppers, mango and citrus fruit**

Μπρουσκέτα με ποικιλίαμανιταριών, φρέσκο θρούμπι, μαύρο σκόρδο και λεμόνι

**Bruschetta with a variety of mushrooms, black garlic, fresh herbs and lemon**

‘Καλαπόδια’, Σκιαθίτικα πιτάκια με άγρια τοπικά χόρτα και γαλοτύρι

**Traditional Skiathos’ pies “Kalapodia” filled with local wild greens and white cheese “Galotyri”**

Φάβα με θυμάρι και λάδι τρούφας, σουτζούκι, αυγό ποσέ και τσάντεν κρεμμύδι

**Fava beans puree flavored with thyme and truffle oil served with local sausage**

**“Soutzouki”, a poached egg and onion chutney**

Τηγανιτές γαρίδες σε πάνκο, με spaghetti κολοκύθι και καπνιστό ταραμά

**Fried shrimps in panko bread served with marinated zucchini spaghetti salad and smoked cod roe spread**

Ψητό καλαμάρι με καπονάτα μελιτζάνας και κρίταμα

**Roasted squid served with an eggplant cappone and local pickled herbs**

Σιγομαγειρεμένο χταπόδι με παλαιωμένο ξύδι βαλσάμικο, κρέμα αβοκάντο και κονφί ντοματίνια **15.00**

**Slow cooked octopus with a balsamic vinegar served with avocado spread and cherry tomatoes confit**

### **MAIN COURSES**

Ριζότο παντζάρι με αρακά, σελινόριζα, ρόδι και φουντούκι

**Beetroot risotto with green peas, celery root, pomegranate and hazelnuts**

Γιουβέτσι γαρίδας με σάλτσα ψητής ντομάτας και αβογίδα Τρικαλινός

**“Giouvetsi” with shrimps in a roast tomato sauce and roe “Trikalinos”**

Παπαρδέλες με αποξηραμένα μανιτάρια, προσούτο, σπαράγγια και γραβιέρα Κρήτης

**Papardeles with dry mushrooms, prosciutto, asparagus and Cretan gruyere cheese**

Χοιρινή παντσέτα μελωμένη με μαύρη μπύρα, πουρέ σελινόριζας με πράσινο μήλο και τσιπς πατάτας

**Pork belly in a must syrup and black beer served with a green apple flavored celery root puree and potato chips**

Κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής μαριναρμένο σε κόλιανδρο και μπαχάρι με καπνιστό πουρέ καρότου, καλοκαιρινά φασολάκια και γαλοτύρι

**Organic chicken breast marinated in coriander and spices served with a smoked carrot puree, green beans and white cheese “Galotyri”**

Αρνίσιο κότσι μπρεζέ με γλυκό τραχανά και ξηρό ανθότυρο

**Lamb shank braise with sweet frumenty and dry cheese “Anthotyro”**

Μοσχαρίσια ταλιάτα με τραγανά νιόκι, σάλτσα κόκκινου κρασιού και baby λαχανικά

**Beef tagliata served with red wine sauce, crispy gnocchi and baby vegetables**

Φρέσκος σολομός μαριναρμένος σε μυρωδικά και μοσχολέμονο, κρύα σούπα σπανάκι και άγριο ρύζι

**Fresh salmon marinated in fresh herbs and lime served in a cold spinach soup with wild rice**

Φρέσκο ψάρι ημέρας σε λάδι λεμονιού με φρέσκα χόρτα, μάραθο, ντομάτα και σάλτσα φινόκιο με κουρκουμά

**Fresh fish of the day in lemon oil, served with wild greens, tomato and a turmeric flavored fennel sauce**

**Desserts**

Πανακότα γιαουρτιού, σε δροσερή σούπα βερίκοκο με μέντα

**Yogurt panna cotta in a mint flavored apricot soup**

Πορτοκαλόπιτα με παγωτό μαστίχα

**«Portokalopita" -Greek orange filo cake with mastic ice cream**

Προφιτερόλ με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης και γκανάζ ελληνικού καφέ

**Homemade profiterole with vanilla Madagascar topped with a Greek coffee ganache**

Σεμιφρέντο σοκολάτας με ξηρούς καρπούς και σταφίδες

**Chocolate Semi-freddo with nuts and raisins**