

Aura

Breakfast

Contemporary Greek Morning Experience

Sea  Breeze

BEACH RESORT SANTORINI

CURIO COLLECTION
by Hilton™

Concept

At AURA, breakfast is curated as a refined Greek morning experience, combining thoughtfully selected table elements with à la minute creations prepared upon order.

Rooted in Greek terroir, seasonality and simplicity, the experience balances warmth, generosity and quiet sophistication, allowing each guest to shape their morning at their own pace.

Breakfast is included in your stay.

Guests are invited to select from our **À la Minute Classics**, while our **Signature Plates** offer the opportunity to further enrich the experience.



Φιλοσοφία

Στο AURA, το πρωινό σχεδιάζεται ως μια εκλεπτυσμένη ελληνική πρωινή εμπειρία, που συνδυάζει επιλεγμένα στοιχεία τραπεζιού με πιάτα à la minute, ετοιμασμένα τη στιγμή της παραγγελίας.

Βασισμένο στην ελληνική γη, την εποχικότητα και την απλότητα, το πρωινό ισορροπεί τη φιλοξενία με τη διακριτική πολυτέλεια.

Το πρωινό περιλαμβάνεται στη διαμονή σας.

Ο επισκέπτης επιλέγει από τις **επιλογές à la minute**, ενώ τα **Signature πιάτα** προσφέρονται για όσους επιθυμούν να εμπλουτίσουν την εμπειρία τους.

The Morning Table | Το Ελληνικό Πρωινό Τραπέζι

Available Upon Selection | Περιλαμβάνεται - Κατόπιν Επιλογής

Artisan Bread Selection, Grissini & Carob Rusks

Επιλογή Τεχνικού Ψωμιού, Κριτσίνια & Παξιμάδια Χαρουπιού



Butter Croissants & Chocolate Croissants

Κρουασάν Βουτύρου & Κρουασάν Σοκολάτας



Greek Flower Honey, House Made Jam or Hazelnut Praline

Ελληνικό Ανθόμελο, Σπιτική Μαρμελάδα ή Πραλίνα Φουντουκιού



Butter & Extra Virgin Olive Oil

Βούτυρο & Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο



Yogurt & Light Bowls

À la Minute

Greek Yogurt & Seasonal Fruits

Strained Greek Yogurt | Seasonal Fruits | Honey | Mixed Seeds

Στραγγιστό Ελληνικό Παούρτι | Φρούτα Εποχής | Μέλι | Ανάμεικτοι Σπόροι



Chia Coconut Parfait

Slow Soaked Chia | Coconut Milk | Strawberry | Basil

Κρέμα Chia | Γάλα Καρύδας | Φράουλα | Βασιλικός

Eggs & À la Minute Creations

Eggs Your Way

Scrambled | Fried | Poached | Soft or Hard Boiled

Served with Sourdough Bread

Αυγά όπως τα Θέλετε

Προζυμένιο Ψωμί

Omelet à la Minute

Whole Egg or Egg White Omelet
Curated with your Choice of Fillings

Ομελέτα Ολόκληρου Αυγού ή Ασπραδιού
Επιμελημένη με Υλικά της Επιλογής σας



Your Selection | Επιλογή Υλικών
Optional side dishes | Προαιρετικές προσθήκες

Vegetables | Λαχανικά

Tomato | Onion | Peppers | Mushrooms
Ντομάτα | Κρεμμύδι | Πιπεριές | Μανιτάρια

Cheese | Τυριά

Feta | Graviera
Φέτα | Γραβιέρα

Cold Cuts | Αλλαντικά

Bacon | Smoked Turkey
Μπέικον | Καπνιστή Γαλοπούλα

Signature Egg & Savory Plates

Aegean Benedict

Carob Rusk | Poached Eggs | Smoked Pork | Hollandaise

Παξιμάδι Χαρουπιού | Αυγά Ποσέ | Καπνιστό Χοιρινό | Σάλτσα Hollandaise



Morning Sea Breeze

Soft Scrambled Eggs | Smoked Salmon | Citrus Aroma

Απαλά Scrambled Αυγά | Καπνιστός Σολομός | Νότες Εσπεριδοειδών



Greek Style Avocado Toast

Sourdough Bread | Avocado Cream | Poached Egg | Myzithra | Basil Oil

Προζυμένιο Ψωμί | Κρέμα Αβοκάντο | Αυγό Ποσέ | Μυζήθρα | Λάδι Βασιλικού



Aegean Shakshuka

Fried Eggs in Tomato & Pepper Sauce | Feta | Olives

Τηγανιτά Αυγά σε Σάλτσα Ντομάτας & Πιπεριάς | Φέτα | Ελιές



Farm Egg Omelet With Goat Cheese & Black Truffle

Egg Omelet with Goat Cheese | Fresh Herbs | Black Truffle

Ομελέτα Αυγών με Κατσικίσιο Τυρί | Φρέσκα Βότανα | Μαύρη Τρούφα



Eggs Florentine Truffle

Poached Eggs | Spinach | Hollandaise Espuma with Truffle

Αυγά Ποσέ | Σπανάκι | Αφρός Hollandaise με Τρούφα



Salmon Toast

Toasted Buttered Brioche | Marinated Salmon | Avocado Cream | Pickled Onion

Φρυγανισμένο Brioche Βουτύρου | Μαριναρισμένος Σολομός | Κρέμα Αβοκάντο | Πίκλα Κρεμμυδιού

Sweet Awakenings | Γλυκές Αφυπνίσεις

A Curated Sweet Choice | Επιμελημένη Γλυκιά Επιλογή

Porridge "Warm Comfort"

Rolled Oats | Caramelized Banana | Cinnamon | Nuts | Maple Syrup
Κρέμα Βρώμης | Μπανάνα | Κανέλα | Ξηρούς Καρπούς | Σιρόπι Σφενδάμου

Greek Style Pancakes

Strained Yogurt Pancakes | Citrus Honey Syrup | Caramelized Almonds
Pancakes με Πασούρτι | Πετιμέζι Πορτοκαλιού | Αμύγδαλα

Velvet Rice Pudding

Creamy Rice Pudding | Vanilla | Cinnamon
Βελούδινο Ρυζόγαλο | Βανίλια | Κανέλα

Signature Sweet Plates

French Toast "Santorini Style"

Brioche | Thyme Honey | Walnuts | Mastiha Cream
Brioche | Θυμαρίσιο Μέλι | Καρύδια | Κρέμα Μαστίχας

Choco Pancakes

Fluffy Pancakes | Hazelnut Praline | Waffle Crunch
Pancakes Σοκολάτας | Πραλίνα Φουντουκιού

Pie Or Dessert Of The Day

A Different Delight Every Morning

Freshly Baked Traditional Pie or a Handmade Dessert, Crafted Daily using Seasonal Ingredients.

Μια Διαφορετική Απόλαυση κάθε Πρωί

Φρεσκοψημένη Παραδοσιακή Πίτα ή Χειροποίητο Γλυκό, Φτιαγμένο Καθημερινά με Εποχιακά Υλικά.

Artisanal Plate

Greek Cheese Selection

Selected Greek Cheeses | Rusks | Dried Fruits | Aromatic Honey
Ελληνική Ποικιλία Τυριών | Παξιμάδια | Αποξηραμένα Φρούτα | Μέλι

Seasonal Fruit Bowl

Freshly Cut Seasonal Fruits

Φρέσκα Φρούτα Εποχής

Coffee & Beverages (Room Service)

Filter Coffee

American Coffee

Tea Selection

Barista Coffee

Espresso

Cappuccino

Latte

Flat White

Freddo

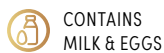


Milk alternatives

Almond

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!



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.