



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

GREEK SALAD | ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

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

V L G SO2

VEGETABLES | ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Pomegranate • Chickpeas • Pumpkin seed
Ρόδι • Ρεβίθια • Κολοκυθόσπορος

V N G Se SO2

FASOLADA | ΦΑΣΟΛΑΔΑ

Bean • Carrot • Celeriac • Florinis pepper
Καρότο • Σελινόριζα • Πιπεριά Φλωρίνης

V C SO2

GREENS PIE | ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ

Zeas Flour • Almond • Tiromalama*
Αλεύρι Ζέας • Αμύγδαλο • Τυρομάλαμα*

V G L N Se

LEMONATO | ΛΕΜΟΝΑΤΟ

Raw fresh fish • Lemongrass • Coriander
Ωμό φρέσκο ψάρι • Λεμονόχορτο • Κόλιανδρος

F

TRAHANAS | ΤΡΑΧΑΝΑΣ

Sausage • Shrimp • Talagani cheese*
Λουκάνικο • Γαρίδα • Ταλαγάνι*

C L G Cr E SO2

BEKRIS MEZES | ΜΠΕΚΡΗΣ ΜΕΖΕΣ

Pork Iberico* • Mushrooms • Kidonitsa wine*
Χοιρινό Iberico* • Μανιτάρια • Κρασί Κυδωνίτσα*

L C SO2

MAIN COURSES | ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ | ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ

Soup • Fresh Fish • Shrimp • Kozani Saffron* • Bottarga Messolongiou*
Φρέσκο Ψάρι • Γαρίδα • Κρόκος Κοζάνης* • Αυγοτάραχο Μεσολογγίου*

ⓐ ⓑ ⓑ ⓑ ⓑ ⓑ

Α ΛΑ ΠΟΛΙΤΑ | Α ΛΑ ΠΟΛΙΤΑ

Grouper • Artichoke • Lemon

Σφυρίδα • Αγκινάρα • Λεμόνι

ⓐ ⓑ ⓑ

ΛΑΧΑΝΟΔΟΛΜΑΔΕΣ | ΛΑΧΑΝΟΝΤΟΛΜΑΔΕΣ

Cracked Wheat • Wild Mushrooms • Egg Lemon Sauce

Πλιγούρι • Άγρια Μανιτάρια • Αυγολέμονο

ⓐ ⓑ ⓑ ⓑ

ΡΑΣΤΙΤΣΑΔΑ | ΠΑΣΤΙΤΣΑΔΑ

Rooster • Pasta • Metsovone*

Κοκοράκι • Ζυμαρικά • Μετσοβόνε*

ⓐ ⓑ ⓑ ⓑ ⓑ ⓑ

ΣΜΙΡΝΕΙΚΟ | ΣΜΥΡΝΕΙΚΟ

Veal • Eggplant • French Fries

Μοσχάρι • Μελιτζάνα • Πατάτες Τηγανιτές

ⓑ ⓑ ⓑ

ΤΣΙΓΑΡΙΑΣΤΟ | ΤΣΙΓΑΡΙΑΣΤΟ

Lamb • Greens • Asparagus • Stakovoutiro*

Αρνί • Χόρτα • Σπαράγγια • Στακοβούτυρο*

ⓐ ⓑ ⓑ ⓑ

11 STAGES DEGUSTATION MENU ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ 11 ΣΤΑΔΙΩΝ

HOMEMADE BAKERY GOODS WITH GREEK FLAVORS
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΨΩΜΑΚΙΑ ΜΕ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

Lacomatia, Sclavos Winery
PDO Cephalonia | Robola

LEMONATO | ΛΕΜΟΝΑΤΟ

Raw fresh fish • Lemongrass • Coriander
Ωμό φρέσκο ψάρι • Λεμονόχορτο • Κόλιανδρος



“34” Karamolegos Winery
PDO Santorini | Assyrtiko

GIΟΥVARLAKIA | ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ

Soup • Fresh Fish • Shrimp • Kozani Saffron* • Bottarga Messolongiou*
Φρέσκο Ψάρι • Γαρίδα • Κρόκος Κοζάνης* • Αυγοτάραχο Μεσολογγίου*



Chardonnay, Domaine Katsaros
PGI Kranea | Chardonnay

FASOLADA | ΦΑΣΟΛΑΔΑ

Bean • Carrot • Celeriac • Florinis pepper
Καρότο • Σελινόριζα • Πιπεριά Φλωρίνης



Xinomavro, Alpha Estate
PGI Florina | Xinomavro

GREEK SALAD | ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

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



Nostos, Manousakis Winery
PGI Chania | Romeiko

TSIGARIASTO | ΤΣΙΓΑΡΙΑΣΤΟ

Lamb • Greens • Asparagus • Stakovoutiro*
Αρνί • Χόρτα • Σπαράγγια • Στακοβούτυρο*

Ⓛ Ⓜ Ⓢ Ⓞ₂

Avlitori, Domaine Tselepos
PGI Tegea | Cabernet Sauvignon

PASTITSADA | ΠΑΣΤΙΤΣΑΔΑ

Rooster • Pasta • Metsovone*
Κοκοράκι • Ζυμαρικά • Μετσοβόνη*

Ⓛ Ⓜ Ⓢ Ⓞ Ⓞ₂

Kokkinomilos, Domaine Tselepos
PGI Tegea | Merlot

PRE DESSERT

MATZOUNI* | MATZOYNI*

Rose • Raspberry • Santorini Tomato* • Yoghurt - Pandan ice cream
Τριαντάφυλλο • Σμέουρο • Τοματάκι Σαντορίνης* • Παγωτό γιαούρτι - Pandan

Ⓥ Ⓜ Ⓛ Ⓝ Ⓞ

Epitome, Nopera Winery
Samos island | Muscat

TART | ΤΑΡΤΑ

Almond • Lemon • Pickled green apple • Black truffle • Frozen meringue
Αμύγδαλο • Λεμόνι • Πίκλα πράσινο μήλο • Μαύρη τρούφα • Παγωμένη μαρέγκα

Ⓥ Ⓜ Ⓛ Ⓝ Ⓞ Ⓞ₂

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

MIGNARDISE

8 STAGES DEGUSTATION MENU ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ 8 ΣΤΑΔΙΩΝ

HOMEMADE BAKERY GOODS WITH GREEK FLAVORS
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΨΩΜΑΚΙΑ ΜΕ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

Lacomatia, Sclavos Winery

PDO Cephalonia | Robola

ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ | ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ

Soup • Fresh Fish • Shrimp • Kozani Saffron* • Bottarga Messolongiou*

Φρέσκο Ψάρι • Γαρίδα • Κρόκος Κοζάνης* • Αυγοτάραχο Μεσολογγίου*

ⓐ ⓑ Ⓒ Ⓓ Ⓔ

Chardonnay, Domaine Katsaros

PGI Kranea | Chardonnay

Α ΛΑ ΠΟΛΙΤΑ | Α ΛΑ ΠΟΛΙΤΑ

Grouper • Artichoke • Lemon

Σφυρίδα • Αγκινάρα • Λεμόνι

ⓐ ⓑ Ⓒ

Sauvignon Blanc Fume, Alpha Estate

PDO Amyndeon | Sauvignon Blanc

ΤΡΑΧΑΝΑΣ | ΤΡΑΧΑΝΑΣ

Sausage • Shrimp • Talagani cheese*

Λουκάνικο • Γαρίδα • Ταλαγάνι*

ⓐ ⓑ Ⓒ Ⓓ Ⓔ Ⓜ

Domaine Costa Lazaridi

PGI Drama | Merlot

ΤΣΙΓΑΡΙΑΣΤΟ | ΤΣΙΓΑΡΙΑΣΤΟ

Lamb • Greens • Asparagus • Stakovoutiro*

Αρνί • Χόρτα • Σπαράγγια • Στακοβούτυρο*

ⓐ ⓑ Ⓒ Ⓓ Ⓔ

Avlotopti, Domaine Tselepos

PGI Tegea | Cabernet Sauvignon

PRE DESSERT

ΒΑΚΛΑΒΑΣ | ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ

Pistachio* • Caramelia namelaka • Peach - Jasmine sorbet • Metaxa*

Φιστίκι Αιγίνης* • Caramelia namelaka • Sorbet Ροδάκινο - Γιασεμί • Μεταξά*



Moschatos Lemnos, Domaine Chatzigeorgiou

PDO Lemnos | Muscat of Alexandria

MIGNARDISE

A GUIDE TO SOME OF THE SIGNATURE GREEK PRODUCTS OF THIS MENU: ΕΝΑΣ ΣΥΝΤΟΜΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΙΔΙΑΙΤΕΡΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ:

***BOTTARGA PDO:** Bottarga an outstanding quality food classified as super foods consisted of the eggs of Cephalous ('Bafa' as called in the area), processed, by local people, with salt and then dip coated in wax to be preserved immutable.

ORIGIN: MESSOLONGHI

***ΑΥΤΟΤΑΡΑΧΟ ΠΟΠ:** Το αυγοτάραχο είναι εξαιρετικής ποιότητας τρόφιμο και κατατάσσεται στα super foods. Αποτελείται από τα αβγά του θηλυκού Κέφαλου, της «μπάφας» όπως την αποκαλούν στην περιοχή, τα οποία οι ντόπιοι επεξεργάζονται με αλάτι και στη συνέχεια τα εμβαπτίζουν μέσα σε κερί για να διατηρηθούν αναλλοίωτα.
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ: ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ

***FETA PDO:** The "white gold" of Greece is one of the most important export products and probably the most recognizable in the world. White, semi-hard, salt brine cheese, made of full fat sheep or goat sheep milk. The taste is salty and spicy.

ORIGIN: EPIROS

***ΦΕΤΑ ΠΟΠ:** Η φέτα, ο «λευκός χρυσός» της Ελλάδας, αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα εξαγωγικά προϊόντα και ίσως το πλέον αναγνωρισμένο ελληνικό τρόφιμο στον κόσμο. Λευκό, ημίσκληρο τυρί άλμης, που παράγεται από πλήρες πρόβειο ή αιγοπρόβειο γάλα. Η γεύση της είναι αλμυρή και πικάντικη.
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ: ΗΠΕΙΡΟΣ

***IBERICO:** In a mountain landscape with oaks, walnut trees and kermes oaks, in 700 m. altitude, pork of the Spanish Iberico race are bred and raised. The farm animals are exclusively nourished on natural biological food, such as fruits, herbs and spices of the Greek nature. A biological breeding, eco friendly model farm.

ORIGIN: WEST PELOPONISOS (near Ancient Olympia)

***IBERICO:** Σε ένα ορεινό τοπίο με βελανιδιές, καρυδιές & πουρνάρια και σε υψόμετρο 700 μέτρων αναπαράγονται και εκτρέφονται οι χοίροι της φυλής Iberico της Ισπανίας. Τα ζώα στη φάρμα τρέφονται αποκλειστικά με φυσικές βιολογικές τροφές, όπως καρπούς, βότανα & μυρωδικά της ελληνικής φύσης. Μια φάρμα πρότυπο βιολογικής εκτροφής και οικολογικής συνείδησης..

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ: ΔΥΤΙΚΗ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ (κοντά στην Αρχαία Ολυμπία)

***KIDONITSA:** Kidonitsa is the most famous of a group of extinct and unusual vine varieties, which emerged in the first decade of the 21st century. It is a white grape variety, of the blend of sweet white wine PDO Monemvasia - Malvasia. It gives wines with a yellow-green color of medium intensity and rich aromas, which are dominated by notes of ripe quince, hence the name of the variety Kidonitsa. (Kidoni means quince in Greek.)

ORIGIN: LAKONIA

***ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ:** Η Κυδωνίτσα είναι η πιο γνωστή από μια ομάδα «εξαφανισμένων» και ασυνήθιστων ποικιλιών αμπέλου, που αναδύθηκε την πρώτη δεκαετία του 21ου αιώνα. Είναι μια λευκή ποικιλία αμπέλου, που αποτελεί ποικιλία του χαρμανιού του γλυκού λευκού κρασιού ΠΟΠ Μονεμβασιά-Μαλβαζία. Δίνει κρασιά με κιτρινοπράσινο χρώμα μέτριας έντασης και έντονα αρώματα, στα οποία κυριαρχούν νότες ώριμου κυδωνιού (εξ ου και το όνομα της ποικιλίας «Κυδωνίτσα»).

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ: ΛΑΚΩΝΙΑ

***KROKOS PDO:** Krokos or Greek saffron, renowned for its exceptional quality, vivid colour and intense flavor. The flowers appear in the middle of October for 20 to 25 days. References on crocus we find in the early literature texts of Homer and in the Old Testament as well as in Greek Mythology.

ORIGIN: KOZANI

***ΣΑΦΡΑΝ ΠΟΠ:** Ο κρόκος Κοζάνης ή ελληνικό σαφράν (ζαφορά), είναι γνωστός για την εξαιρετική του ποιότητα, το ζωηρό του χρώμα και την έντονη γεύση του. Τα άνθη του κρόκου αρχίζουν να εμφανίζονται στα μέσα Οκτωβρίου για 20 έως 25 ημέρες. Αναφορά στα άνθη και στα στίγματα του κρόκου συναντάμε στα πρώτα λογοτεχνικά κείμενα, όπως τα έργα του Ομήρου ή η Παλαιά Διαθήκη, καθώς και στην ελληνική μυθολογία.

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ: ΚΟΖΑΝΗ

***PISTACHIO PDO:** The Aegean pistachio utilizes the poor, calcareous soils of the island, which in combination with the dry environment, the limited irrigation and the proximity to the sea give the fruit special organoleptic characteristics, excellent taste and aroma so that the pistachio of Aegina is rightly characterized as the best in the world.

ORIGIN: AEGINA

***ΦΙΣΤΙΚΙ ΠΟΠ:** Η Αιγινήτικη φιστικιά αξιοποιεί τα φτωχά, ασβεστώδη εδάφη του νησιού, τα οποία σε συνδυασμό με το ξηρό περιβάλλον, την περιορισμένη άρδευση και τη γειτνίαση με τη θάλασσα προσδίδουν στον καρπό ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, εξαιρετική γεύση και άρωμα ώστε δίκαια το φιστικί Αιγίνης να χαρακτηρίζεται ως το καλύτερο διεθνώς.

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ: ΑΙΓΙΝΑ

*MATZOUNI: Is aromatic, full of spices, honey and rose. According to tradition this magic 'iama' (medicine) is consisted of forty one ingredients that can help with forty one illnesses. The word 'matzouni' ended up nowadays meaning the old-fashioned medicine. In dictionaries it is referred to as 'practical medicine used as tonic' and also every kind of concoction or even soft pastille.

ORIGIN: THRACE

*MATZOYNI: Είναι αρωματικό, γεμάτο μπαχάρια, μέλι και τριαντάφυλλο. Σύμφωνα με την παράδοση αυτό το μαγικό ίαμα αποτελείται από σαράντα ένα υλικά, που μπορούν να βοηθήσουν σε σαράντα ένα νοσήματα. Η λέξη «ματζούνι» έφθασε στις μέρες μας να σημαίνει το παλιομοδίτικο γιατρικό. Στα λεξικά αναφέρεται ως «πρακτικό φάρμακο που χρησιμοποιείται ως τονωτικό», αλλά και κάθε είδους αφέψημα ή ακόμα και μαλακή παστίλια.

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ: ΘΡΑΚΗ

*METAXA: Is a mixture of selected Moschato wines from Samos that are distinguished for their aromatic concentration and delicate wine distillations based on character and elegance Moschato wines and wine distillations age separately in oak barrels until they blend. A Mediterranean herbs bouquet gives the final touch. Although it was primarily compared to cognac and brandy, Metaxa is impossible to be categorized.

ORIGIN: SAMOS

*ΜΕΤΑΞΑ: Είναι ένα μίγμα από επιλεγμένα Μοσχάτα κρασιά από τη Σάμο που ξεχωρίζουν για την αρωματική τους συγκέντρωση και φίνα οινικά αποστάγματα με βάση τον χαρακτήρα και την κομψότητά τους. Τα Μοσχάτα κρασιά και τα οινικά αποστάγματα ωριμάζουν ξεχωριστά σε δρύινα βαρέλια μέχρι να σμίξουν. Ένα μπουκέτο μεσογειακά βότανα έρχεται να δώσει την τελευταία πινελιά. Παρότι στην αρχή το σύγκριναν με κονιάκ και αργότερα με μπράντι, το ΜΕΤΑΧΑ είναι αδύνατον να μπει σε κάποια κατηγορία.

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ: ΣΑΜΟΣ

*METSOVONE PDO: it is a hard, smoked, yellow cheese with salty and spicy taste. It is traditionally made of cow milk or of a mixture of it with goat and sheep milk.

ORIGIN: METSOVO

*ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ ΠΟΠ: Ένα σκληρό, καπνιστό κίτρινο τυρί, με αλμυρή και πικάντικη γεύση. Παράγεται παραδοσιακά από αγελαδινό γάλα, ή μείγμα αυτού με πρόβειο και γίδινο.

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ: ΜΕΤΣΟΒΟ

*ΣΤΑΚΟΒΟΥΤΙΡΟ: It is the cream of the milk which is 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

*ΣΤΑΚΟΒΟΥΤΥΡΟ: 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.

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ: ΚΡΗΤΗ

*TALAGANI: A traditional cheese of goat sheep cheese milk. Intense full flavor, rich and aromatic with discreet subtle spearmint flavor and chewy texture.

ORIGIN: MESSINIA

*ΤΑΛΑΓΑΝΙ: Το Ταλαγάνι είναι παραδοσιακό τυρί από αιγοπρόβειο γάλα. Με έντονη γεμάτη γεύση, πλούσια αρώματα με διακριτικές πινελιές δυόσμου και μαστιχωτή υφή.

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ: ΜΕΣΣΗΝΙΑ

*TIROMALAMA: Made of goat sheep milk in the mountain of Psiloritis. It is the result product of the first stage in the making of gruyere. Neutral flavor, elastic and homogeneous, with a pinch of salt and low fat.

ORIGIN: WEST CRETE

*ΤΥΡΟΜΑΛΑΜΑ: Παρασκευάζεται από αιγοπρόβειο γάλα στο βουνό του Ψηλορείτη. Είναι η τυρόμαζα, που προκύπτει στο πρώτο στάδιο της τυροκόμησης της γραβιέρας. Με ουδέτερη γεύση, ελαστική και ομοιογενής με ελάχιστο αλάτι και χαμηλά λιπαρά.

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ: ΔΥΤΙΚΗ ΚΡΗΤΗ

*TOMATO PDO: This little tomato found in Santorini the ideal dry ground to grow, captivating mineral salts and trace elements from the volcanic soil, required to create the 'Red Queen' with the unique flavor and sweet taste.

ORIGIN: SANTORINI

*ΤΟΜΑΤΑΚΙ ΠΟΠ: Το τοματάκι βρήκε στη Σαντορίνη το ιδανικό άνυδρο περιβάλλον για να αναπτυχτεί, αιχμαλωτίζοντας από το ηφαιστειογενές έδαφος τα μεταλλικά άλατα και τα ιχνοστοιχεία που προϋποθέτει για τη δημιουργία της «Κόκκινης Βασίλισσας» με το μοναδικό άρωμα και τη γλυκιά γεύση.

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ: ΣΑΝΤΟΡΙΝΙ

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