

Aura



Lunch Menu

Beachside Mediterranean Dining

Sea  Breeze

BEACH RESORT SANTORINI

CURIO COLLECTION
by Hilton™

Lunch Philosophy

Light, bright and refined.

At AURA, lunch is about relaxation by the sea -
pure Greek flavors, seasonal ingredients
and modern Mediterranean simplicity.

Dishes designed to share, easy to enjoy
and offering genuine value.



Η Φιλοσοφία του Μεσημεριανού

Ανάλαφρο, φωτεινό και εκλεπτυσμένο.

Στο AURA Restaurant, το μεσημέρι είναι χαλάρωση
δίπλα στη θάλασσα, με ελληνικές γεύσεις,
εποχικά υλικά και σύγχρονη μεσογειακή απλότητα.

Πιάτα σχεδιασμένα για μοίρασμα, εύκολα στην επιλογή
και ευχάριστα στην απόλαυση.

Bread & Small Beginnings

Ψωμί & Μικρές Αρχές

Artisan Bread Selection

Warm Sourdough | Carob Bread | Extra Virgin Olive Oil
Ζεστό Προζυμένιο | Χαρουπένιο Ψωμί | Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο

Refined Cold Starters

Εκλεπτυσμένα Κρύα Ορεκτικά

Modern Dakos

Barley Rusk | Airy Feta Mousse | Two Tomato Textures
Κριθαρένιο Παξιμάδι | Αφράτη Φέτα | Δύο Υφές Τομάτας

Smoked Eggplant Purée

Smoky Eggplant | Fresh Greek Herbs
Καπνιστή Μελιτζάνα | Φρέσκα Ελληνικά Βότανα

Black Garlic Tzatziki

Yoghurt | Cucumber | Subtle Black Garlic Notes
Δροσερό Γιαούρτι | Αγγούρι | Διακριτικές Νότες Μαύρου Σκόρδου

Feta & Roasted Pepper Cream

Creamy Feta | Roasted Greek Sweet Pepper with Smoked Tomato
Κρέμα Φέτας | Ψητή Πιπεριά Φλωρίνης με Καπνιστή Ντομάτα

Tuna Carpaccio

Fresh Tuna | Lemon | Avocado Cream | Rocket Leaves
Φρέσκος Τόνος | Λεμόνι | Βασιλικό | Κρέμα Αβοκάντο | Φύλλα Ρόκας

Warm Mediterranean Starters

Ζεστά Μεσογειακά Ορεκτικά

Santorini Tomato Fritters

Crispy Tomato Fritters | Light Green Curry Mayo
Τραγανοί Τοματοκεφτέδες | Ελαφριά Κρέμα Πράσινου Κάρυ

Crispy Calamari

Crispy Calamari | White Tarama Cream | Bottarga
Τραγανό Καλαμάρι | Κρέμα Λευκού Ταραμά | Αυγοτάραχο

Grilled Octopus

Tender Octopus | Fava Cream | Herb Chimichurri
Χταπόδι Σχάρας | Κρέμα Φάβας | Chimichurri

Mussels In White Wine

Steamed Mussels with White Wine | Herbs
Μύδια Αχνισμένα με Λευκό Κρασί | Μυρωδικά

Charcoal-Grilled Oyster Mushrooms

Grilled Mushroom | Sweet Red Pepper Pickle Cream | Truffle Aroma
Μανιτάρια Πλευρώτους Σχάρας | Κρέμα από Ξιδάτη Πιπερία Φλωρίνης | Άρωμα Τρούφας

Golden Hand Cut Fries

Hand Cut Fries | Aged Graviera
Φρεσκοκομμένες Πατάτες | Παλαιωμένη Γραβιέρα

Vibrant Beach Salads

Δροσερές Σαλάτες Παραλίας

Greek Salad

Cherry Tomatoes | Pickled Sea Fennel | Olives | Airy Feta Cream
Ντοματίνια | Κρίταμο Τουρσί | Ελιές | Αφράτη Κρέμα Φέτας

Hellenic Caprese

Buffalo Mozzarella | Colourful Tomatoes | Pistachio Pesto
Βουβαλίσια Μοτσαρέλα | Πολύχρωμες Τομάτες | Pesto Φιστικιού

Quinoa & Avocado With Valley Shrimps

Light Quinoa Blend | Valley Shrimps | Creamy Avocado
Ανάλαφρη Κινόα | Γαρίδες Κοιλιάδος | Αβοκάντο

Pasta & Light Mains

Ελαφριές Μεσογειακές Δημιουργίες

Grouper & Citrus Sea Pasta

Spaghetti with Grouper | Citrus Infused Sea Broth
Spaghetti με Ροφό | Νότες Εσπεριδοειδών

Chickpea Velouté Risotto With Fish

Silky Chickpea Risotto | Fillet Fish | Lemongrass | Parmesan cheese
Ρεβιθόρυζο | Φιλέτο Ψαριού | Λεμονόχορτο | Παρμεζάνα

Signature Day Plates

Κυρίως Πιάτα Ημέρας

Charcoal Grilled Chicken

Grilled Chicken Thigh Fillet | Mustard Lemon Dressing | Zucchini | Crumbled Feta
Φιλέτο Κοτόπουλο Μπούτι | Λαδολέμονο Μουστάρδας | Κολοκύθι | Θρυμματισμένη Φέτα



Grilled Salmon Fillet

Grilled Salmon | Celery Cream | Red Bean Salad
Σολομός Σχάρας | Κρέμα Σέλιου | Σαλάτα Κόκκινων Φασολιών



Slow Cooked Pork

Pork with Mustard and Honey | Cauliflower
Χοιρινό με Μουστάρδα & Μέλι | Κουνουπίδι



Signature Seafood Risotto

Creamy Risotto with Shellfish Stock | Confit Tomatoes
Κρεμώδες Ριζότο με Ζωμό Οστρακοειδών | Τοματίνια Confit



Jumbo Shrimp Saganaki

Charred Jumbo Shrimps with Tomato Compote | Feta Cream
Γαρίδες Στη Σχάρα με Καραμελωμένη Τομάτα | Κρέμα Φέτας

AURA – Grill & Signature Selection

Premium cuts & exceptional seafood
Εκλεκτές κοπές & εξαιρετικά θαλασσινά

Beef, Graviera & Truffle

Beef Ragù with Fresh Lasagna | Graviera Truffle Cream
Μοσχαρίσιο Ραγού με Λαζάνια | Κρέμα Γραβιέρας



Black Angus Ribeye 300g

Dry Aged Ribeye with Au Poivre Sauce | Sweet Potato
Ribeye Black Angus με Σάλτσα Πιπεριού



Slow Smoked Beef Brisket

Slow Smoked Beef Brisket | Lightly Spicy Coffee Sauce | Two Onion Textures
Μοσχαρίσιο Brisket Αργού Καπνίσματος | Ελαφρώς Πικάντικη Σάλτσα Καφέ | Δύο Υφές Κρεμμυδιού



Charcoal Grilled Reef Fish

Charcoal Grilled Reef Fish with Lemon Blossom Broth & Aromatic Herbs
Πετρόψαρα στα Κάρβουνα με Ζωμό Λεμονοανθού & Αρωματικά Βότανα



Fresh Aegean Fish of the Day

Charcoal Grilled Fresh Local Fish | Olive Oil Emulsion | Santorini Herbs
Φρέσκο Ψάρι Ημέρας Σχάρας | Emulsion Παρθένου Ελαιόλαδου | Βότανα Σαντορίνης



Grilled Lobster

Charcoal Grilled Lobster with Shellfish Beurre Blanc
Αστακός Σχάρας με Beurre Blanc Οστρακοειδών

Side Dishes Συνοδευτικά

Seasonal Greens with Grilled Zucchini Χόρτα Εποχής με Ψητό Κολοκυθάκι



Grilled Vegetables

Ψητά Λαχανικά

Eggplant | Button Mushrooms | Peppers | Sweet Pumpkin
Ψητά Λαχανικά | Μελιτζάνα | Λευκά Μανιτάρια | Πιπεριές | Γλυκιά Κολοκύθα

Dessert Suite

Γλυκό Τελείωμα

AURA Tiramisu

Light coffee cream | cocoa

Απαλή κρέμα καφέ | κακάο



Madagascar Vanilla Ode

Madagascar vanilla cream | caramel notes

Κρέμα βανίλιας Μαδαγασκάρης | νότες καραμέλας



Chocolate Symphony

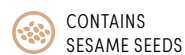
Rich chocolate | praline in two textures

Πλούσια σοκολάτα | πραλίνα σε δύο υφές

Ask our team for wine suggestions.

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.