

# Aura



# Dinner Menu

Modern Greek Creative

Sea  Breeze

BEACH RESORT SANTORINI

---

CURIO COLLECTION  
by Hilton™

### **Dinner Philosophy**

Evenings at AURA are relaxed, yet refined.  
Inspired by the Aegean and the Greek land, our dinner menu  
celebrates pure flavors, premium ingredients  
and a thoughtful sense of simplicity.



### **Η Φιλοσοφία του Βραδινού**

Το βράδυ στο AURA γίνεται πιο εκλεπτυσμένο,  
αλλά παραμένει αυθεντικό. Έμφαση στο προϊόν,  
καθαρές γεύσεις και μια σύγχρονη ελληνική προσέγγιση.

# Cold & Hot Starters

## Artisanal Bread

A Basket Of Handcrafted Sourdough And Carob Bread, Lightly Toasted | Extra Virgin Olive Oil |  
Sea Salt Flakes | Fresh Aromatic Oregano  
Καλάθι με Χειροποίητο Προζυμένιο και Χαρουπένιο Ψωμί, Φρυγανισμένο | Εκλεκτό Παρθένο Ελαιόλαδο |  
Ανθό Αλατιού | Αρωματική Φρέσκια Ρίγανη

## Tuna Tartare & Truffle

Tuna | Delicate Truffle | Crispy Onion  
Τόνος | Διακριτική Τρούφα | Τραγανό Κρεμμύδι

## Strawberry Gazpacho & Valley Shrimp

Chilled Strawberry Gazpacho | Shrimps  
Δροσερό Gazpacho Φράουλας | Γαρίδες

## Marinated Amberjack

Marinated Amberjack | Citrus Gel  
Λακέρδα Μαγιάτικου | Gel Εσπεριδοειδών

## Beef Tartare

Silky Beef Tartare | Potato Ice Cream | Caviar  
Μοσχαρίσιο Ταρτάρ | Παγωτό Πατάτας | Χαβιάρι

## King Scallops

Seared Scallops | Cauliflower Cream | Subtle Vanilla  
Χτένια | Κρέμα Κουνουπιδιού | Ήπιες Νότες Βανίλιας

## Olive Tart

Olive Tart | Feta Cream | Cucumber Gel | Tomato Marmalade  
Τάρτα Ελιάς | Κρέμα Φέτας | Ζελέ Αγγουριού | Μαρμελάδα Τομάτας

# Mediterranean Garden

## Greek Creative Salad

Seasonal Salad with Tomato Water | Pickled Cucumber

Νερό Τομάτας | Πίκλα Αγγουριού

---

## Sea Harmony

Sea Urchin & Crab Salad | Blood Orange Juice | Salmon Brick

Σαλάτα Αχινού & Καβουριού | Χυμό Σαγκουίνι | Μπρικ Σολομού

---

## Spanakopita Salad

Warm Crispy Pastry | Feta Cream | Greens

Ζεστό Τραγανό Φύλλο | Κρέμα Φέτας | Φρέσκα Χόρτα

# Pasta

## Handmade Mushroom Ravioli

Truffle | Veal Jus

Χειροποίητα Ραβιόλι Μανιταριών | Τρούφα | Ζωμό Μοσχαριού

---

## Pappardelle with Slow Braised Lamb

Pappardelle | Slow-cooked Lamb | Graviera cheese

Παπαρδέλες | Σιγομαγειρεμένο Αρνί | Γραβιέρα

# Fresh Fish & Seafood

## Amberjack Fillet

Amberjack | Avgolemono Velouté

Μαγιάτικο | Κρέμα Αυγολέμονο

---

## Salmon Fillet

Salmon | Corn Cream | Chorizo

Σολομός | Κρέμα Καλαμποκιού | Chorizo

---

## Grouper Fillet

Grouper | White Bean Cream | Smoked Oil

Ροφός | Κρέμα φασολιού | Καπνιστό Λάδι

---

## Butter Poached Lobster Noisette

Tarragon | Pumpkin Mousseline | Kozani Saffron | Crispy Iberico Chorizo | Sea Asparagus Micro Greens

Εστραγκόν | Mousseline Κολοκύθας | Σαφράν Κοζάνης | Τραγανό Iberico Chorizo | Θαλασσινό Σπαράγγι

# Meat Selection

## Beef Stifado - Three Textures

Beef | Three Onion Textures

Μοσχάρι | Τρεις Υφές Κρεμμυδιού



## French Cut Lamb

Lamb | Potato Foam | Graviéra Cream | Sweet and Sour Pepper

Αρνί | Αφρό Πατάτας | Κρέμα Γραβιέρας | Γλυκόξινη Πιπεριά



## Pork Belly

Pork | Carrot Mousse | Sage Butter

Πανσέτα | Μους Καρότου | Βούτυρο Φασκόμηλου



## Fine Cut Black Angus Steak

Black Angus | Truffle Purée | Red Wine

Black Angus | Πουρέ Τρούφας | Κόκκινο Κρασί



## Rooster Breast

Rooster | Thyme Jus | Wheat Cooked Risotto Style

Κόκορας | Jus Θυμαριού | Σιτάρι Μαγειρεμένο σαν Ριζότο

# Sweet Collection

## Dark Elegance

Chocolate | Aromatic Smoked Caramel | Espresso Ice Cream  
Σοκολάτα | Αρωματική Καραμέλα Καπνού | Παγωτό Espresso



## Aegean Lemon

Lemon with an Aegean Aroma | Mastic | Sea Salt  
Λεμόνι με Άρωμα Αιγαίου | Μαστίχα | Θαλασσινό Αλάτι



## White Garden

Vanilla Mille Feuille | Citrus | Yogurt Cream | Lavender Foam  
Μιλφέιγ Βανίλια | Εσπεριδοειδή | Κρέμα Γιαουρτιού | Αφρός Λεβάντας

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!



CONTAINS  
GLUTEN



CONTAINS  
MILK



CONTAINS  
MILK & EGGS



CONTAINS  
EGGS



CONTAINS  
CELERY



CONTAINS  
SOY



CONTAINS  
FISH



CONTAINS  
CRUSTACEAN



CONTAINS  
SULPHATES

**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.