

Aura



Dinner Menu

Sea  Breeze

BEACH RESORT SANTORINI

CURIO COLLECTION
by Hilton™

Ορεκτικά και Σαλάτες Starters and Salads

Καλάθι ψωμιού Fresh from the Flames

Φρεσκοψημένο προζυμένιο ψωμί
Freshly Grilled Sourdough Bread



Carpaccio Τόνου Αιγαίου Aegean Tuna Carpaccio

Carpaccio Αιγαίοπελαγίτικου Τόνου | Yuzu Kosho | Carpaccio Ροζ Γκρέιπφρουτ
Aegean Tuna Carpaccio | Yuzu Kosho | Pink Grapefruit Carpaccio



Ντάκος με Ανθότυρο Cretan Dakos with Anthotyro

Ανοιχτός Ντάκος | Πάγος Τομάτας | Κρέμα από Ανθότυρο
Cretan-style Open Barley Rusk | Tomato Ice | Anthotyro Cheese Cream



Καψαλισμένο Μοσχαράκι Seared Beef

Καψαλισμένο Μοσχαράκι | Λάδι Καπνιστού Πράσου | Μαύρο Σκόρδο | Ponzu από Ξύδι Ροδιού
Seared Beef | Smoked Leek Oil | Black Garlic | Pomegranate Vinegar Ponzu



Μαριναρισμένα Χτένια Crudo Scallop Crudo

Μαριναρισμένα Χτένια | Σάλτσα Εσπεριδοειδών | Τραγανό Φύκι | Χαβιάρι Oscietra
Scallop Crudo | Citrus Sauce | Crispy Seaweed | Oscietra Caviar

Μανιτάρια με Κρέμα Τρούφας Mushrooms with Truffle Cream

Ποικιλία Μανιταριών | Κρέμα Τρούφας | Πούδρα Παρμεζάνας | Αφρός από Βερμούτ
Assorted Mushrooms | Truffle Cream | Parmesan Powder | Vermouth Foam



Σφυρίδα με Άρωμα Ούζου Sea Bass with Ouzo Essence

Φιλέτο Σφυρίδας | Σαβαγιόν Ούζου | Ξινό Μήλο | Γλασσαρισμένο Φινόκιο
Sea Bass Fillet | Ouzo Sabayon | Green Apple | Glazed Fennel



Ντολμάς Σέσκουλου Chard Dolma

Ντολμάς από Σέσκουλα | Μοσχάρι | Αρωματικά | Σάλτσα Αυγολέμονο με Γιαούρτι & Μέντα
Chard Dolma | Beef | Herbs | Avgolemono Sauce with Yogurt & Mint



Χωριάτικη Σαλάτα Greek Village Salad

Τοματίνια | Κρεμμύδι Πίκλα | Ελιές Καλαμών | Μους Φέτας
Cherry Tomatoes | Pickled Onion | Kalamata Olives | Feta Mousse



Μοτσαρέλα & Ροδάκινο Mozzarella & Peach

Βουβαλίσια Μοτσαρέλα | Πέστο από Φιστίκι Αιγίνης | Ροδάκινο
Buffalo Mozzarella | Pistachio Pesto | Peach



Σαλάτα Φακής Μπελούγκα με Σκουμπρί Beluga Lentils Salad with Mackerel

Φακές Beluga | Καπνιστό Σκουμπρί | Αβοκάντο | Εσπεριδοειδή
Beluga Lentils | Smoked Mackerel | Avocado | Citrus Fruits

Κυρίως Πιάτα

Main Courses

Νιόκι με Ραγού Gnocchi with Ragu

Σπιτικά Νιόκι Πατάτας | Σάλτσα από Μοσχαρίσιο Ραγού | Παρμεζάνα | Φρέσκο Δεντρολίβανο
Homemade Potato Gnocchi | Beef Ragu Sauce | Parmesan | Fresh Rosemary



Λεμονάτο Ριζότο Αχινού Lemony Risotto with sea Urchin

Λεμονάτο Ριζότο | Αρωματικό Λάδι | Αχινός
Lemony Risotto | Aromatic Oil | Sea Urchiny



Κανελόνι Ρικότας Ricotta Cannelloni

Κανελόνι Γεμιστό με Ρικότα, Σπανάκι & Καραμελωμένο Κρεμμύδι | Σάλτσα Τομάτας με Βασιλικό | Μους Φέτας
Cannelloni Stuffed with Ricotta, Spinach & Caramelized Onion | Tomato Sauce with Basil | Feta Mousse



Λαβράκι Σωτέ Sautéed Seabass

Λαβράκι Σωτέ | Πουρές Κουνουπιδιού | Κρεμώδης Σάλτσα από Μύδια & Λευκό Κρασί
Sautéed Seabass | Cauliflower Purée | Creamy Mussel & White Wine Sauce



Αργοψημένο Καλαμάρι Slow-Cooked Squid

Αργοψημένο Καλαμάρι | Πουρές Μπιζελιού | Ντρίμπλ Βαλσάμικου
Slow-Cooked Squid | Pea Purée | Balsamic Drizzle

Αρνάκι Φούρνου Oven-Roasted Lamb

Αρνί | Πατάτες Φούρνου | Κρέμα Γραβιέρας | Γλυκόξινη Πιπεριά
Lamb | Oven-Roasted Potatoes | Graviera Cream | Sweet & Sour Pepper



Μοσχαράκι με Υφές Κρεμμυδιού Beef with Onion Textures

Μοσχάρι | Υφές Κρεμμυδιού | Τζελ Βοδινού
Beef | Onion Textures | Veal Jus Gel

Premium Κοπές Black Angus / Premium Black Angus Cuts

Black Angus Ribeye 250-300 g

Black Angus Picanha 250-300 g

Black Angus Strip Loin 250-300 g

Μοσχαρίσιο Φιλέτο Black Angus 250-300 γρ / Black Angus Beef Fillet 250-300 g

Black Angus Tomahawk

Συνοδευτικά Πιάτα / Side Dishes



Χειροποίητη Πατάτα Τηγανιτή /
Hand-Cut Fried Potatoes

Λαχανικά Σχάρας / Grilled Vegetables

Με Κρέμα από Βαλσάμικο / With Balsamic Cream

Ψητά Μανιτάρια / Grilled Mushrooms

Με Σκόδο & Βότανα / With Garlic & Herbs

Συνοδευτικές Σάλτσες / Side Sauces

Για όλες τις σάλτσες



For all sauces

Σάλτσα Μπεαρνέζ / Sauce Béarnaise

Σάλτσα Πιπεριών / Pepper Sauce

Ελαφρώς Πικάντικη / Mildly Spicy

Σάλτσα Γλυκού Κρασιού / Sweet Wine Sauce

Σάλτσα Τσιμιτσούρι / Chimichurri Sauce

Επιδόρπια

Desserts

Μιλφείγ Βανίλιας Vanilla Millefeuille

Μιλφείγ με Φρέσκια Κρέμα & Βανίλια Μαδαγασκάρης
Millefeuille with Fresh Cream & Madagascar Vanilla



Μωσαϊκό Σοκολάτας Chocolate Mosaic

Μωσαϊκό Σοκολάτας | Παγωτό Καραμέλας
Chocolate Mosaic | Caramel Ice Cream



Ραβανί Καρύδας Coconut Ravani

Ραβανί Καρύδας | Κρέμα Λεμονιού | Σορμπέ Φράουλα | Σάλτσα από Κόκκινα Φρούτα
Coconut Ravani | Lemon Cream | Strawberry Sorbet | Red Fruit Sauce

Οι τιμές είναι σε ευρώ, περιλαμβάνουν υπηρεσίες και ΦΠΑ
Prices in Euro – Service and VAT included

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ώστε να εξασφαλίσουμε μια ασφαλή και ευχάριστη γαστρονομική εμπειρία!

Please inform us of any allergies to ensure a safe and delightful dining experience!



VEGETARIAN



CONTAINS
GLUTEN



CONTAINS
NUTS



CONTAINS
MILK



CONTAINS
EGGS



CONTAINS
MILK & EGGS



CONTAINS
CRUSTACEAN



CONTAINS
MOLLUSCS



CONTAINS
FISH



CONTAINS
CELERY



CONTAINS
SOY



CONTAINS
MUSTARD

Food and beverage allergy information: Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. The designated allergens and products are: 1. Cereals containing gluten, 2. Crustaceans, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soybeans, 7. Milk, 8. Nuts, 9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame seeds, 12. Sulphur dioxide and sulphites, 13. Lupin beans, 14. Molluscs. Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We cannot guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.