



Appetizers & Salads

Ορεκτικά και Σαλάτες



Salmon carpaccio

With Yuzu sauce and avocado tartar

Σολομός σε λεπτές φέτες με σάλτσα γιούζου και αβοκάντο ταρτάρ.

*Allergens (3, 4, 5, 8, 9, 14)

€15

Sea bass Ceviche

With citrus sauce, coriander oil, fennel, radish and pomegranate seeds

Μαριναρισμένο λαυράκι με σάλτσα από εσπεριδοειδή, λάδι κόλιανδρου, φινόκιο, ροζαανάκια και ρόδι.

*Allergens (2, 3, 5, 11, 14)

€12

Angus Beef carpaccio

With baby rocket leaves, parmesan flakes, truffle oil and forest mushroom mayo

Άγκους βοδινό κομμένο σε λεπτές φέτες, με μαγιονέζα άγριων μανιταριών, τραγανά φύλλα ρόκας, νυφάδες παρμεζάνας και λάδι τρούφας

*Allergens (3, 4, 5, 8, 9, 14)

€15

Grilled Halloumi With Cherry Tomato Salsa

Traditional Cyprus Cheese (Halloumi) on the grill. Served with cherry tomato sauce, aromatised with mint.

Χαλλούμι στη σχάρα σερβιρισμένο με σάλτσα από ντοματίνια, αρωματισμένο με δυόσμο.

*Allergem

(4, 8, 14)

€9

Prawns Saganaki

Pan-fried Prawns with tomato sauce, flavored with ouzo and gratinated with Fetta cheese

Γαρίδες σαγανάκι με σούζο και τυρί φέττα.

*Allergens (2, 4, 8, 14)

€12

Crispy Calamari

Deep-fried Calamari with smoked paprika chili, oregano. Served with dill garlic mayo.

Τηγανισμένο καλαμάρι με καπνιστή πάπρικα και ρίγανη. Σερβίρεται με μαγιονέζα άνηθου και σκόρδου.

Choices: Normal or Spicy - Επιλογές: Κανονικό ή καυτό

*Allergens (2, 4, 5, 8, 9, 11)

€10

Appetizers & Salads

Ορεκτικά και Σαλάτες



Tuna tataki salad

Avocado, garden green leaves, fennel, seaweed, and Yuzu dressing

Τόνος τατάκι με αβοκάντο, διάφορα τρυφερά πράσινα φύλλα, φινόκιο, φύκια και σάλτσα γιούζου

**Allergens (3, 5, 7, 8, 13, 14)*

€14

Crispy ducksalad

Mixed garden leaves, roasted cashew nuts, mango and soy sauce

Σαλάτα τραγανής πάπιας με διάφορα τρυφερά πράσινα φύλλα, καβουρδισμένα κάσιους,

μάνγκο και σάλτσα σόγιας

**Allergens (5, 7, 12, 13, 14)*

€12

Burrata

Served with ciabatta bread with olive tapenade, baby rocket leaves, semi dried cherry tomatoes and pistachio pesto.

Σερβίρεται με Ιταλική τσιαπάτα, πολτό ελιάς και κάπαρη, φύλλα ρόκας, ημιξηρα ντοματίνια και πέστο από φυστίκια Αιγίνης

**Allergen (3, 4, 6, 8, 10, 12, 14)*

€12

Greeksalad

Plum tomatoes, cucumbers, green peppers, red onions, capers, feta cheese, black olives,

extra virgin olive oil, cretan rusks, red malt vinegar and oregano

Ελληνική σαλάτα με ντομάτες, αγγούρακι, πράσινες πιπεριές, κόκκινα κρεμμύδια, κάπαρη, φέτα, μαύρες ελιές, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, κρητικά παξιμάδια, ξύδι κόκκινης βύνης και ρίγανη.

**Allergens (4, 8, 14)*

€9

Caesarsalad

Lettuce, pancetta, croutons, parmesan cheese tossed in anchovy, garlic dressing

Σαλάτα του Καίσαρα με τρυφερό μαρούλι, κρουτόν, πανσέτα, τυρί παρμεζάνα με σως από αντζούγια και σκόρδο

**Allergens (3, 4, 5, 8, 9, 10, 14)*

€9

Topped with Grilled Chicken/Με κοτόπουλο σχάρας €13.00

Topped with Grilled Prawns/Με γαρίδες σχάρας (3) €14.00

Baby Spinach & Quinoa Salad (Vegan)

Sprinkled with red quinoa, tossed in an orange marmalade vinaigrette with roasted sunflower and pumpkin seed

Πασπαλισμένη με κόκκινη κινόα, ριγμένη σε βινεγκρέτ μαρμελάδας πορτοκαλιού με ψημένο ηλιάνθο και κολοκυθόσπορους

**Allergens (5, 6, 12, 14)*

€9

Prices include all taxes / Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι

Soups

ΣΟΥΠΕΣ



Soup of the day

Σούπα της ημέρας
€8



Sandwiches & Wraps

Σάντουιτς



Periyali Club sandwich

Grilled chicken breast, crispy Italian pancetta, fried egg, iceberg lettuce, tomato and mustard-mayonnaise, in Greek pitta bread.

Περιγιάλι κλάμπ σάντουιτς με τρυφερό στήθος κοτόπουλου σχάρας, τραγανή ιταλική πανσέτα, τηγανητό αυγό, μαρούλι άισμπεργκ, φρέσκια ντομάτα, μαγιονέζα και μουστάρδα, σε Ελληνική πίττα.

**Allergens (5, 8, 9, 10, 14)*

€10

Grilled Angus beef steak Takos

Grilled beef tenderloin, chimichuri sauce, lettuce, tomatoes, cucumbers, feta cheese, lime mayonnaise.

Βοδινό τέντερλοιν στη σχάρα, τσιμιτσούρι σάλτσα, τυρί φέτα, λάϊμ μαγιονέζα.

**Allergens (1, 4, 5, 8, 10, 14)*

€12

Chicken and avocado wrap

Grilled chicken wrapped with avocado, lettuce, Emmental cheese, lettuce, tomatoes, cucumbers, mint leaves, creamy cheese sauce.

Κοτόπουλο σχάρας με αβοκάντο, Τυρί Εμένταλ, ντομάτα, αγγουράκι, φύλλα μέντας, σάλτσα τυριού.

**Allergens (1, 5, 8, 9, 10, 14)*

€12

Home-made Burgers

Σπιτικά μπιφτέκια



Home-made Periyali burger

Brioche bun with crispy lettuce, sliced tomato, caramelized red onion, pickles and mustard-mayonnaise

Βοδινό μπιφτέκι σε ψωμάκι μπριός, τραγανό μαρούλι, ντομάτα, καραμελωμένο κόκκινο κρεμμύδι, τουρσί και μουστάρδα-μαγιονέζα

**Allergens (1, 5, 8, 9, 10)*

€14

Extra choices/έξτρα επιλογές

Cheese / Τυρί (4) €2 - Bacon and cheese / Μπέικον και τυρί (4) €3

Fried egg / Τηγανητό αυγό (9) €1.5 - Grilled halloumi / Χαλούμι σχάρας (4) €3

Chicken burger

Brioche bun with Panko-breaded chicken breast, cheese and caramelized red onion, mustard and mayonnaise sauce

Παναρισμένο στήθος κοτόπουλου σε ψωμάκι μπριός με τυρί και καραμελωμένο κόκκινο κρεμμύδι, σως μαγιονέζας και μουστάρδας

***Allergens (4, 5, 8, 10, 14)*

€12

All our Burgers and sandwiches are served with potatoes.

Όλα τα μπιφτέκια και τα σάντουιτς μας σερβίρονται με πατάτες.



Pasta

Μακαρονάδες



Homemade Pappardelle

Tossed with slow cooked beef ragout accompanied with fresh parmesan cheese shavings

Σπιτικά Pappardelle πασπαλισμένα με αργά μαγειρεμένο μοσχαρίσιο ραγού συνοδευόμενο από φρέσκες φλοίδες παρμεζάνας

**Allergens (1, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 14)*

€15

Garidomakaronada (Tiger Prawns Pasta)

Homemade spaghetti with prawns, tomato lobster bisque and cream sauce with roasted cherry tomatoes and basil

Σπιτικά спаγγέτι με γαρίδες και σάλτσα αστακού με ντομάτα και φρέσκια κρέμα, ψητά ντοματίνια και βασιλικό

**Allergens (1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 14)*

€19

Spaghetti Carbonara

Spaghetti with Italian pancetta, egg, fresh cream and parmesan cheese.

Σπαγγέτι με ιταλική πανσέτα, αυγό, φρέσκια κρέμα, παρμεζάνα.

***Allergens (1, 3, 4, 9, 8, 10, 14)*

€15

Forest Mushroom Risotto

Italian mushroom risotto with truffle butter parmesan flakes

Ιταλικό ριζότο μανιταριών με βούτυρο τρούφας και νυφάδες παρμεζάνας

***Allergens (4, 14)*

€15

Seafood Risotto

Risotto with prawns, scallops, mussels, lobster bisque and tomato sauce

Ριζότο με γαρίδες, μύδια, οστρακαειδή, bisque αστακού και σάλτσα ντομάτας.

***Allergens (2, 3, 4, 14)*

€15

Platters for Two

Πιατέλλες για Δύο

Compo Platter

Mini burgers, chicken tortillas, mini soft beef tacos, spring rolls with sweet chili sauce, mini pitta pocket with chicken Donner kebab

Πιατέλλα με μικρά μπέργκερς, βοδινά μίνι τάκος,

σπριγκ ρολς με σάλτσα γλυκιά τσίλι, και μικρή πίττα με κοτόπουλλο γύρο.

€30

Charcuterie, Cheese and Fruit Platter

Πιατέλα αλλαντικών, τυριών και φρούτων

€26

Cheese & Fruit Platter

Πιατέλα με φρούτα και τυριά

€22

Seafood Dishes

Θαλασσινά Πιάτα



Baked Sea bass fillet

With parmesan herb crust on creamy baby spinach with dill.

Σε κρούστα παμεζάνας και βοτάνων πάνω σε κρεμώδες σπανάκι και άνηθο.

**Allergens (1, 3, 4, 14)*

€18

Grilled Scottish salmon steak` Label Rouge`

Served with teriyaki sauce or with garlic butter sauce aromatized with lime

Σκωτσέζικο φιλέτο σολομού Label Rouge στη σχάρα.

Σερβίρεται με σάλτσα τεριγιάκι ή με σάλτσα σκορδοβούτυρου, αρωματισμένο με λάιμ.

**Allergens (1, 3, 5, 7, 13, 14)*

€19

Grilled Tiger Prawns

Marinated with Mediterranean herbs, served with virgin olive oil and lime juice.

Μαριναρισμένες με μεσογειακά βότανα, σερβίρονται με ελαιόλαδο και χυμό λάιμ.

**Allergens (2, 7, 14)*

€20

Grilled Stuffed Calamari

With herbed feta cheese, pine kernels on tomato coulis and saute baby spinach.

Με τυρί φέττα και βότανα, πινόλια, λεπτή σάλτσα ντομάτας και σωταρισμένο σπανάκι.

**Allergens (3, 4, 6, 7, 10, 14)*

€18

All above dishes are accompanied with a variation of fried potatoes or house mashed potatoes - steamed fresh vegetables or grilled. Allergens (1, 4, 8)

Όλα τα πιο πάνω εδέσματα σερβίρονται με τηγανητές πατάτες ή σπιτικό πουρε και λαχανικά στον ατμό ή στη σχάρα

Αλλεργιογόνα (1, 4, 8)

Prices include all taxes / Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι

Meat & Poultry

Κρέατα και Πουλερικά



Baked slow lamb shank

Greek herbs and feta cheese. Served with roasted potatoes

Σιγοψημένο αρνίσιο κότσι με ελληνικά βότανα και τυρί φέτα. Σερβίρεται με ψητές πατάτες

**Allergens (1, 4, 8, 10, 14)*

€19

Grilled Lamb Rack

Aromatised with garlic and green herbs.

Αρωματισμένο με σκόρδο και πράσινα βότανα.

**Allergens (7)*

€19

Chicken souvlaki

Marinated chicken skewers with fresh herbs and olive oil. Served with tzatziki and crispy pitta

bread Μαριναρισμένο κοτόπουλο με φρέσκα βότανα και ελαιόλαδο. Σερβίρεται με τζατζίκι και

τραγανή πίττα

**Allergens (4, 8)*

€14

Acorn-fed Iberico pork chop 250 gr

Ιβηρική χοιρινή μπριζόλα εκτροφής βελανιδιών

**Allergens (1, 4, 5, 7, 8, 14)*

€18

All above dishes are accompanied with a variation of fried potatoes or house mashed potatoes - steamed fresh vegetables or grilled. Allergens (1, 4, 8)
Όλα τα πιο πάνω εδέσματα σερβίρονται με τηγανητές πατάτες ή σπιτικό πουρέ και λαχανικά στον ατμό ή στην σχάρα. Αλλεργιογόνα (1, 4, 8)

Steaks & Dry Aged

Στεϊκς και βοδινά ξηρής ωρίμανσης
From our charcoal grill / στη σχάρα



Grilled Scottish beef tenderloin 220 gr

Σκωτσέζικο βοδινό φιλέτο σχάρας

€35

Uruguay beef tenderloin 220 gr

Βοδινό φιλέτο Ουρουγουάης

€39

Italian Tagliata 220 gr

Grilled beef entrecote slices served with baby rucola, semi dried cherry tomatoes, olive oil with red pepper corns

Φέτες βοείου κρέατος στη σχάρα. Σερβίρετε με τραγανή ρόκα, ημίξηρα ντοματίνια, ελαιόλαδο με κόκκους κόκκινου πιπεριού

**Allergens (4, 14)*

€27

Available after 18:00 / Διαθέσιμα μετά τις 18:00

Dry aged

Παλαιωμένα κρέατα

Rib-eye 350 gr - USA

Στέικ Rib-eye

€40

IRISH Tomahawk (for two) 950 gr

Ιρλανδική Τόμαχοκ (Μπριζόλα γίγας) για δύο

€90

Selection of sauces / Επιλογή από συνοδευτικές σάλτσες

*Cream truffle sauce / Κρεμώδες σάλτσα truffle *Allergens (1, 4, 3, 5, 8, 10, 14)*

*Pepper sauce/ Σάλτσα πιπεριών *Allergens (1, 4, 3, 8, 10, 14)*

*Béarnaise sauce / Σάλτσα Μπεαρνέζ *Allergens (3, 4, 9, 14), 4, 9, 14)*

All above dishes are accompanied with a variation of fried potatoes or house mashed potatoes - steamed fresh vegetables or grilled. *Allergens (1, 4, 8)*

Τα πιο πάνω εδέσματα συνοδεύονται με διπλοτηγανισμένες πατάτες ή σπιτικό πουρέ πατάτας - φρέσκα λαχανικά στον ατμό ή στη σχάρα

14 Allergens / 14 Αλλεργιογόνα

Dear guest, we would like to inform you that our dishes include allergens. All allergens are written with numbers on the side from each dish on the menu, which represent a specific allergen from the table below. The AORATOUS team is informed about the severity of food allergies. Some of the dishes, pastries and desserts on this menu contain ingredients where they can cause an allergic reaction. The supervisor and head chef are at your disposal and can provide you with the allergen menu.

Αγαπητέ επισκέπτη, θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι τα πιάτα μας περιλαμβάνουν αλλεργιογόνα. Όλα τα αλλεργιογόνα γράφονται με αριθμούς στο πλάι από κάθε πιάτο στο μενού, οι οποίοι αντιπροσωπεύουν ένα συγκεκριμένο αλλεργιογόνο από τον παρακάτω πίνακα. Η ομάδα AORATOUS ενημερώνεται για τη σοβαρότητα των τροφικών αλλεργιών. Μερικά από τα πιάτα, αρτοσκευάσματα και επιδόρπια σε αυτό το μενού περιέχουν συστατικά όπου μπορούν να προκαλέσουν αλλεργική αντίδραση. Ο υπεύθυνος και ο επικεφαλής Σεφ είναι στην διάθεση σας και μπορεί να σας διαθέσει το μενού των αλλεργιογόνων.

1. Celery/Σέλινο
2. Crustaceans/Μαλακόστρακα
3. Fish/Ψάρι
4. Milk/Γάλα
5. Mustard/Μουστάρδα
6. Peanut/Φιστίκι
7. Soya/Σόγια
8. Cereals containing gluten/Δημητριακά με γλουτένη
9. Egg/Αυγό
10. Lupin/Λούπιν
11. Molluscs/Μαλάκια
12. Nuts/Ξηροί καρποί
13. Sesame seed/Σουσάμι
14. Sulphur dioxide/Διοξείδιο του θείου