

# DINNER MENU



*“Εὐδαιμονία τὸ τῆς ψυχῆς  
ἔργον κατ’ ἀρετὴν.”*

*“Happiness is the activity of the soul in accordance with virtue.” - Aristotle*



ALL DAY DINING

ÉOLE

ALL DAY DINING





## DINNER MENU



### COCKTAILS

#### **Borée (Borée) 25€**

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

#### **Ζέφυρος (Zephyr) 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





## DINNER MENU

### HOT & COLD STARTERS

ΖΕΣΤΑ & ΚΡΎΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

**Mini lobster rolls** (set of 5) 42€  
**Μini lobster μπριός** (Σετ των 5)  
Caviar supplement available  
Διαθέσιμη προσθήκη χαβιαριού

**Bluefin tuna galette** 24€  
**Galette ερυθρού τόνου Bluefin**  
with truffled tarama and lime  
με ταραμά τρούφας και lime

**Zucchini blossom tempura** 22€  
**Τεμπούρα ανθού κολοκυθιού**  
with Greek yogurt and basi  
με ελληνικό γιαούρτι και βασιλικό

**Crab tartlet** 26€  
**Tartlet καβουριού**  
with avocado, lime  
με αβοκάντο και lime

**King crab pincers** 88€  
**Δαγκάνες king crab**  
with citrus mayonnaise  
Caviar supplement available  
με μαγιονέζα εσπεριδοειδών  
Διαθέσιμη προσθήκη χαβιαριού



**Caviar Oscietra supplement**  
Διαθέσιμη προσθήκη Oscietra

20gr - 70€

40gr - 140€

60gr - 210€

### CRUDOS

ΩΜΈΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΈΣ

**Gambero Rosso Carpaccio** 42€  
**Καρπάτσιο Gambero Rosso**  
with olive oil and piment d'Espelette  
με ελαιόλαδο και piment d'Espelette

**Raw poivrade artichoke salad** 26€  
**Σαλάτα από ωμή αγκινάρα poivrade**  
parmesan, rocket, lemon  
με παρμεζάνα, ρόκα και λεμόνι

**Hamachi ceviche** 28€  
**Ceviche χαμάτσι**  
olive oil, marjoram, Granny Smith  
με ελαιόλαδο, μαντζουράνα και πράσινο  
μήλο Granny Smith

### PIZZETTAS

ΠΙΤΣΑ

**Summer Truffle Pizzetta** 36€  
**Πιτσέτα καλοκαιρινής τρούφας**  
Mascarpone & summer truffle  
Λευκή κρέμα και λάδι τρούφας

**Mortadella & pistachio** 32€  
**Πιτσέτα με μορταδέλα**  
Cream cheese, mortadella, pistachio, rocket  
φιστίκι, κρέμα τυριού και ρόκα

**White cream & caviar** 88€  
**Λευκή κρέμα και χαβιάρι**



ALL DAY DINING

ÉOLE

ALL DAY DINING





DINNER MENU

MAINS

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

FISH

ΨΑΡΙΑ

**Chilean sea bass** 44€  
**Λαβράκι Χιλής**  
Yellow curry, lime, jasmine rice  
με κίτρινο curry, lime και ρύζι jasmine

**Roasted wild sea bass** 36€  
**Ψητό άγριο λαβράκι**  
Tomatoes, olive oil, lemon  
με ντομάτες, ελαιόλαδο, λεμόνι

**Octopus** 36€  
**Χταπόδι**  
Octopus with piquillo peppers, cuttlefish ink  
and fennel salad  
με πιπεριές piquillo, μελάνι σουπιός  
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**  
Lemon and jus corsé  
Λεμόνι και συμπυκνωμένος ζωμός

**Beef heart fillet** 48€  
**Μοσχαρίσιο φιλέτο καρδιάς**  
Pepper sauce  
με σάλτσα πιπεριού

**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 Mayo 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 χαβαριού Oscietra - 20g**



ALL DAY DINING

ÉOLE

ALL DAY DINING





## DINNER MENU

### MAINS

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

### PASTAS

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

**Tomato rigatoni**

32€

**Ριγκατόνι ντομάτα**

Tomato, basil and grilled artichokes

Ντομάτα, βασιλικός και ψητή αγκινάρα

**Linguine crudo gambero rosso**

62€

**Λιγκουίνι με ωμές κόκκινες γαρίδες**

Gambero rosso, huile d'olive, basil - ceviche gambero

Κόκκινη γαρίδα, ελαιόλαδο, βασιλικός - ceviche με γαρίδες

**Langoustine ravioli**

48€

**Ραβιόλια καραβίδας**

Bisque, zucchini, basil, olive oil

με bisque, κολοκύθι, βασιλικό και ελαιόλαδο

### 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





## DINNER MENU

### DESSERTS

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

**Vanilla mille-feuille**  
**Mille-feuille βανίλιας**

Crème montée, vanille  
Σαντιγί, βανίλια

15€

**Chocolate mousse**  
**Μους σοκολάτας**

cookie crumble, red berries — to share  
cookie crumble και κόκκινα φρούτα — για τη μέση

15€

**Armenonville semifreddo**  
**Semifreddo armenonville**

Salted caramel, almond and pistachio  
Αρμενοβίλ με αλμυρή καραμέλα αμύδαλο  
και φιστίκι

14€

**Greek coffee crème brûlée**  
**Crème brûlée ελληνικού καφέ**

15€

**Frozen lemon**  
**Παγωμένο λεμόνι**

14€

**Chocolate soufflé**  
**Σουφλέ σοκολάτας**

16€

**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€



“Εὐδαιμονία τὸ τῆς ψυχῆς  
ἔργον κατ’ ἀρετὴν.”

“Happiness is the activity of the soul in accordance with virtue.” - Aristotle



ALL DAY DINING

ÉOLE

ALL DAY DINING





## DINNER 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*

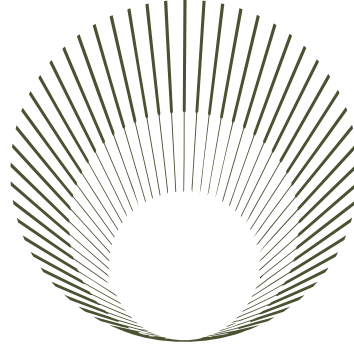


ALL DAY DINING

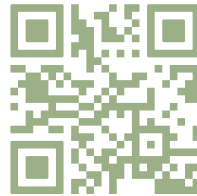
ÉOLE

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

