



# ALIOS ILIOS

Restaurant - Bar

DINNER

*Santo  
Martín*

*You*

DESIRE  
IS OUR  
PLEASURE

## MERAKI

“Meraki” is a unique Hellenic word for which there is no specific translation in any other language. It stands for the soul, creativity and love that are used while creating ... the very essence of a man incorporated into his own work.

Retracing the Minoan indelible marks, we bring forth culinary experiences that transmute the ancient Lingua Franca of food into the modern dinner companion worldwide. Multiannual nutritional habits have been preserved with Greek signature products such as lentils and fava, zea flour and barley, figs and almonds and last but not least, virgin olive oil and wine.

Denominating food as traditional or authentic or anything else rhetoric is not enough. It also has to be good. We have an emotional link that connects us with food through the ages. For that, we desire to deeply know it and its origin, which is a mandatory attribute for its culinary importance. That leads to an exceptional match with “meraki”, giving prominence to the flavors created for our dishes.

The very essence of our philosophy.

The Culinary Team of ALIOS ILIOS Restaurant

## ΜΕΡΑΚΙ

Το μεράκι είναι μια μοναδική ελληνική λέξη για την οποία δεν υπάρχει ακριβής μετάφραση σε άλλη γλώσσα. Μεράκι είναι η αφοσίωση, η ψυχή, η δημιουργικότητα και η αγάπη που έχει τεθεί σε κάτι...η ουσία του ατόμου, που κατατίθεται στο έργο του.

Βαδίζοντας στα ίχνη των Μινωιτών, δημιουργούμε γαστρονομικές εμπειρίες που «μεταφράζουν» την αρχαία γλώσσα του φαγητού στον σύγχρονο συνδαιτυμόνα ανά τον κόσμο. Συνεχίζοντας διατροφικές συνήθειες χιλιάδων ετών με υλικά όπως φακές και φάβα, ζέα και κριθάρι, φρούτα και καρπούς όπως σύκα και αμύγδαλα και φυσικά ελαιόλαδο και κρασί.

Το φαγητό δεν αρκεί να είναι παραδοσιακό, αυθεντικό ή οτιδήποτε άλλο ρητορικό, πρέπει να είναι και καλό. Έχοντας συναισθηματική σχέση με το φαγητό, μας αρέσει να το γνωρίζουμε σε βάθος. Η ταυτότητα του προϊόντος είναι η αναγκαία συνθήκη για τη γαστρονομική αξία του. Ειδικά, όταν οδηγεί σε ένα εξαιρετικό ταίριασμα με το μεράκι, αναδεικνύοντας τις γεύσεις που δημιουργούμε για τα πιάτα μας.

Η Γαστρονομική Ομάδα του εστιατορίου ALIOS ILIOS

## APPETIZERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### VEGETABLES | ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Pomegranate • Chickpeas • Tahini

Ρόδι • Ρεβίθια • Ταχίνι

Se SO2

16

### GREEK SALAD | ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

Tomato • Cucumber • Onion • Pepper • Olives • Feta

Τομάτα • Αγγούρι • Κρεμμύδι • Πιπεριά • Ελιές • Φέτα

G L SO2

21

### TRAHANAS | ΤΡΑΧΑΝΑΣ

Sausage • Shrimp • Anthotiros\*

Λουκάνικο • Γαρίδα • Ανθότυρος\*

C L G Sh E SO2

19

### OCTAPUS STIFADO | ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΙΦΑΔΟ

Onions • Salami Lefkados • Vinsanto

Κρεμμύδια • Σαλάμι Λευκάδος • Vinsanto

Mo L E SO2

20

### FISH BALLS | ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ

Fresh Fish • Shrimp • Saffron

Φρέσκο Ψάρι • Γαρίδα • Σαφράν

G F Sh C E

22

## MAIN COURSES | ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

### A LA POLITA | Α ΛΑ ΠΟΛΙΤΑ

Groupier • Artichoke • Carrot • Egg Lemon Sause

Σφυρίδα • Αγκινάρα • Καρότο • Αυγολέμονο

L F C E

30

### SEA FOOD | ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Lobster • Kakavia Soup • Octopus • Sea Bream • Caviar

Αστακός • Κακαβιά • Χταπόδι • Φαγκρί • Χαβιάρι

Cr F Mo C

38

### CABBAGE ROLL | ΛΑΧΑΝΟΝΤΟΛΜΑΔΕΣ

Cracked Wheat • Vegetables • Katiki Domokou Cheese\*

Πλιγούρι • Λαχανικά • Κατίκι Δομοκού\*

C L

26

### PASTITSADA | ΠΑΣΤΙΤΣΑΔΑ

Rooster • Pasta • Smoked Gruyere

Κοκοράκι • Ζυμαρικά • Καπνιστή Γραβιέρα

L G C E SO2

28

### TSIGARIASTO | ΤΣΙΓΑΡΙΑΣΤΟ

Lamp • Gnocchi • Anthogala Cheese\* • Stakovoutiro\*

Αρνί • Νιόκι • Ανθόγαλα\* • Στακοβούτυρο\*

L G C E

35

# 7 STAGES DEGUSTATION MENU ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ 7 ΣΤΑΔΙΩΝ

## FISH BALLS | ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ

Fresh Fish • Shrimp • Saffron  
Φρέσκο Ψάρι • Γαρίδα • Σαφράν

Ⓤ Ⓣ Ⓢ Ⓤ Ⓤ

Vino Di Sasso, Sclavos Winery  
PDO Cephalonia | Robola

## TRAHANAS | ΤΡΑΧΑΝΑΣ

Sausage • Shrimp • Anthotiros\*  
Λουκάνικο • Γαρίδα • Ανθότυρος\*

Ⓤ Ⓛ Ⓤ Ⓤ Ⓢ Ⓤ Ⓢ

Am, Domaine Sigalas  
PGI Cyclades | Assyrtiko, Monemvasia

## CABBAGE ROLL | ΛΑΧΑΝΟΝΤΟΛΜΑΔΕΣ

Cracked Wheat • Vegetables • Katiki Domokou\*  
Πλιγούρι • Λαχανικά • Κατίκι Δομοκού\*

Ⓤ Ⓛ

Melissopetra, Domaine Tselepos  
PGI Arcadia | Gewürztraminer

## A LA POLITA | Α ΛΑ ΠΟΛΙΤΑ

Grouper • Artichoke • Carrot • Egg Lemon Sauce  
Σφυρίδα • Αγκινάρα • Καρότο • Αυγολέμονο

Ⓛ Ⓣ Ⓤ Ⓤ

Melissinos, Domaine Paterianakis  
PGI Crete | Thrapsathiri, Sauvignon Blanc

## PASTITSADA | ΠΑΣΤΙΤΣΑΔΑ

Rooster • Pasta • Smoked Gruyere  
Κοκοράκι • Ζυμαρικά • Καπνιστή Γραβιέρα

Ⓛ Ⓤ Ⓤ Ⓤ Ⓤ Ⓢ

Kokkinomilos, Domaine Tselepos  
PGI Tegea | Merlot

## TSIGARIASTO | ΤΣΙΓΑΡΙΑΣΤΟ

Lamp • Gnocchi • Anthogala Cheese\* • Stakovoutiro\*

Αρνί • Νιόκι • Ανθόγαλα\* • Στακοβούτυρο\*

Ⓛ Ⓜ ⓐ ⓓ ⓔ

Avltopi, Domaine Tselepos  
PGI Tegea | Cabernet sauvignon

## BAKLAVAS | ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ

Pistachio • Caramelia • Apricot-Laurel Sorbet • METAXA

Φιστίκι • Caramelia • Sorbet Βερίκοκο-Δάφνη • ΜΕΤΑΞΑ

Ⓜ Ⓛ ⓓ ⓐ ⓔ

## CHOCOLATE | ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Brown Butter • Pine Nuts • Carob • Hippofaes

Καμμένο Βούτυρο • Κουκουνάρι • Χαρούπι • Ιπποφαές

Ⓜ Ⓛ ⓓ ⓔ

## TART | ΤΑΡΤΑ

Almond • Lemon • Truffle • Green Apple

Αμύγδαλο • Λεμόνι • Τρούφα • Πράσινο Μήλο

Ⓜ Ⓛ ⓓ ⓔ

Vinsanto 20yo, Estate Argyros  
PDO Santorini | Aidani, Athiri, Assyrtiko

Degustation Menu Price | Τιμή Μενού Γευσιγνωσίας: 130

Wine Pairing Price | Τιμή Μενού Οινογνωσίας: 40

# 5 STAGES DEGUSTATION MENU ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ 5 ΣΤΑΔΙΩΝ

## FISH BALLS | ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ

Fresh Fish • Shrimp • Saffron  
Φρέσκο Ψάρι • Γαρίδα • Σαφράν

ⓐ ⓑ Ⓢ Ⓒ Ⓔ

Vino Di Sasso, Sclavos Winery  
PDO Cephalonia | Robola

## GREEK SALAD | ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

Tomato • Cucumber • Onion • Pepper • Olives • Feta  
Τομάτα • Αγγούρι • Κρεμμύδι • Πιπεριά • Ελιές • Φέτα

ⓐ Ⓛ Ⓢⓐ

Chardonnay, Domaine Katsaros  
PGI Kranea | Chardonnay

## PASTITSADA | ΠΑΣΤΙΤΣΑΔΑ

Rooster • Pasta • Smoked Gruyere  
Κοκοράκι • Ζυμαρικά • Καπνιστή Γραβιέρα

Ⓛ ⓐ Ⓒ Ⓔ Ⓢⓐ

Kokkinomilos, Domaine Tselepos  
PGI Tegea | Merlot

## TSIGARIASTO | ΤΣΙΓΑΡΙΑΣΤΟ

Lamp • Gnocchi • Anthogala Cheese\* • Stakovoutiro\*  
Αρνί • Νιόκι • Ανθόγαλα\* • Στακοβούτυρο\*

Ⓛ ⓐ Ⓒ Ⓔ

Avltopi, Domaine Tselepos  
PGI Tegea | Cabernet sauvignon

## BAKLAVAS | ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ

Pistachio • Caramelia • Apricot-Laurel Sorbet • METAXA  
Φιστίκι • Caramelia • Sorbet Βερίκοκο-Δάφνη • ΜΕΤΑΞΑ

ⓐ Ⓛ Ⓝ Ⓢⓐ

## CHOCOLATE | ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Brown Butter • Pine Nuts • Carob • Hippofaes  
Καμμένο Βούτυρο • Κουκουνάρι • Χαρούπι • Ιπποφαές

ⓐ Ⓛ Ⓝ Ⓔ

Epitome, Nopera Winery  
Samos island | Muscat

Degustation Menu | Τιμή Μενού Γευσιγνωσίας: 110

Wine Pairing Price | Τιμή Μενού Οινογνωσίας: 30



## A GUIDE TO SOME OF THE SIGNATURE GREEK PRODUCTS OF THIS MENU:

### ΕΝΑΣ ΣΥΝΤΟΜΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΙΔΙΑΙΤΕΡΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ:

\*Anthotiros: A slightly salted blend of sheep and goat milk. It gets matured for 1-2 months until it develops its rind. Anthotiros is usually preserved in virgin olive oil, thus being aromatic and peppery.

Origin: Crete

\*Ανθότυρος: Ελαφρά αλατισμένο μείγμα πρόβειου και κατωκίσιου γάλακτος με ωρίμανση 1-2 μηνών.

Αποκτά «επιδερμίδα» και μετά την ωρίμανσή του διατηρείται συχνά μέσα σε ελαιόλαδο, καθιστώντας το πιο αρωματικό και πιπεράτο.

Προέλευση: Κρήτη

\*Anthogala: The fatty and foamy cream formed on the surface of the sheep and goats' milk, when boiled. Fresh white cheese with buttery and slightly sweet flavor.

Origin: Crete

\*Ανθόγαλα: Η λιπαρή και αφρώδης κρέμα που σχηματίζεται μετά από βράσιμο στην επιφάνεια του αιγοπρόβειου γάλακτος. Φρέσκο λευκό τυρί με βουτυρώδη και υπογλυκική γεύση.

Προέλευση: Κρήτη

\*Katiki: A soft white cheese with creamy texture. Its taste is fresh and mildly sour with a light aroma. It is made of goat or sheep milk.

Origin: Domokos

\*Κατίκι: Ένα μαλακό λευκό τυρί, με υφή αλοιφής, με δροσερή και ελαφρά όξινη γεύση και ελαφρύ άρωμα.

Παράγεται από γίδινο ή αιγοπρόβειο γάλα

Προέλευση: Δομοκός

\*Stakovoutiro (Milkbutter): The cream of the milk slightly salted and heated with some flour so to be separated from its butter. This butter has a strong milky taste and aroma.

Origin: Crete

\*Στακοβούτυρο: Είναι η κρέμα από το γάλα όπου αλατίζεται ελαφρώς και ζεσταίνεται με λίγο αλεύρι ώστε να γίνει ο διαχωρισμός από το βούτυρό της. Το βούτυρο αυτό έχει έντονη γεύση γάλακτος και δυνατό άρωμα.

Προέλευση: Κρήτη

- C** Celery / Σέλινο
- G** Gluten / Γλουτένη
- Cr** Crustaceans / Οστρακοειδή
- E** Egg / Αυγό
- F** Fish / Ψάρι
- L** Lactose / Γάλα
- Mo** Molluscs / Μαλάκια
- Se** Sesame seed / Σπόρος σουσαμιού
- N** Nuts / Ξηροί καρποί
- Mu** Mustard / Μουστάρδα
- SO2** Sulphur dioxide / Διοξείδιο του άνθρακα
- Lu** Lupin / Λούπινα
- S** Soya / Σόγια
- Sh** Shellfish / Οστρακόδερμα
- V** Vegetarian / Για χορτοφάγους

*Santo Maris*  
OIA  
LUXURY SUITES & SPA