



LUNCH MENU



*Ἄλας καὶ ἄρτον κοινῇ φαγόντες
φιλίαν βεβαίαν ποιοῦνται.*

"Salt and bread shared create a friendship that the wind cannot break."



ALL DAY DINING

ÉOLE

ALL DAY DINING





LUNCH MENU



COCKTAILS

Borée (Borée) 25€

Metaxa, limoncello, lemon bitters, 3cents aegean tonic
Metaxa, limoncello, μπίτερς λεμονιού, 3cents aegean tonic

Ζέφυρος (Zéphyr) 25€

Ketel one, fresh lime juice, strawberries, vanilla syrup, rose syrup
Ketel One, φρέσκος χυμός λάιμ, φράουλες, σιρόπι βανίλιας, σιρόπι τριαντάφυλλου

Νότος (Notos) 25€

Otto's athen's vermouth, langley's gin, vanilla syrup, fresh lime juice, mint
Otto's Athens Vermouth, Langley's gin, σιρόπι βανίλιας, φρέσκος χυμός λάιμ, δυόσμος

Εύρος (Euros) 25€

Skinos mastic greek spirit, lemon bitters, sugar cane syrup, fresh lime juice
Skinos μαστίχα, μπίτερς λεμονιού, σιρόπι ζαχαροκάλαμου, φρέσκος χυμός λάιμ

Μιστροάλ (Mistral) 25€

Langley's gin, cucumber syrup, sugar cane syrup, fresh lime juice - frozen
Langley's gin, σιρόπι αγγουριού, σιρόπι ζαχαροκάλαμου, φρέσκος χυμός λάιμ - frozen

Μελτέμι (Meltem) 25€

Ciroc summer citrus, honey syrup, fresh pink grapefruit juice, lemon bitters, honey syrup
Ciroc Summer Citrus, σιρόπι μελιού, φρέσκος χυμός ροζ γκρέιπφρουτ, μπίτερς λεμονιού

Τραμοντάνα 0% (Tramontane 0%) 15€

Mango puree, fresh strawberries, fresh passion fruit, pineapple juice
Πουρές μάνγκο, φρέσκιες φράουλες, φρέσκο φρούτο του πάθους (passions fruit), χυμός ανανά

Σιρόκος 0% (Sirocco 0%) 18€

Fresh cucumber, fresh ginger, mint leaves, fresh lime juice, cucumber syrup, ginger syrup, 3cents aegean tonic
Φρέσκο αγγούρι, φρέσκο τζίντζερ, φύλλα δυόσμου, φρέσκος χυμός λάιμ, σιρόπι αγγουριού, σιρόπι τζίντζερ, 3cents aegean tonic

Classic cocktails on demand - 22€



ALL DAY DINING

ÉOLE

ALL DAY DINING





LUNCH MENU

HOT & COLD STARTERS

ΖΕΣΤΑ & ΚΡΎΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Aegean mezze selection

22€

Ποικιλία μεζέδων αργαίου

Tzatziki, smoked eggplant, white tarama, hummus, extra virgin olive oil and warm pita

Επιλογή αγαιοπελαγίτικων μεζέδων με τζατζίκι, καπνιστή μελιτζάνα, λευκό ταραμά, hummus, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και ζεστή πίτα

Mini lobster rolls

42€

Mini lobster μπριός

(set of 5) - Caviar supplement available

(Σετ των 5) - Διαθέσιμη προσθήκη χαβιαριού

Bluefin tuna galette

24€

Galette ερυθρού τόνου Bluefin

with truffled tarama and lime

με ταραμά με τρούφα και lime

Zucchini blossom tempura

22€

Τεμπούρα ανθού κολοκυθιού

with Greek yogurt and basil

με ελληνικό γιαούρτι και βασιλικό

Prawn bao bun

22€

Bao bun γαρίδας

Prawn tempura, kimchi mayo, lettuce and cucumber in a soft bao bun

Γαρίδα τεμπούρα με kimchi mayo, μαρούλι και αγγούρι σε αφράτο bao bun

CRUDOS

ΩΜΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ

Tuna tartare

26€

Tartare τόνου

with avocado and lime

με αβοκάντο και lime

Gambero rosso carpaccio

42€

Καρπάτσιο κόκκινες γαρίδες

with olive oil and piment d'Espelette

με ελαιόλαδο και piment d'Espelette

SALADS

ΣΑΛΑΤΕΣ

Mykonian salad

26€

Μυκονιάτικη σαλάτα

Cherry tomatoes, cucumber, feta and kalamata olives

Ντοματίνια, αγγούρι, φέτα και ελιές καλαμάτας

Creamy burrata

26€

Κρεμόδης burrata

with heirloom tomatoes and olive oil

με heirloom ντομάτες και ελαιόλαδο

Chicken & quinoa salad

28€

Σαλάτα με κοτόπουλο & quinoa

grilled chicken, quinoa avocado, mango and edamame

Σαλάτα κινόα με ψητό κοτόπουλο και αβοκάντο



Caviar Oscietra supplement

Διαθέσιμη προσθήκη Oscietra

20gr - 70€

40gr - 140€

60gr - 210€



ALL DAY DINING

ÉOLE

ALL DAY DINING





LUNCH MENU

MAINS

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

SIGNATURES DISHES

Shrimp caesar salad 38€
Caesar salad με γαρίδες

Crisp iceberg, grilled shrimp, parmesan, crispy bacon, carasau bread and caesar dressing
Τραχανό iceberg, ψητές γαρίδες, παρμεζάνα, τραχανό μπέικον, ψωμί carasau και dressing caesar

Grilled langoustines 62€
Ψητές καραβίδες

with sauce vierge
με σάλτσα vierge

Hand-cut beef tartare 48€
Μοσχαρίσιο ταρτάρ κομμένο στο χέρι

Hand cut beef tartare
Ταρτάρ βοδινού κρέατος

PIZZETTAS

ΠΙΤΣΑ

Summer truffle pizzetta 36€
Πιτσέτα καλοκαιρινής τρούφας

Mascarpone & summer truffle
Λευκή κρέμα και λάδι τρούφας

Stracciatella pizzetta 34€
Πιτσέτα στρατσιατέλα

Tomato, stracciatella, peppers, olives and basil
Ντομάτα, πιπεριές, ελιές και βασιλικός

Pepperoni pizzetta 36€
Πιτσέτα πεπερόνι

Tomato, mozzarella, pepperoni and oregano
Ντομάτα, μοτσαρέλα, πεπερόνι και ρίγανη

PASTAS

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Tomato rigatoni 32€
Ριγκατόνι ντομάτα

Tomato, basil and grilled artichokes
Ντομάτα, βασιλικός και ψητή αγκινάρα

Paccheri al ragù 34€
Paccheri με σάλτσα κρέατος

Braised beef ragù, pecorino and jus corsé
Ragù σιγομαγειρεμένου μοσχαριού, pecorino και ζωμός

CAVIARS

ΧΑΒΙΑΡΙΑ

Caviar Oscietra / Χαβιάρι Oscietra

50gr - 175€ 125gr - 430€ 250gr - 850€

Caviar Beluga / Χαβιάρι Beluga

50gr - 620€ 125gr - 1500€ 250gr - 3000€



ALL DAY DINING

ÉOLE

ALL DAY DINING





LUNCH MENU

MAINS

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

FISH

ΨΑΡΙΑ

Roasted wild sea bass 36€

Ψητό άγριο λαβράκι

Tomatoes, olive oil, lemon

Ντομάτες, ελαιόλαδο, λεμόνι

Octopus 36€

Χταπόδι

Octopus with piquillo peppers, cuttlefish ink

and fennel salad

Ψητό χταπόδι με πιπεριές piquillo, μελάνι

σουπιές και σαλάτα φινόκιο



Grilled blue lobster 98€

Μπλε αστακός στη σχάρα

Grilled blue lobster 500/600g

with a choice of two sides

Μπλε αστακός στη σχάρα 500/600g

με επιλογή δύο συνοδευτικών

MEAT

ΚΡΕΑΤΑ

Roasted spring chicken 34€

Ψητό spring chicken

Baby chicken with lemon and jus Corse

Ψητό baby κοτόπουλο με λεμόνι και

πλούσιο jus corse

Milk-fed lamb souvlaki 42€

Σουβλάκι από αρνάκι γάλακτος

Smoked eggplant and greek yogurt

Μελιτζανοσαλάτα τύπου καπνιστή μελιτζάνα και

ελληνικό γιαούρτι

Double-Smash Wagyu Burger 42€

Double-smash Wagyu burger

Double beef patties, cheddar cream, caramelised

onions, BBQ mayo, pickles and brioche bun

Διπλό μοσχαρίσιο μπιφτέκι Wagyu, κρέμα

τσένταρ, καραμελωμένο κρεμμύδι, πίκλες και

BBQ Μαγο σε ψωμάκι μπριός

SIDES

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Mykonian salade 10€

Μυκονιάτικη σαλάτα

Cherry tomatoes, cucumber, feta and kalamata olives

Ντοματίνια, αγγούρι και ελιές

Mashed potatoes 10€

Πουρές πατάτας

Fresh french fries 9€

Φρέσκες τηγανητές πατάτες

Sucrine lettuce 9€

Μαρούλι sucrine

Olive oil, citrus

Ελαιόλαδο, εσπεριδοειδή

Ratatouille 10€

Ratatouille

Zucchini, tomato, eggplant

Κολοκύθι, ντομάτα, μελιτζάνα

Caviar Oscietra supplement - 20g 70€

Προσθήκη χαβιαριού Oscietra - 20g



ALL DAY DINING

ÉOLE

ALL DAY DINING





LUNCH MENU

DESSERTS

ΕΠΙΔΩΡΓΙΑ

Yogurt & Honey

Γιαούρτι & μέλι

Greek yogurt mousse, thyme honey, candied orange and walnut

Μους ελληνικού γιαουρτιού, θυμαρίσιο μέλι, γλασαρισμένο πορτοκάλι και καρύδι

12€

Vanilla Mille-Feuille

Mille-feuille βανίλιας

Crème moutée, vanille

Σαντιγί, βανίλια

15€

Orange Salad

Σαλάτα πορτοκαλιού

12€

Armenonville Semifreddo

Semifreddo Armen onville

Salted caramel, almond and pistachio

Αρμενοβίλ με αλμυρή καραμέλα αμύδαλο και φιστίκι

14€

Selection of Ice Cream & Sorbets

Επιλογή από παγωτά & σορμπέ

2 scoops of your choice

2 μπάλες της επιλογής σας

12€

Seasonal fruit platter

Πιατέλα με εποχιακά φρούτα

18€

Frozen lemon

Παγωμένο λεμόνι

14€



*Ἄλας καὶ ἄρτον κοινῇ φαγόντες
φιλίαν βεβαίαν ποιοῦνται.*

"Salt and bread shared create a friendship that the wind cannot break."



ALL DAY DINING

ÉOLE

ALL DAY DINING





LUNCH MENU

KIDS MENU

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Three-course menu - 35€ / Μενού τριών πιάτων - 35€

STARTERS

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Burratina with tomatoes / Burratina με ντομάτες

Smoked salmon platter / Πιατέλα καπνιστού σολομού

MAIN COURSES

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Rigatoni, tomato & basil / Ριγκατόνι με ντομάτα & βασιλικό

Beef fillet with French Fries / Μοσχαρίσιο φιλέτο με τηγανητές πατάτες

Pizzetta with stracciatella & tomato / Πιτσέτα με στρατσιατέλα & ντομάτα

Crispy chicken with baby sucrine lettuce / Τραγανό κοτόπουλο με baby sucrine

DESSERTS

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Chocolate mousse / Μους σοκολάτας

Seasonal fruit platter / Πιατέλα με εποχιακά φρούτα

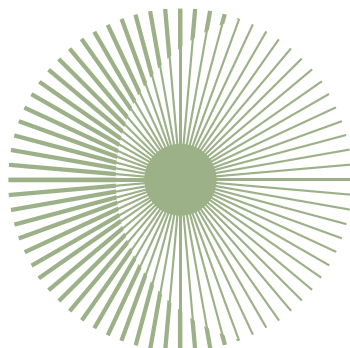


ALL DAY DINING

ÉOLE

ALL DAY DINING





ÉOLE



List of allergens available on this QR code
Ο κατάλογος των αλλεργιογόνων είναι διαθέσιμος μέσω αυτού του κωδικού QR

The customer is not required to pay if a fiscal receipt is not provided / *Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)*
Vegan option on demand / *Διαθέσιμη vegan επιλογή κατόπιν ζήτησης*
Price are in euros, includes VAT and service / *Οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ και σέρβις*



ALL DAY DINING

ÉOLE

ALL DAY DINING

