

## **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 / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### **Vegan poke bowl**

lettuce, bulgur wheat, avocado from Crete, onion, coriander, chili and tahini dressing (V)

### **Vegan poke bowl**

μαρούλι, πλιγούρι, αβοκάντο Κρήτης, κρεμμύδι, κόλιανδρος, τσίλι και dressing ταχίνι (V)

9

### **Power salad**

millet, kale, chickpeas from Sifnos island, cranberries and grilled haloumi cheese (GF, V)

### **Power salad**

κεχρί, λαχανίδες, ρεβίθια Σίφνου, cranberries και ψητό χαλούμι (GF, V)

14

### **Grilled tomatoes**

mushrooms, 10' boiled egg, rocket and cucumber (GF, V)

### **Ψητά ντοματίνια**

μανιτάρια, αυγό βραστό 10', ρόκα και αγγούρι (GF, V)

9

### **Burrata**

green beans, almond pesto, mint, cherry tomatoes and 'oximeli' (GF, V)

### **Μπουράτα**

φασολάκια, πέστο αμυγδάλου, δυόσμος, ντοματίνια και οξύμελι (GF, V)

18

# JUNK OR NOT

## **Croque Monsieur in Paros**

Paros gruyere, pork ham and herb gremolata

## **Croque Monsieur στην Πάρο**

γραβιέρα Πάρου, χοιρομέρι και γκρεμολάτα αρωματικών

12

## **The Classic un-classic pork schnitzel**

filled with feta cheese, onion and Kalamata olives. Served with fresh fried potatoes

## **Το κλασικό όχι-τόσο-κλασικό χοιρινό σνίτσελ**

γεμιστό με φέτα, κρεμμύδι και ελιές Καλαμών. Συνοδεύεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες

21

## **D.I.Y**

Greek mini pita bread with soft-shell crab, grilled lettuce, cucumber sauce and semi-sundried cherry tomatoes

## **D.I.Y**

Ελληνικές πιτούλες με καβούρι, ψητό μαρούλι στη σχάρα, σάλτσα από αγγούρι και ημίλιαστα ντοματίνια

18

## **Veal burger**

crispy bacon, caramelized onion and cheddar cheese. Served with fresh fried potatoes

## **Μοσχαρίσιο burger**

μοσχαράκι γάλακτος με τραγανό bacon, καραμελωμένο κρεμμύδι και τσένταρ. Συνοδεύεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες

22

## **Vegan cheeseburger**

avocado cream, pickled cucumber, grilled mushrooms and vegan cheese.

Served with fresh fried potatoes (V)

## **Vegan cheeseburger**

κρέμα από αβοκάντο, πίκλα από αγγούρι, μανιτάρια σχάρας και vegan τυρί.

Συνοδεύεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες (V)

15

**Club sandwich**

grilled chicken breast, bacon, mayonnaise, tomato and lettuce.

Served with fresh fried potatoes

**Club sandwich**

ψητό στήθος κοτόπουλο, μπέικον, μαγιονέζα, ντομάτα και μαρούλι.

Συνοδεύεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες

15

**Triple fried potatoes**

feta cheese, oregano and garlic oil (GF, V)

**Τριπλοτηγανισμένες πατάτες**

φέτα, ρίγανη και λάδι σκόρδου (GF, V)

9

## MAIN COURSES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

### **Octopus sounlaki**

baby potatoes and grilled Florina peppers sauce (GF)

### **Σουβλάκι χταπόδι**

baby πατάτες και σάλτσα από ψητές πιπεριές Φλωρίνης (GF)

26

### **Grilled shrimps**

cucumber salad, avocado, chili and lemon confit (GF)

### **Ψητές γαρίδες σχάρας**

σαλάτα από αγγούρι, αβοκάντο, τσίλι και λεμόνι κονφί (GF)

24

### **Fried calamari**

in corn crust with tartar sauce, black lemon powder and chili jam (GF)

### **Τηγανητό καλαμαράκι**

σε κρούστα από καλαμπόκι με σάλτσα ταρτάρ, πούδρα από μαύρο λεμόνι και μαρμελάδα τσίλι (GF)

22

### **Greek pasta 'hilopites'**

tomatoes confit, agoureleo (first extraction olive oil) and basil leaves (V)

### **Χυλοπίτες**

ντομάτες κονφί, αγουρέλαιο και φύλλα βασιλικού (V)

12

### **'Skioufihta' pasta bolognese**

Greek beef ragù and shiitake mushrooms

### **Σκιουφιχτά μπολοναίζ**

Ελληνικό μοσχάρι μαγειρεμένο σαν ραγού με μανιτάρια σιτάκε

17

### **Meatballs**

fresh fried potatoes and homemade pita bread

### **Μπιφτεκάκια**

τηγανιτές πατάτες και χειροποίητες πιτούλες

19

# DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

## **Loukoumades (Greek donuts)**

chocolate ganache, homemade walnut praline and honey (V)

### **Λουκουμάδες**

γκανάς σοκολάτας, χειροποίητη πραλίνα καρυδιού και μέλι (V)

9

## **Fruit salad**

homemade granola and jasmine scented Paros mango sorbet (V)

### **Φρουτοσαλάτα**

χειροποίητη γκρανόλα και σορμπέ από μάνγκο Πάρου αρωματισμένο με γιασεμί (V)

10

## **Pancake**

'bougatsa' cream and crispy filo pastry (V)

### **Pancake**

κρέμα μπουγάτσα και τραγανό φύλλο κρούστας (V)

14

## **Ice cream selection (V)**

Ποικιλία από **παγωτά** (V)

5 / scoop

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 οποιαδήποτε αλλεργίες ή διατροφικές απαιτήσεις που πρέπει να ξέρουμε κατά την προετοιμασία του γεύματός σας.