

Mr. E

Mr. E is an aristocrat of today. Nobody sees him but you feel him.
He embodies the culture of the island as a concept.

Parilio connects with the local parian
cuisine and pays tribute to old traditional recipes
and local produce seen through the eyes of Mr. E,
a global explorer of today, that anchored in Paros
to connect his past with the present.

While soaking in the calmness and relaxing surroundings,
your stay will be enriched by subtle pleasures
and a wealth of culinary diversions prepared
by celebrated Chef Alexandros Tsiotinis.

We invite you not only to savour the tastes but also
the hospitality and sharing, equally important ingredients
in Greece as the food itself, in this extraordinary
gastronomic journey.

APPETIZERS / SALADS

Triple fried baby potatoes

with basil, tomato powder and aged gruyere cheese from Naxos island (GF, V)

Τριπλοτηγανισμένες baby πατάτες

με βασιλικό, πούδρα ντομάτας και παλαιωμένη γραβιέρα Νάξου (GF, V)

9

Grilled meat balls

with tomato relish, greek pitta bread and smoked yogurt

Κεφτέδες σάρας

με μαρμελάδα ντομάτας, ελληνική πίτα και καπνιστό γιαούρτι

13

'Sfakiani' pie

with wild greens, wild fennel and 'chloro' goat cheese (V)

Σφακιανή πίτα

με χόρτα, αγριομάραθο και κλωρό τυρί (V)

8

Grouper tartare (athenian salad)

with parsley, capers, pickled cucumber, tomato mayonnaise and masticha tears

Ταρτάρ ροφού (αθηναϊκή)

με μαϊντανό, καπαρόμηλα, αγγουράκι τουρσί, μαγιονέζα τομάτας και δάκρυα μαστίχας

16

Greek hummus

with tahini scented cycladic fava served with pretzel from Thessaloniki (V)

Ελληνικό χούμους

με φάβα Κυκλάδων αρωματισμένη με ταχίνι και συνοδεία μπουκιές

από κουλούρι Θεσσαλονίκης (V)

10

Greek salad

with parian bio cherry tomatoes, cucumber, grilled Florina pepper, capers, caper leaves, virgin olive oil and xinomizithra cheese from Paros island (V)

Ελληνική σαλάτα

με βιολογικά ντοματάκια Πάρου, αγγούρι, ψητή πιπεριά Φλωρίνης, κάπαρη, καπαρόφυλλα, αγνό παρθένο ελαιόλαδο και παριανή ξινομυζήθρα (V)

12

Paros traditional "salatouri"

with fresh fish of the day, dill, lemon confit, spring onions and verbena-lemon dressing (GF)

Παριανό «σαλατούρι»

από φρέσκο ψάρι ημέρας, με άνηθο, λεμόνι κονφί, φρέσκο κρεμμύδι

και λαδολέμονο λουίζας (GF)

19

Green salad

with kale, goat cheese, toasted walnuts, roasted peaches and peach vinaigrette (GF, V)

Πράσινη σαλάτα

με kale, κατσικίσιο τυρί, καβουρδισμένα καρύδια, ψητά ροδάκινα

και βινεγκρέτ ροδάκινο (GF, V)

12

MAIN COURSES

Carob penne

with cretan apaki, sun-dried tomatoes, shitake mushrooms and anothiro cheese cream

Πέννες από χαρούπι

με κρητικό απάκι, λιαστή ντομάτα, μανιτάρια σιτάκε και κρέμα από ανθότυρο

16

Lobster giouvetsi

with 'mirmitzeli' (homemade orzo pasta) from Paros and lemongrass

Γιουβέτσι αστακού

με μιρμιζέλι Πάρου και λεμονόχορτο

32

Grilled octopus

with eggplant salad, fennel, orange, rosemary and green olive (GF)

Χταπόδι σχάρας

με μελιτζανοσαλάτα, φινόκιο, πορτοκάλι, δεντρολίβανο και πράσινη ελιά (GF)

18

Tuna tagliata

with arugula, mango from Paros with dressing of poppy seeds and ginger

Ταλιάτα από φιλέτο φρέσκου τόνου

με σαλάτα από ρόκα, μάνγκο Πάρου, με dressing από παπαρουνόσπορο και ginger

23

Risotto 'spanakorizo'

with smoked spinach, sautéed asparagus and marjoram pesto (GF, V)

Ριζότο σπανακόρυζο

με καπνιστό σπανάκι, σωτέ σπαράγγια και πέστο μαντζουράνας (GF, V)

16

Sea bream

with chickpeas, bergamot and sea fennel (GF)

Φαγκρί

με ρεβιθάδα, περγαμόντο και κρίταμο (GF)

35

Chicken fillet

marinated in local herbal cooked sous vide. Served with grilled vegetables (GF)

Κοτόπουλο φιλέτο

μαριναρισμένο σε ντόπια βότανα και μαγειρεμένο σε κενό αέρος.

Συνοδεύεται από ψητά λαχανικά (GF)

18

Bio greek beef fillet

with mushrooms confit, gnocchi, pumpkin cream, burned butter and thyme sauce

Φιλέτο ελληνικού βιολογικού μόσχου

με μανιτάρια κονφί, νιόκι, κρέμα κολοκύθας, καμένο βούτυρο και σάλτσα θυμαριού

35

SNACKS

Beef burger

with smoked mayonnaise, caramelized onions, tomato and bacon. Served with French fries

Μοσχαρίσιο burger

με καπνιστή μαγιονέζα, καραμελωμένο κρεμμύδι, ντομάτα, μπέικον.

Συνοδεύεται από τηγανιτές πατάτες

18

Club sandwich

with grilled chicken, bacon, tomato and homemade mayonnaise

Club sandwich

με ψητό κοτόπουλο, μπέικον, ντομάτα και χειροποίητη μαγιονέζα

15

DESSERTS

Velvety chocolate cream

with crumbles from Aegina pistachio and cacao beans ice-cream

Βελούδινη κρέμα σοκολάτας

με crumbles από φιστίκια Αιγίνης και παγωτό από τον καρπό του κακάο

9

Baked egg whites

with vanilla cream, lime zest, yogurt and mango (V)

Σπασμένη μαρέγκα

με αέρινη κρέμα βανίλιας, ξύσμα από λάιμ, sorbet γιαούρτι και μάνγκο (V)

8

Hazelnut praline cream

with caramelized hazelnuts and lemon sorbet

Κρέμα πραλίνας φουντουκιού

με καραμελωμένα φουντούκια και sorbet λεμονιού

12

GF: Gluten Free, **V:** Vegetarian

All prices are in € and inclusive of 13% VAT. Food on this menu may contain traces of nuts and gluten. Please ask our associates for further clarifications. We welcome enquiries from customers that wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be aware of, when preparing your menu request.

Όλες οι τιμές είναι σε € και περιλαμβάνουν ΦΠΑ 13%. Το φαγητό σε αυτό το μενού είναι πιθανό να περιέχει ίχνη ξηρών καρπών και γλουτένη. Παρακαλούμε ρωτήστε τους συνεργάτες μας για περισσότερες πληροφορίες. Θα χαρούμε να απαντήσουμε σε ερωτήσεις σχετικά με τα συστατικά που περιέχονται στα πιάτα μας. Παρακαλώ ενημερώστε μας για οποιοδήποτε αλλεργίες ή διατροφικές απαιτήσεις που πρέπει να ξέρουμε κατά την προετοιμασία του γεύματός σας.