



Breakfast Stories

Geschichten zum Frühstück

...experience breakfast like never before

By Alexandros Tsiotinis

...erleben Sie Frühstück wie nie zuvor

Von Alexandros Tsiotinis

Introducing "**Breakfast Stories**" by Chef **Alexandros Tsiotinis**: Dive into a world of morning delights and explore a unique blend of Greek tradition infused with creativity and nostalgia in an exclusive setting.

Wir stellen vor: "**Breakfast Stories**" von Küchenchef **Alexandros Tsiotinis**: Tauchen Sie ein in die Welt der morgendlichen Köstlichkeiten und entdecken Sie eine einzigartige Mischung aus griechischer Tradition, Kreativität und Nostalgie in einem exklusiven Rahmen.

A la carte dishes

À-la-carte-Optionen

Porridge

with pistachios and red fruit compote

Porridge

mit Pistazien und Rote-Früchte-Kompott

Tofu scramble

with cauliflower, crispy panko, lime, curry and green apple

Tofu-Scramble

mit Blumenkohl, knusprigem Panko, Limette, Curry und grünem Apfel

Avocado toast

with chives and lime, on slow-fermented sourdough bread

Avocado-Toast

mit Schnittlauch und Limette, auf langsam reifendem Sauerteigbrot

Oven-baked eggs

with potatoes confit, asparagus, olives, oregano and feta cheese

Eier im Ofen

mit Kartoffeln-Confit, Spargel, Oliven, Oregano und Feta

Traditional Kagianas

Scrambled eggs with tomato, fresh oregano, courgette,

Graviera cheese of Paros

Traditioneller Kagianas

Rührei mit Tomaten, frischem Oregano, Zucchini,

Graviera-Käse aus Paros

White Omelette

With semi-sundried cherry tomatoes, anthotyro cheese from Crete and fresh basil

Weißes Omelett

Mit halbtrockneten Kirschtomaten, kretischem Anthotyro-Käse und frischem Basilikum

“Frouitalia” from Andros

Omelette with potatoes confit in olive oil and syglino cured pork

„Frouitalia“ (traditionelles Omelett) aus Andros

Omelett mit Kartoffeln-Confit in Olivenöl und gepökeltem Syglino (eingelegtes Schweinefleisch)

Eggs Benedict

Toasted brioche with poached eggs, hollandaise sauce and homemade beef bacon

Eier Benedict

Geröstete Brioche mit pochierten Eiern, Sauce Hollandaise und handgemachtem Rinderspeck

Carob pancakes

with fluffy tiramisu cream and cocoa

Johannisbrot-Pfannkuchen

mit fluffiger Tiramisu-Creme und Kakao

Fried eggs/ omelette/ scrambled eggs/ poached eggs
with up to 3 of the following ingredients

| Cheese | Cured meats | Herbs | Vegetables |
|-----------------|--------------------|--------------|-------------------|
| Graviera cheese | Prosciutto | Basil | Pepper |
| Feta cheese | Bacon | Oregano | Onion |
| Anthotyro | Turkey | Thyme | Mushrooms |
| Cottage | Sausage | Mint | Courgette |
| Smoked | | | |

Spiegeleier / Omelett / Rührei / pochierte Eier
mit bis zu 3 der folgenden Zutaten

| Käse | Aufschnitt | Kräuter | Gemüse |
|-------------------|---------------------|----------------|---------------|
| Graviera-Käse | Prosciutto-Schinken | Basilikum | Paprika |
| Feta-Käse | mit Speck | Oregano | Zwiebel |
| Anthotyro | Putenschinken | Thymian | Champignons |
| Hüttenkäse | Wurst | Minze | Zucchini |
| Geräucherter Käse | | | |

Food allergies: If you have a special dietary requirement, please inform a member of our staff before you place your order.

Guests that have upgraded their stay to the "Ellavated Bliss" package, enjoy free choice of dishes across all à la carte menus (three course menus consisting of an appetizer, a main course and dessert per guest).

V.A.T. is included in prices (euros). 'Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice)'. The restaurant / bar is legally required to issue official receipts, certified by the relevant tax office.

Persons under 18 years of age are prohibited from consuming alcoholic beverages. The oil used on salads is olive oil. Sunflower seed oil is used for frying. Responsible of statutory regulations implementation: Hotel General Manager - Oktay Aslan.

Lebensmittelallergien: Wenn Sie eine besondere Diät einhalten müssen, informieren Sie bitte einen unserer Mitarbeiter, bevor Sie Ihre Bestellung aufgeben.

Gäste, die ein Upgrade auf das "Ellavated Bliss"-Paket gebucht haben, können aus allen À-la-carte-Menüs frei wählen (Drei-Gänge-Menüs, bestehend aus einer Vorspeise, einem Hauptgericht und einem Dessert pro Gast).

MwSt. Ist In Den Preisen Enthalten (Euros) „Der Verbraucher Ist Nicht Zur Zahlung Verpflichtet, Wenn Er Nicht Die Zahlungsquittung Erhält (Quittung-Rechnung)". Das Restaurant / die Bar ist gesetzlich verpflichtet, amtliche Belege auszustellen, die vom zuständigen Finanzamt beglaubigt sind.

Personen unter 18 Jahren ist es untersagt, alkoholische Getränke zu konsumieren.

Das in den Salaten verwendete Öl ist Olivenöl. Sonnenblumenöl wird zum Braten verwendet Verantwortlich für die Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften: Hotel General Manager - Oktay Aslan.