

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.

Parīlio 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.

START YOUR DAY

Almond yoghurt with almond butter, granola, strawberry chips and coconut flakes (GF, V)
Γιαούρτι αμυγδάλου με αμυγδαλοβούτυρο, γκρανόλα με δημητριακά, τσιπς από φράουλες και νιφάδες καρύδας (GF, V)

Peach flavoured yoghurt with honey and fresh fruit (GF, V)
Γιαούρτι αρωματισμένο με ροδάκινο, μέλι και φρέσκα φρούτα (GF, V)

Acai bowl with chocolate, dates and walnuts (GF, V)
Acai bowl με σοκολάτα, χουρμάδες και καρύδια (GF, V)

Yogurt: full fat, 2%, 0%
Γιαούρτι: πλήρες, 2%, 0%

Accompany your yogurt with an assortment of dried fruits, nuts and seeds
Συνοδεύστε το γιαούρτι σας με αποξηραμένα φρούτα, ξηρούς καρπούς και σπόρους

Porridge

Oat porridge with banoffee flavor and caramelized nuts (V)
Porridge βρώμης με γεύση banoffee και καραμελωμένους ξηρούς καρπούς (V)

Oat porridge with coconut milk, dark chocolate and cinnamon (V)
Porridge βρώμης με γάλα καρύδας, μαύρη σοκολάτα και κανέλα (V)

Breakfast salads / Σαλάτες

Bulgur wheat with grilled kale, avocado, Chios mastelo cheese and cherry tomatoes (V)
Πληγούρι με ψητό kale, αβοκάντο, μαστέλο Χίου και ντοματίνια (V)

Greek salad with cherry tomatoes, cucumber, peppers and olives (GF, V)
Ελληνική σαλάτα με ντοματίνια, αγγούρι, πιπεριές και ελιές (GF, V)

Cold cuts from Greek small producers
Αλλαντικά από Έλληνες μικρούς παραγωγούς

Cheese from Greek small producers
Τυριά από Έλληνες μικρούς παραγωγούς

Traditional pie or tart of the day
Πίτα ή τάρτα ημέρας

Sandwiches

Mini brioche with smoked salmon, cream cheese and chives
Mini brioche με καπνιστό σολομό, τυρί κρέμα και σχοινόπρασο

Sourdough bread with turkey, Metsovo smoked cheese and Tinos artichokes spread
Προζυμένιο ψωμί με γαλοπούλα, καπνιστό τυρί Μετσόβου και spread αγκινάρας Τήνου

Eggs / Αυγά

Fried – poached – boiled – scrambled – omelet
Τηγανητά – ποσέ – βραστά – scrambled – ομελέτα

Kagianas scrambled eggs with tomatoes, onions, Tinos cheese and chives on grilled sourdough bread (V)

Καγιανάς με ντομάτα, κρεμμύδι, τυράκι Τήνου και σχοινόπρασο σε ψητό προζυμένιο ψωμί (V)

'Crepe Madame', handmade buckwheat crepe with fried egg, cream of aged cave gruyere, sautéed mushrooms and 'apaki' smoked pork

'Crepe Madame', χειροποίητη κρέπα από φαγόπυρο με αυγό μάτι, κρέμα από παλαιωμένη γραβιέρα σπηλιάς, μανιτάρια σωτέ και απάκι

Avocado toast with or without salmon, spinach, curry and lime

Avocado toast με ή χωρίς σολομό, σπανάκι, κάρυ και lime

Frouitalia from Andros, oven baked omelet with gruyere, potatoes and salted pork (GF)
Φρουτάλια από την Άνδρο, ομελέτα φούρνου, με γραβιέρα, πατάτα και παστό χοιρινό (GF)

Egg white omelet with grilled zucchini, basil and Cretan 'anthotiro' cream cheese (GF, V)
Ομελέτα από ασπράδια με ψητό κολοκυθάκι, βασιλικό και ανθότυρο Κρήτης (GF, V)

Brown rice salad with fresh herbs, sweet potato and boiled eggs (GF, V)

Σαλάτα από μαύρο ρύζι με φρέσκα μυρωδικά, γλυκοπατάτα και βραστά αυγά (GF, V)

Desserts / Γλυκά

Greek-style pancakes with honey and 'xinomyzithra' sour cream cheese (V)
Τηγανίτες με μέλι και ξινομυζήθρα (V)

Pancakes – Crepes – Waffle with maple syrup or praline (V)

Τηγανίτες – Κρέπες – Βάφλα με σιρόπι σφενδάμου ή πραλίνα (V)

'Tsoureki' French toast with vanilla cream and maple syrup (V)

French toast από τσουρέκι με κρέμα βανίλια και σιρόπι σφενδάμου (V)

Fruit platter (GF, V)

Πιατέλα φρούτων (GF, V)

Rice pudding (GF, V)

Ρυζόγαλο (GF, V)

Cream of the day

Κρέμα ημέρας

TO DRINK

Coffee / Καφές

Espresso
Cappuccino
Greek coffee / Ελληνικός καφές
Instant coffee / Καφές φίλτρου

Tea / Τσάι

Greek herbs / Tea mixtures
Ελληνικά αφεψήματα / Ποικιλία τσαγιού

Chocolate / Σοκολάτα

Cold / Hot
Κρύα / Ζεστή

Fresh juices / Φρέσκοι χυμοί

Pomegranate, beetroot, orange, banana and poppy seeds
Ρόδι, παντζάρι, πορτοκάλι, μπανάνα και παπαρουνόσπορος

Spinach, cucumber, celery and apple
Σπανάκι, αγγούρι, σέλερι και μήλο

Orange
Πορτοκάλι

Orange and grapefruit
Πορτοκάλι και γκρέιπφρουτ

Smoothies

Acai, Aegina pistachio milk, dates and ginger
Acai, γάλα από φιστίκι Αιγίνης, χουρμάδες και πιπερόριζα

Red fruit, banana, coconut milk and mint
Κόκκινα φρούτα, μπανάνα, γάλα καρύδας και μέντα

Smoothie of the day
Smoothie ημέρας

GF: Gluten Free, V: Vegetarian

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.

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.