

# ALIOS ILIOS



BY SANTO COLLECTION

# DINNER

WELCOME TO

# ALIOS ILIOS RESTAURANT



## A culinary experience to indulge the senses

Alios Ilios Menu is a melting pot of flavors from our culinary heritage. An aromatic fusion of locally harvested ingredients, contemporary cooking techniques and impeccable aesthetics. Creative dishes carrying Mediterranean scents and tastes that awaken the senses and bring back cherished moments. Like the sun that rises to melt again into the sea in an endless cycle of captivating hues reflected in the Aegean sky, the gastronomic journeys experienced here will reflect the warm, open-hearted spirit of Santo Collection into memories for years to come.

## Μια γαστρονομική εμπειρία για όλες τις αισθήσεις

Στο μενού του Alios Ilios αναμειγνύονται οι γεύσεις της γαστρονομικής μας κληρονομιάς. Ένας αρωματικός συνδυασμός τοπικών υλικών, σύγχρονων τεχνικών μαγειρικής και άψογης αισθητικής. Δημιουργικά πιάτα με μεσογειακές μυρωδιές και γεύσεις που ξυπνούν τις αισθήσεις. Όπως ο ήλιος ανατέλλει για να "λιώσει" ξανά στη θάλασσα σε έναν κύκλο σαγηνευτικών αποχρώσεων που αντανακλώνται στον ουρανό του Αιγαίου, τα γαστρονομικά ταξίδια που βιώνονται εδώ θα φέρνουν το ζεστό, ανοιχτόκαρδο πνεύμα του Santo Collection στις αναμνήσεις σας ξανά και ξανά.

## APPETIZERS ΟΡΕΚΤΙΚΑ

---

**Selection of Homemade Bread | Ποικιλία Χειροποίητων Ψωμιών** 9.00

G, Se, L, V

**Cold Cucumber Soup | Κρύα Σούπα Αγγούρι** 22.00

**Amberjack Tartar, Lime, Coconut, Chili, Bread Cracker**  
Ταρτάρ Μαγιάτικο, Μοσχολέμονο, Καρύδα, Κράκερ Ψωμιού

G, Se, F, E

**Ceviche Burdeto | Σεβίτσε Μπουρδέτο** 25.00

**Seabream, Onion, Red Pepper, Coriander, Kumquat, Kohlrabi**  
Φαγκρί, Κρεμμύδι, Κόκκινη Πιπεριά, Κόλιανδρος, Κουμκουάτ, Κολοράμπι

F

**Beef Fillet | Μοσχαρίσιο Φιλέτο** 24.00

**Tartar, Anchovy, Salsify, Mustard, Egg, Potato**  
Ταρτάρ, Γαύρος, Λαγόχορτο, Σινάπι, Αυγό, Πατάτα

E, F, Mu

**The Greek Dolmas | Ντολμάδες** 20.00

**Kale, Bulgur, Herbs, Lemon-almond**  
Λάχανο, Πλιγούρι, Μυρωδικά, Αμυγδαλολέμονο

G, E, N, V

**Tartaleta | Ταρταλέτα** 22.00

**Blue Cheese, Pear, Fig**  
Μπλε Τυρί, Αχλάδι, Σύκο

G, E, L, Se, V

**Carbonara | Καρμπονάρα** 25.00

**King Oyster, Greek Iberico, Aged Cretan Graviera Cheese, Egg**  
Μανιτάρι, Ελληνικό Ιμπέρικο, Παλαιωμένη Κρητική Γραβιέρα, Αυγό

G, E, L, SO2

## SALADS ΣΑΛΑΤΕΣ

---

### Santorini | Σαντορινιά

20.00

**Santorini's Organic Cherry Tomatoes, Cucumber,  
Santorini's Chloro Cheese, Rock Samphire, Aged Vinegar**

Βιολογικά Ντοματίνια Σαντορίνης, Αγγούρι,  
Χλωρό Τυρί Σαντορίνης, Άγριο Κρίταμο, Παλαιωμένο Ξύδι

L, SO2, V

### Quinoa | Κινόα

22.00

**Eel, Broccoli, Grape, Avocado, Herbs, Lime**

Χέλι, Μπρόκολο, Σταφύλι, Αβοκάντο, Μυρωδικά, Μοσχολέμονο

F

## MAIN COURSES ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

---

**Sea Bass | Λαβράκι** 31.00

**Turnip, Brussels Sprouts, Wild Arugula, Lemon, Ink**

Γογγύλι, Λαχανάκια Βρυξελλών, Άγρια Ρόκα, Λεμόνι, Μελάνι Σουπιάς

G, F

**Calamari | Καλαμάρι** 28.00

**Bulgur, Blood Orange, Pine nut, Green Apple**

Πλιγούρι, Σαγκουίνι, Κουκουνάρι, Πράσινο Μήλο

G, E, Mo, N

**Ravioli | Ραβιόλι** 30.00

**Santorini's White Eggplant, Eel, Tomato, Greek Truffle, Verbena**

Λευκή Μελιτζάνα Σαντορίνης, Χέλι, Ντομάτα, Ελληνική Τρούφα, Λουίζα

G, F, E

**Chicken | Κοτόπουλο** 25.00

**Pickled Lentinula, Textures of Carrots, Sesame Cracker, Perigueux sauce**

Λεντινούλα Πίκλα, Καρότο σε δύο υφές, Κράκερ Σουσαμιού, σάλτσα Perigueux

G, Se, E, L, SO2

**Fagoteli | Φαγοτέλι** 25.00

**Lime, Dill, Blue Cheese, Greek Caviar, Beurre Blanc sauce**

Μοσχολέμονο, Άνηθος, Μπλε Τυρί, Ελληνικό Χαβιάρι, Σάλτσα Μπερ Μπλαν

G, L, E, F

**Veal (Kobe A5) | Βόειο (Kobe A5)** 50.00

**Potato, Veggie Texture, Elderberry Caper, Porto wine**

Πατάτα, Κρέμα Λαχανικών, Κάππαρη Σαμπούκου, Κρασί Πόρτο

G, L, SO2

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

**All prices are in euro (€) | VAT is included**

Οι αναγραφόμενες τιμές είναι σε ευρώ (€) | Συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ

# MENU

BY ALIOS ILIOS RESTAURANT

MENU 01 | 11 PLATES

MENU 02 | 9 PLATES

MENU 03 | 7 PLATES

# DEGUSTATION



**APPETIZERS ΟΡΕΚΤΙΚΑ****Selection of Homemade Bread | Ποικιλία Χειροποίητων Ψωμιών**

G, Se, L, V

**Cold Cucumber Soup | Κρύα Σούπα Αγγούρι**

**Amberjack Tartar, Lime, Coconut, Chili, Bread Cracker**  
Ταρτάρ Μαγιάτικο, Μοσχολέμονο, Καρύδα, Κράκερ Ψωμιού

Robola, Gentilini Winery & Vineyards  
PDO Cephalonia | Robola

G, Se, F, E

**The Greek Dolmas | Ντολμάδες**

**Kale, Bulgur, Herbs, Lemon-almond**  
Λάχανο, Πλιγούρι, Μυρωδικά, Αμυγδαλολέμονο

Sauvignon Blanc Fume, Alpha Estate  
PDO Amyndeon | Sauvignon Blanc

G, E, N, V

**Tartaleta | Ταρταλέτα**

**Blue Cheese, Pear, Fig**  
Μπλε Τυρί, Αχλάδι, Σύκο

Amuse, Muses Estate  
PGI Thiva | Mouhtaros-Sauvignon Blanc

G, E, L, Se, V

**Carbonara | Καρμπονάρα**

**King Oyster, Greek Iberico, Aged Cretan Graviera Cheese, Egg**  
Μανιτάρι, Ελληνικό Ιμπέρικο, Παλαιωμένη Κρητική Γραβιέρα, Αυγό

Chardonnay, Domaine Katsaros  
PGI Kranea | Chardonnay

G, E, L, SO2

## MAIN COURSES ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

### Sea Bass | Λαβράκι

Turnip, Brussels Sprouts, Wild Arugula, Lemon, Ink  
Γογγύλι, Λαχανάκια Βρυξελλών, Άγρια Ρόκα, Λεμόνι, Μελάνι Σουπιάς

Santorini, Venetsanos Winery  
PDO Santorini | Assyrtiko

G, F

### Ravioli | Ραβιόλι

Santorini's White Eggplant, Eel, Tomato, Greek Truffle, Verbena  
Λευκή Μελιτζάνα Σαντορίνης, Χέλι, Ντομάτα, Ελληνική Τρούφα, Λουίζα

Syrah, Domaine Kikones  
PGI Ismaros | Syrah

G, F, E

### Veal (Kobe A5) | Βόειο (Kobe A5)

Potato, Veggie Texture, Elderberry Capers, Porto Wine  
Πατάτα, Κρέμα Λαχανικών, Κάππαρη Σαμπούκου, Κρασί Πόρτο

Kokkinomilos, Domaine Tselepos  
PGI Tegea | Merlot

G, L, SO2

Chateau Latour-Martillac Grand Cru  
Classe De Graves | Pessac-Leognan  
EXTRA CHARGE 30.00

## DESSERTS ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

### Baklavas | Μπακλαβάς

Aegina's Pistachio, Caramelia, Sorbet Peach-Jasmine, Cognac  
Φυστίκι Αιγίνης, Καραμέλια, Σορμπέ Ροδάκινο-Γιασεμί, Κονιάκ

Epitome, Nopera Winery  
Samos island | Muscat

G, L, N, SO2, V

### Tart | Τάρτα

Lemon, Almond, Green Apple Pickle, Black Truffle,  
Frozen Meringue  
Λεμόνι, Αμύγδαλο, Πίκλα Πράσινου Μήλου, Μαύρη Τρούφα,  
Παγωμένη Μαρέγκα

Moschatos Lemnos, Domaine Chatzigeorgiou  
PDO Lemnos | Muscat of Alexandria

G, L, E, N, SO2, V

### Mignardise

Menu Price | Μενού Γευσιγνωσίας  
Wine Pairing Price | Τιμή Wine Pairing

180.00

70.00

**APPETIZERS ΟΡΕΚΤΙΚΑ****Selection of Homemade Bread | Ποικιλία Χειροποίητων Ψωμιών**

G, Se, L, V

**Cold Cucumber Soup | Κρύα Σούπα Αγγούρι**

**Amberjack Tartar, Lime, Coconut, Chili, Bread Cracker**

Ταρτάρ Μαγιάτικο, Μοσχολέμονο, Καρύδα, Κράκερ Ψωμιού

Robola, Gentilini Winery & Vineyards  
PDO Cephalonia | Robola

G, Se, F, E

**Tartaleta | Ταρταλέτα**

**Blue Cheese, Pear, Fig**

Μπλε Τυρί, Αχλάδι, Σύκο

Amuse, Muses Estate  
PGI Thiva | Mouhtaro-Sauvignon Blanc

G, E, L, Se, V

## MAIN COURSES ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

### Sea Bass | Λαβράκι

Turnip, Brussels Sprouts, Wild Arugula, Lemon, Ink  
Γογγύλι, Λαχανάκια Βρυξελλών, Άγρια Ρόκα, Λεμόνι, Μελάνι Σουπιάς

Santorini, Venetsanos Winery  
PDO Santorini | Assyrtiko

G, F

### Fagoteli | Φαγοτέλι

Lime, Dill, Blue Cheese, Greek Caviar, Beurre Blanc sauce  
Μοσχολέμονο, Άνηθος, Μπλε Τυρί, Ελληνικό Χαβιάρι, Σάλτσα Μπερ Μπλαν

Sauvignon Blanc Fume,  
Alpha Estate  
PDO Amyndeon  
Sauvignon Blanc

G, L, E, F

### Veal (Kobe A5) | Βόειο (Kobe A5)

Potato, Veggie Texture, Elderberry Capers, Porto wine  
Πατάτα, Κρέμα Λαχανικών, Κάππαρη Σαμπούκου, Κρασί Πόρτο

Kokkinomilos, Domaine Tselepos  
PGI Tegea | Merlot

G, L, SO2

Chateau Latour-Martillac Grand Cru  
Classe De Graves | Pessac-Leognan  
EXTRA CHARGE 30.00

## DESSERTS ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

### Pure Bee

Honey, Apricot, Yogurt-Saffron Ice Cream, Blood Orange  
Μέλι, Βερίκοκο, Παγωτό Γιαούρτι-Σαφράν, Σαγκουίνι

Moschatos Lemnos,  
Domaine Chatzigeorgiou  
PDO Lemnos | Muscat of Alexandria

G, E, L, N, V

### Tart | Τάρτα

Lemon, Almond, Green Apple Pickle, Black Truffle,  
Frozen Meringue  
Λεμόνι, Αμύγδαλο, Πίκλα Πράσινου Μήλου, Μαύρη Τρούφα,  
Παγωμένη Μαρέγκα

Moschatos Lemnos,  
Domaine Chatzigeorgiou  
PDO Lemnos | Muscat of Alexandria

G, L E, N, SO2, V

### Mignardise

Menu Price | Μενού Γευσιγνωσίας

140.00

Wine Pairing Price | Τιμή Wine Pairing

55.00

**APPETIZERS ΟΡΕΚΤΙΚΑ****Selection of Homemade Bread | Ποικιλία Χειροποίητων Ψωμιών**

G, Se, L, V

**Cold Cucumber Soup | Κρύα Σούπα Αγγούρι**

**Amberjack Tartar, Lime, Coconut, Chili, Bread Cracker**

Ταρτάρ Μαγιάτικο, Μοσχολέμονο, Καρύδα, Κράκερ Ψωμιού

Robola, Gentilini Winery & Vineyards

PDO Cephalonia | Robola

G, Se, F, E

**Tartaleta | Ταρταλέτα**

**Blue Cheese, Pear, Fig**

Μπλε Τυρί, Αχλάδι, Σύκο

Amuse, Muses Estate

PGI Thiva | Mouhtaro-Sauvignon Blanc

G, E, L, Se, V

## MAIN COURSES ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

---

### Sea Bass | Λαβράκι

Turnip, Brussels Sprouts, Wild Arugula, Lemon, Ink

Γογγύλι, Λαχανάκια Βρυξελλών, Άγρια Ρόκα, Λεμόνι, Μελάνι Σουπιάς

G, F

Santorini, Venetsanos Winery  
PDO Santorini | Assyrtiko

### Ravioli | Ραβιόλι

Santorini's White Eggplant, Eel, Tomato, Greek Truffle, Verbena

Λευκή Μελιτζάνα Σαντορίνης, Χέλι, Ντομάτα, Ελληνική Τρούφα, Λουίζα

G, F, E

Syrah, Domaine Kikones  
PGI Ismaros | Syrah

## DESSERTS ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

---

### Tart | Τάρτα

Lemon, Almond, Green Apple Pickle, Black Truffle,  
Frozen Meringue

Λεμόνι, Αμύγδαλο, Πίκλα Πράσινου Μήλου, Μαύρη Τρούφα,  
Παγωμένη Μαρέγκα

G, L E, N, SO2, V

Moschatos Lemnos, Domaine Chatzigeorgiou  
PDO Lemnos | Muscat of Alexandria

### Mignardise

Menu Price | Μενού Γευσιγνωσίας

110.00

Wine Pairing Price | Τιμή Wine Pairing

40.00

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

**All prices are in euro (€) | VAT is included**

Οι αναγραφόμενες τιμές είναι σε ευρώ (€) | Συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ

