



AGLIO<sup>E</sup> OLIO  
RESTAURANT | BAR

# *Appetizers*

## *Ορεκτικά*

Soup of the day  
*Σούπα ημέρας*

Selection of homemade bread with parmesan & honey  
*Χειροποίητα ψωμάκια με μέλι & παρμεζάνα*

Calamari frita with aglio e olio e peperoncino mayonnaise  
*Τηγανητό καλαμάρι με μαγιονέζα aglio e olio e peperoncino*

Bruschetta classico with sourdough bread, burrata, cherry tomatoes, basil & lemon zest  
*Μπρουσκέτα με προζυμένιο ψωμί, burrata, τοματίνια, βασιλικό & ζύσμα λεμονιού*

Grilled octopus with two-colour fish roe cream & beluga lentils  
*Ψητό χταπόδι με δίχρωμο ταραμά και φακές beluga*

Fried zucchini & eggplant tempura with mint yoghurt  
*Κολοκυθάκια & μελιτζάνα tempura με γιαούρτι δυόσμου*

Steamed seafood with ouzo, ginger & garlic  
*Αχνιστά θαλασσινά σβησμένα με ούζο, τζιντζερ & σκόρδο*

Grilled sardines with basil pesto, pepper pesto, roasted almond & pine nuts  
*Ψητές σαρδέλες με πέστο βασιλικού, πέστο πιπεριάς, καβουρδισμένο αμύγδαλο & κουκουνάρι*

Selection of Italian charcuterie & cheeses  
*Επιλογή από Ιταλικά αλλαντικά & τυριά*

# *Carpaccio & tartare* *Καρπάτσιο & ταρτάρ*

Beef tartare with asparagus, pickled cucumber, capers & truffle oil  
*Μοσχαρίσιο ταρτάρ με σπαράγγια, πίκλα αγγουριού, κάππαρη & λάδι τρούφας*

Beef carpaccio with arugula, parmesan & horseradish sauce  
*Καρπάτσιο μόσχου με ρόκα, παρμεζάνα & σάλτσα αγριοράπανου*

Red sea bream carpaccio marinated with strawberry lime & chili  
topped with bottarga & red salmon caviar  
*Καρπάτσιο φαγκρί, μαριναρισμένο με φράουλα λάιμ & τσίλι  
με αβγοτάραχο & αβγά σολομού*

Tuna tartare with quinoa popcorn, Avruga caviar & ponzu sauce  
*Ταρτάρ τόνου με ποπκόρν κινόα, χαβιάρι Ανρυγα & σάλτσα πόντζου*

Salmon crudo with beetroot mousse, fennel & grapefruit  
*Κρούντο σολομού με μους παντζαριού, φινόκιο & γκρέιπφρουτ*

# *Salads*

## *Σαλάτες*

Mediterranean salad with cherry tomatoes, cucumber, sea fennel, peppers, pickled onions, carob rusk & Cretan xinomyzithra

*Μεσογειακή σαλάτα με τοματίνια, αγγούρι, κρίταμο, πιπεριές, κρεμμύδι πίκλα, παξιμάδι χαρουπιού & ξινομυζήθρα Κρήτης*

Quinoa salad with goji berries, cranberries, blueberries, chia seeds, spinach & valeriana

*Σαλάτα κινόα με γκότζι μπέρι, κράνμπερι, μύρτιλα, σπόρους chia, σπανάκι & βαλεριάνα*

Italian burrata with cherry tomatoes & basil pesto

*Ιταλική μπουράτα με τοματίνια & πέστο βασιλικού*

Shrimp with mesclun salad, mango & peach, cashews pesto & oyster sauce

*Γαρίδες με σαλάτα μεσκλάν με μάνγκο και ροδάκινο, πέστο κάσιους & σάλτσα oyster*

King Crab salad with avocado, cherry tomato & tuna sauce

*Σαλάτα με βασιλικό καβούρι, αβοκάντο, τοματίνια & σάλτσα τόνου*



# Pizza

## Πίτσα

### Marinara

Tomato, oregano, garlic, anchovies, black olives & basil

*Τομάτα, ρίγανη, σκόρδο, αντζούγια, ελιές Καλαμών & βασιλικός*

### Margherita

Tomato, mozzarella, buffalo mozzarella, basil & parmesan

*Τομάτα, μοτσαρέλα, βουβαλίσια μοτσαρέλα, βασιλικός & παρμεζάνα*

### San Daniele Mezza Luna

Ricotta, emmental, cherry tomatoes, fresh arugula, oregano

& prosciutto di San Daniele

*Ρικότα, έμμενταλ, τοματίνια, φρέσκια ρόκα, ρίγανη*

*& προσούτο San Daniele*

### Piccante

Tomato, mozzarella, parmesan & pepperoni

*Τομάτα, μοτσαρέλα, παρμεζάνα & πεπερόνι*

### Pistachio

Mortadella, provola, pistachio cream, pistachio, basil & parmesan

*Μορταδέλα, πρόβολα, κρέμα φιστικιού Αιγίνης, φιστίκι Αιγίνης, βασιλικός & παρμεζάνα*

### Tartufato

Toma di capra, mozzarella, bresaola, basil, parmesan & fresh black truffle

*Τυρί κατσικίσιο, μοτσαρέλα, μπρεζάολα, παρμεζάνα & φρέσκια μαύρη τρούφα*

### Vegetariana

Mozzarella, eggplant, zucchini, mushrooms, peppers, basil & parmesan

*Μοτσαρέλα, μελιτζάνα, κολοκύθι, μανιτάρια, πιπεριές, βασιλικός & παρμεζάνα*



# *Risotto*

## *Ριζότο*

Risotto with arugula, crispy prosciutto, broccoli  
& cherry tomato confit

*Ριζότο με ρόκα, τραγανό προσούτο, μπρόκολο & τοματίνια κονφί*

Risotto with calamari, shrimp, mussels, cockles  
spring onions & vegetables

*Ριζότο με καλαμάρι, γαρίδα, μύδια, κωδώνια, φρέσκο κρεμμυδάκι & λαχανικά*

Risotto with wild mushrooms & fresh truffle

*Ριζότο με άγρια μανιτάρια & φρέσκια τρούφα*



# *Pasta*

## *Ζυμαρικά*

Spaghetti aglio e olio with peperoncino & parsley  
*Σπαγγέτι aglio e olio με peperoncino & μαϊντανό*

Spaghetti aglio e olio with peperoncino, parsley & shrimp  
*Σπαγγέτι aglio e olio με peperoncino, μαϊντανό & γαρίδες*

Spaghetti aglio e olio with peperoncino, parsley & sea urchin  
*Σπαγγέτι aglio e olio με peperoncino, μαϊντανό & αχινό*

Spaghetti carbonara with guanciale & fresh yolk  
*Σπαγγέτι carbonara με γκουαντσιάλε & φρέσκο κρόκο*

Linguine alle vongole with chili, ginger & basil  
*Λιγκουίνι alle vongole με τσίλι, τζίντζερ & βασιλικό*

Linguine with River Beluga caviar, flavoured butter  
with anchovies & lemon confit  
*Λιγκουίνι με χαβιάρι River Beluga, αρωματισμένο βούτυρο  
αντζούγιας & λεμόνι κονφί*

Fresh tagliatelle with cacio e pepe truffle dough  
*Φρέσκιες ταλιατέλες με ζύμη τρούφας cacio e pepe*

Orzo al pomodoro with burrata, marjoram & lemon confit  
*Κριθαρότο al pomodoro με μπουράτα, μαντζουράνα & λεμόνι κονφί*

Fresh ravioli with shrimp & vegetables with spicy bouillabaisse sauce  
*Φρέσκα ραβιόλι με γαρίδες & λαχανικά με πικάντικη σάλτσα μπουγιαμπέσας*



# *Main Courses*

## *Κυρίως Πιάτα*

Ossobuco alla Milanese  
Οσοπούκο με ριζότο σαφράν

Grilled organic chicken breast with smashed potato & oregano sauce  
Ψητό στήθος από βιολογικό κοτόπουλο με σπαστή πατάτα & σάλτσα ρίγανης

Salmon fillet with baby vegetables, avocado & wasabi sauce  
Φιλέτο σολομού με λαχανικά, αβοκάντο & σάλτσα wasabi

Baked tuna with two-colour sesame, tamarisk salad & citrus sauce  
Τόνος ψητός με δίχρωμο σουσάμι, αλμυρίκια & σάλτσα εσπεριδοειδών

Grilled grouper fillet en brodo alle vongole, seasonal greens & garlic bread  
Ψητό φιλέτο σφυρίδας en brodo με όστρακα, χόρτα εποχής & σκορδόψωμο

Creekstone Farms Black Angus tagliata with parmesan,  
cherry tomatoes & fresh arugula  
Creekstone Farms Black Angus, φρέσκια ρόκα,  
τοματίνια & παρμεζάνα

Lamb fillet with aromatic couscous salad & mint sour cream  
Φιλέτο αρνιού με αρωματική σαλάτα κουσκούς & sour cream δυόσμου

Creekstone Farms Tomahawk steak ±1000gr

Creekstone Farms Ribeye steak 300gr

Fresh fish of the day  
Φρέσκο ψάρι ημέρας

# *Side Plates*

## *Συνοδευτικά*

Padrón peppers - Πιπεριές Padrón

Asparagus - Σπαράγγια

Baby potatoes - Πατάτες baby

Grilled veggies - Ψητά λαχανικά



# *Desserts*

## *Επιδόρπια*

Tiramisu cream on eclat d'or with hazelnut praline,  
espresso sauce & mocha ice cream

*Κρέμα τираμισού πάνω σε eclat d'or με πραλίνα φουντουκιού,  
σάλτσα εσπρέσο & παγωτό μόκα*

Choux with Opalys chocolate ganache montée, tonka,  
Guanaja 70% chocolate sauce & vanilla ice cream

*Σου με γκανάζ μοντέ σοκολάτας Opalys, τόνγκα, σάλτσα σοκολάτας Guanaja 70%  
& παγωτό βανίλια*

Pavlova with flavoured mastiha cream & coulis  
with strawberry & passion fruit

*Ραβλόνα με αρωματισμένη κρέμα μαστίχα & κουλί  
με φράουλα & φρούτα του πάθους*

Gelato / Sorbet

*Παγωτό / Σορμπέ*





AGLIO<sup>E</sup> OLIO  
RESTAURANT | BAR