



ELLINADIKO



ALILA

RESORT & SPA



MEMBER OF MITSIS PREMIUM COLLECTION



STARTERS – SALADS

GREENS PIE WITH 'XINOMIZITHRA' CHEESE V CN

mountain greens, 'xinimizithra' cheese,
handmade traditional dough from organic flour

GREEK SALAD V

pickled peppers, barley rusk

ISLAND OF RHODES

SPINACH PIE SALAD V

anthotiro, feta, crust sheet,
dill syrup, butter

ISLAND OF KOS

FRIED POTATOES

fried potatoes in virgin olive oil,
fresh oregano

ISLAND OF ASTYPALEA

PAN CHICKEN

mustard, tricolor peppers, rosemary

ISLAND OF RHODES

FETA 'RAVASAKI

fried in phyllo with honey & black sesame

CN zero carbon footprint dish

local producers | organic ingredients | zero waste in preparation

V vegetarian



MAIN COURSES

ORIGINAL RECIPE

GREEK TRADITIONAL MOUSAKA

with beef ragout,
bechamel and eggplant

ISLAND OF SIFNOS

CHICKEN LEG ON GRILL

Boulghour, roasted tomatoes,
thyme sauce

PORK SOUVLAKI

French potatoes, tomatoes,
traditional pies, oil lemon

TRADITIONAL BAKED "GIANT" BEANS

ROAST LAMB WITH POTATOES

'KOKKINISTO' BEEF

traditional pasta (skioufikta), graviera cheese,
stakovoutiro (sheep and goat's milk clarified butter)

SEABASS FILLET

textures of beetroot ,roasted garlic cream

DESSERTS

TSOUREKI (SWEET BREAD)

cream & cinnamon syrup

GREEK CHEESECAKE

Fresh cheese cream,
geranium infused tomato jam

 zero carbon footprint dish

local producers | organic ingredients | zero waste in preparation

 vegetarian



SHARING FOOD CULTURE DINNER

A very Greek experience based on the idea of a family gathering,
sharing food and socialized around a family table.
From the ancient 'symposium' to a new era Sunday's meal, enjoy and feel like home!

*min. 6 persons

*Reservation required 48 hrs in advance

STARTERS – SALADS

GREEK SALAD

tomatoes, cucumber, onions, green peppers,
olives, feta cheese, capers, herbs

ISLAND OF RHODES

VARIETY OF 'PITAROUDIA'

tomatoes & basil, chickpeas & herbs,
pumpkin & mint, onions & cumin, yogurt mousse

ISLAND OF ASTYPALEA

VARIETY OF FRIED VEGETABLES

zucchini, aubergines, 'skordalia' garlic flavored, Saffron

DIPS

tzatziki, aubergines salad, cheese paste, fish eggs paste

ISLAND OF RHODES

'TIGANIA'

sautéed chicken, lemon & oregano,
flamed white wine

 zero carbon footprint dish

local producers | organic ingredients | zero waste in preparation

 vegetarian



MAIN COURSES

ISLAND OF RHODES

'KAPAMAS'

goat, rice, lamb liver, herbs

'GEMISTA' 

tomatoes, green peppers,
zucchini, bulgur, herbs

DESSERTS

TRADITIONAL BAKED PHYLLO PASTRY

honey, nut

 zero carbon footprint dish

local producers | organic ingredients | zero waste in preparation

 vegetarian



ΣΑΛΑΤΕΣ - ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ ΜΕ ΞΙΝΟΜΥΖΗΘΡΑ **V** **CN**
χόρτα του βουνού, ξινομυζήθρα,
χειροποίητο χωριάτικο φύλλο
από αλεύρι βιολογικής καλλιέργειας

Η ΕΚΔΟΧΗ ΤΗΣ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗΣ ΑΠΟ ΤΟ ΝΗΣΙ ΤΗΣ ΚΑΛΥΜΝΟΥ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ **V**
πιπεριά τουρσί, κριθαροκούλουρα

ΡΟΔΟΣ

ΣΑΛΑΤΑ ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ **V**
ανθότυρο, φέτα, φύλλο κρούστας,
σιρόπι άνηθου, στακοβούτυρο

ΚΩΣ

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ
φρέσκια ρίγανη

ΑΣΤΥΠΑΛΛΙΑ

ΤΗΓΑΝΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
μουστάρδα, τρίχρωμες πιπεριές, δεντρολίβανο

ΡΟΔΟΣ

ΦΕΤΑ 'ΡΑΒΑΣΑΚΙ'
τηγανητή σε φύλλο με μέλι, μαύρο σουσάμι

CN πιάτο με μηδενικό αποτύπωμα άνθρακα

τοπικοί παραγωγοί | βιολογικά υλικά | μηδενικά απόβλητα κατά την προετοιμασία

V χορτοφαγικό πιάτο



ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΜΟΥΣΑΚΑΣ

με μοσχάρι ραγού,
μπεσαμέλ και μελιτζάνα

ΣΙΦΝΟΣ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

πλιγούρι, ψητή τομάτα,
σάλτσα θυμάρι

ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ

πατάτες τηγαντές, τομάτα,
παραδοσιακές πίτες, λαδολέμονο

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΙ ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΑΡΝΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ

ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ

μοσχάρι με παραδοσιακά ζυμαρικά (σκιουφικτά),
γραβιέρα, στακοβούτυρο

ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΥΡΑΚΙ

υφές από παντζάρια, κρέμα γλυκού σκόρδου

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΤΣΟΥΡΕΚΙ

πολίτικη κρέμα και σιρόπι κανέλας

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΤΣΙΖΚΕΙΚ

κρέμα ανθότυρο,
μαρμελάδα τομάτας αρωματισμένη με αρμπάρόριζα

CN πιάτο με μηδενικό αποτύπωμα άνθρακα

τοπικοί παραγωγοί | βιολογικά υλικά | μηδενικά απόβλητα κατά την προετοιμασία

V χορτοφαγικό πιάτο



SHARING FOOD CULTURE DINNER

Μια άκρως Ελληνική εμπειρία που βασίζεται στην ιδέα μιας οικογένειας που συναντιέται γύρω από ένα τραπέζι και μοιράζεται το φαγητό. Από το αρχαίο 'συμπόσιο' στο νεότερο κυριακάτικο τραπέζι, απολαύστε το και νιώστε σα στο σπίτι σας!

*min. 6 άτομα

*Απαιτείται κράτηση 48 ώρες νωρίτερα

ΣΑΛΑΤΕΣ – ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ✓

τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά,
ελιές, φέτα, κάπαρη, αρωματικά

ΡΟΔΟΣ

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΠΙΤΑΡΟΥΔΙΑ ✓

τοματοκεφτέδες & βασιλικό, ρεβυθοκεφτέδες & αρωματικά, κολοκυθοκεφτέδες
& δυόσμο, κρεμμυδοκεφτέδες & κύμινο, μους γιαουρτιού

ΑΣΤΥΠΑΛΛΙΑ

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΗΓΑΝΗΤΩΝ ✓

τραγανά κολοκύθια, μελιτζάνες, αφράτη σκορδαλιά, σαφράν

ΑΛΟΙΦΕΣ

τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα, κοπανιστή, ταραμοσαλάτα

ΡΟΔΟΣ

ΤΗΓΑΝΙΑ

κοτόπουλο, λεμόνι & ρίγανη, λευκό κρασί

Ⓢ πιάτο με μηδενικό αποτύπωμα άνθρακα

τοπικοί παραγωγοί | βιολογικά υλικά | μηδενικά απόβλητα κατά την προετοιμασία

✓ χορτοφαγικό πιάτο



ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΡΟΔΟΣ

ΚΑΠΑΜΑΣ

κατοικάκι, ρύζι, σικώτι αρνίσιο, μυρωδικά

ΓΕΜΙΣΤΑ **V**

τομάτα, πιπεριές, κολοκύθι, πλιγούρι, μυρωδικά

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ

CN πιάτο με μηδενικό αποτύπωμα άνθρακα

τοπικοί παραγωγί | βιολογικά υλικά | μηδενικά απόβλητα κατά την προετοιμασία

V χορτοφαγικό πιάτο



VORSPEISEN – SALATE

GRÜNER TORTE MIT 'XINOMIZITHRA'-KÄSE V CN

Berggemüse, Xinomizithra, handgemachtes Dorfblatt
aus biologisch angebautem Mehl

GRIECHISCHER SALAT V

mit eingelegter Paprika und Gerstenzwieback

INSEL RHODOS

SPINATKUCHEN SALAT V

mit Anthotiro, Feta, Blätterteig,
Dillsirup und Stakovutiro (Ziegenmilchbutter)

INSEL KOS

BRATKARTOFFELN

mit frischem Oregano

INSEL ASTYPALEA

HÜHNERPFANNE

mit Senf, dreifarbigem Paprika und Rosmarin

INSEL RHODOS

GEBRATENER 'RAVASAKI' FETA AUF BLÄTTERTEIG

mit Honig und schwarzem Sesam

CN Gericht ohne CO2-Fußabdruck

okale Erzeuger | biologische Zutaten | null Abfall in Vorbereitung

V vegetarisch



HAUPTSPEISEN

ORIGINALREZEPT

GRIECHISCH TRADITIONAL MOUSSAKA
mit Veev Ragut, Vihamel ed Egländ

INSEL SIFNOS

HÄHNCHENSCHENKEL VOM GRILL
Bulgur, Schmortomaten,
Thymiansosse

SCHWEINEFLEISCH-SOUVLAKI
mit französischen Kartoffeln, Tomaten,
traditionellen Pasteten und Zitronen & öl-Dressing

TRADITIONELLE GEBACKENE RIESENBOHNEN

GEBRATENES LAMM MIT KARTOFFELN

'KOKINISTO' RINDERRAGOUT
traditioneller frischer Pasta und Graviera-Käse,
Stakovoutiro (Butterschmalz aus Schaf- und Ziegenmilch)

BARSCH-FILET
Rote-Bete-Texturen und süße Knoblauchcreme

DESSERTS

TSOUREKI (SÜSSES BROT)
mit Politiki-Creme und Zimtsirup

GRIECHISCHER KÄSEKUCHEN
Frischkäsecreme,
Tomatenmarmelade mit Geranien

 Gericht ohne CO2-Fußabdruck

okale Erzeuger | biologische Zutaten | null Abfall in Vorbereitung

 vegetarisch



GEMEINSAME ESSKULTUR

Eine typisch griechische Erfahrung, die auf der Idee basiert, dass sich eine Familie versammelt, sich an einem Familientisch trifft und zusammen isst. Vom antiken 'Symposium' bis zum modernen Sonntagsessen – genießen Sie den Augenblick und fühlen Sie sich wie zu Hause!

*mind. 6 Personen

*Bitte 48 Stunden im Voraus reservieren

VORSPEISEN – SALATE

GRIECHISCHER SALAT V

Tomaten, Gurken, Zwiebeln, grüne Paprika,
Oliven, Feta-Käse, Kapern, Kräuter

INSEL RHODOS

VERSCHIEDENE PITAROUDIA V

Tomaten & Basilikum, Kichererbsen & Kräuter, Kürbis &
Minze, Zwiebeln & Kreuzkümmel, Joghurtmousse

INSEL ASTYPALEA

VERSCHIEDENE SORTEN GEBRATENES GEMÜSE V

Zucchini, Auberginen, Skordalia
mit Knoblauchgeschmack, Safran

DIPS

Tzatziki, Auberginensalat, Käsepaste, Fischeierpaste

INSEL RHODOS

TIGANIA

sautiertes Hähnchen, Zitrone & Oregano,
flammender Weißwein

CN Gericht ohne CO2-Fußabdruck

okale Erzeuger | biologische Zutaten | null Abfall in Vorbereitung

V vegetarisch



HAUPTSPEISEN

INSEL RHODOS

KAPAMAS

Ziege, Reis, Lammleber, Kräuter

GEMISTA 

Tomaten, grüne Paprika, Zucchini, Bulgur, Kräuter

DESSERTS

TRADITIONELL GEBACKENER PHYLLOTEIG

Honig, Nüsse

 Gericht ohne CO2-Fußabdruck

okale Erzeuger | biologische Zutaten | null Abfall in Vorbereitung

 vegetarisch



ENTRÉES - SALADES

TARTE VERTE AU FROMAGE 'XINOMIZITHRA' V CN

légumes verts de montagne, fromage 'xinomizithra'
pâte traditionnelle faite à la main à partir de farine biologique

'MIRMIZELI' V

tomates, concombres, olives, aubergines,
pain croustillant à l'orge, fromage 'kopanisti', anchois

ÎLE DE RHODES

TARTE FAÇON SALADE AUX ÉPINARDS V

anthotiro (fromage grec), féta, pâte feuilletée,
sirop d'aneth et 'stakovutyro'

ÎLE DE KOS

POMMES DE TERRE FRITES

origan frais

ÎLE D'ASTYPALÉA

POULET POÊLÉ

moutarde, poivrons tricolores et romarin

ÎLE DE RHODES

FÉTA 'RAVASAKI'

frite sur une feuille de phyllo
au miel et au sésame noir

CN plat sans empreinte carbone

producteurs locaux | ingrédients biologiques | zéro déchet en préparation

V végétarien



PLATS PRINCIPAUX

RECETTE ORIGINALE

MOUSSAKA TRADITIONNELLE GRECQUE

au ragoût de bœuf,
béchamel et aubergine

ÎLE DE SIFNOS

CUISSE DE POULET À LA GRILLE

boulgour, tomates rôties,
sauce au thym

SOUVLAKI DE PORC

frites, tomates,
tartes salées traditionnelles et huile au citron

HARICOTS 'GÉANTS' TRADITIONNELS AU FOUR

AGNEAU RÔTI AVEC POMMES DE TERRE

BRAGOÛT DE BŒUF 'KOKINISTO'

pâtes fraîches traditionnelles, gravièra (fromage grec),
stakovoutiro (beurre clarifié de lait de brebis et de chèvre)

FILET DE BAR

Textures de betterave et crème d'ail sucrée

DESSERTS

TSOUREKI (PAIN SUCRÉ)

avec crème 'politiko' et sirop à la cannelle

CHEESECAKE GREC

Crème de fromage frais,
confiture de tomates au géranium

 plat sans empreinte carbone

producteurs locaux | ingrédients biologiques | zéro déchet en préparation

 végétarien



DÎNER SUR LE THÈME DU PARTAGE DE LA CULTURE GASTRONOMIQUE

Une expérience totalement grecque basée sur l'idée d'un rassemblement familial, afin de partager son repas et de rencontrer de nouvelles personnes autour d'une table familiale. De l'ancien 'symposium' au repas du dimanche moderne, dégustez de délicieux plats tout en vous sentant comme à la maison!

*min. 6 personnes

*Réservation requise 48 heures à l'avance

ENTRÉES - SALADES

SALADE GRECQUE

tomates, concombres, oignons, poivrons verts,
olives, féta, câpres, herbes

ÎLE DE RHODES

SÉLECTION DE 'PITAROUDIA'

tomates et basilic, pois chiches et herbes, courge
et menthe, oignons et cumin, mousse de yaourt

ÎLE D'ASTYPALÉA

SÉLECTION DE LÉGUMES FRITS

courgettes, aubergines, 'skordalia' aromatisée à l'ail, safran

SAUCES

tzatziki, salade d'aubergines, pâte au fromage, pâte aux oeufs de poisson

ÎLE DE RHODES

'TIGANIA'

poulet sauté, citron et origan, vin blanc flambé

 plat sans empreinte carbone

producteurs locaux | ingrédients biologiques | zéro déchet en préparation

 végétarien



PLATS PRINCIPAUX

ÎLE DE RHODES

'KAPAMAS'

chèvre, riz, foie d'agneau, herbes

'GEMISTA' 

tomates, poivrons verts, courgettes, boulghour, herbes

DESSERTS

PÂTE PHYLLO TRADITIONNELLE AU FOUR

miel, noix

 plat sans empreinte carbone

producteurs locaux | ingrédients biologiques | zéro déchet en préparation

 végétarien



САЛАТЫ - ЗАКУСКИ

ЗЕЛЕНЬ ПИРОГ С
СЫРОМ КСИНОМИЗИТРА **V** **CN**

орные травы, сыр ксиномизитра,
традиционное тесто ручной работы из органической муки

GREEK SALAD **V**

маринованным перцем и ячменными сухариками

ОСТРОВ РОДОС

SPINACH PIE SALAD **V**

сыром фета, цветочным сиропом и сыром
из овечьего молока стаковутиро

FRIED POTATOES

ОСТРОВ КОС

свежим орегано

ОСТРОВ АСТИПАЛЕЯ

PAN CHICKEN

горчицей, трехцветным перцем и розмарином

ОСТРОВ РОДОС

FETA 'RAVASAKI'

медом и черным кунжутом

CN блюдо с нулевым углеродным следом

местные производители | органические ингредиенты | ноль отходов при приготовлении

V вегетарианских блюдах



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ОРИГИНАЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

ГРЕЧЕСКИЙ ТРАДИЦИОННЫЙ 'MOUSAKAS'

с говяжьим рагу, бешамелем и баклажанами

ОСТРОВ СИФНОС

CHICKEN LEG ON GRILL

Булгур, помидорами,
Соус из тимьяна

PORK SOUVLAKI

картофелем по-французски, помидорами,
традиционными пирогами и лимонным маслом

ТРАДИЦИОННАЯ ЗАПЕЧЕННАЯ ГИГАНТСКАЯ ФАСОЛЬ

ЖАРЕНАЯ БАРАНИНА С КАРТОФЕЛЕМ

'KOKKINISTO' BEEF

традиционной пастой и сыром гравьера,
стаковутиро (осветленное масло из овечьего и козьего молока)

SEA BASS FILLET

текстуры свеклы
и сладкий чесночный крем

ДЕСЕРТЫ

ЦУРЕКИ (СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА)

сливками и сиропом из корицы

ЧИЗКЕЙК ПО-ГРЕЧЕСКИ

свежий крем-сыр,
варенье из помидоров с ароматом герани

 блюдо с нулевым углеродным следом

местные производители | органические ингредиенты | ноль отходов при приготовлении

 вегетарианских блюдах



СОВМЕСТНЫЙ УЖИН

Греческая традиция совместного питания и общения за семейным столом.
От древнего 'симпозиума' до новой эры воскресной трапезы,
наслаждайтесь и почувствуйте себя как дома!

*минимум 6 персон
*требуется бронирование за 48 часов

ЗАКУСКИ - САЛАТЫ

GREEK SALAD

помидоры, огурцы, лук, зеленый перец,
оливки, сыр фета, каперсы, зелень

ОСТРОВ РОДОС

VARIETY OF 'PITAROUDIA'

помидоры и базилик, нут и зелень,
тыква и мята, лук и тмин, мусс из йогурта

ОСТРОВ АСТИПАЛЕЯ

VARIETY OF FRIED VEGETABLES

цукини, баклажаны, скордалия со вкусом чеснока, шафран

DIPS

дзадзики, салат из баклажанов, сырная паста, икорная паста

ОСТРОВ РОДОС

'TIGANIA'

жареная курица, лимон и орегано, белое вино

 блюдо с нулевым углеродным следом

местные производители | органические ингредиенты | ноль отходов при приготовлении

 вегетарианских блюдах



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ОСТРОВ РОДОС

'КАРАМАС'

козье мясо, рис, печень ягненка, зелень

'GEMISTA' 

помидоры, зеленый перец, цукини, булгур, травы


ДЕСЕРТЫ

ТРАДИЦИОННАЯ ВЫПЕЧКА ИЗ ТЕСТА ФИЛЛО

мед, орехи

 блюдо с нулевым углеродным следом

местные производители | органические ингредиенты | ноль отходов при приготовлении

 вегетарианских блюдах

EAT | ENJOY | LOVE