



## APPETIZERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### Cereal Tabouleh

Herbs, grilled kale, arugula, 6' boiled egg

### Ταμπουλέ Δημητριακών

Αρωματικά βότανα, ψητή λαχανίδα στη σχάρα, ρόκα, βραστό αυγό 6'

(V)

11

### Parian Salad

Cherry tomatoes, cucumbers, capers, sea fennel, Paros xinomizithra sour cream cheese

### Παριανή Σαλάτα

Ντοματίνια, αγγούρι, κάπαρη, κρίταμο, ξινομυζήθρα Πάρου

(GF, V)

13

### Green Salad

Figs, Naxos arseniko cheese, protofourni croutons

(Optional grilled chicken +4)

### Πράσινη Σαλάτα

Συκομαϊδα, αρσενικό Νάξου, κρουτόν από πρωτοφούρني

(Προαιρετικά με ψητό κοτόπουλο +4)

(V)

16

### Cherry Tomatoes

Avocado, coriander, chili, carob rusks

### Ντοματίνια

Αβοκάντο, κόλιανδρο, τσίλι, μπουκιές χαρουπιού

(V)

15

## Mr. E

Mr. E is an aristocrat of today.

Nobody sees him, but everyone can 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.

## JUNK OR NOT

### **Vegetarian Gyros**

Vegetable confit, yogurt and chives cream, feta, tomato, herbs

### **Vegetarian Γύρος**

Κονφί λαχανικά, κρέμα από γιαούρτι και σχοινόπρασο, φέτα, ντομάτα, αρωματικά βότανα

(V)

18

### **Patatas Bravas**

Parian salad aromas, xinomizithra sour cream cheese, capers, tomato powder, olives

### **Πατάτες Μπράβας**

Αρώματα παριανής σαλάτας, ξινομυζήθρα, κάπαρη, πούδρα ντομάτας, ελιές

(GF, V)

12

### **Veal Burger**

Veal burger, crispy bacon, cheddar cheese, tartar sauce, iceberg

### **Μοσχαρίσιο Burger**

Κιμάς από μοσχαράκι γάλακτος, τραγανό bacon, τυρί cheddar, σάλτσα tartar, μαρούλι iceberg

25

### **Vegan Cheeseburger**

Beyond burger, soy mayonnaise, grilled mushrooms, fresh coriander

### **Vegan Cheeseburger**

Μπιφτέκι Beyond, μαγιονέζα σόγιας,μανιτάρια στη σχάρα, φρέσκο κόλιανδρο

(V)

16

### **Club Sandwich**

Grilled chicken breast, bacon, mayonnaise, tomato, lettuce

### **Club Sandwich**

Ψητό στήθος κοτόπουλου, bacon, μαγιονέζα, ντομάτα, μαρούλι

18

### **Hot Dog**

Mykonos beef sausage, homemade ketchup, fennel salad,

spicy mayonnaise

### **Hot Dog**

Μοσχαρίσιο λουκάνικο Μυκόνου, χειροποίητη κέτσαπ, σαλάτα σελινόριζας,

πικάντικη μαγιονέζα

22

### **Tacos**

Grilled shrimps, sumac-scented taramosalata (fish roe salad), cucumber

### **Tacos**

Γαρίδες σχάρας, ταραμοσαλάτα αρωματισμένη με σουμάκ, αγγούρι

22

## MAIN COURSES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

### Fish of the Day Fillet

Grilled vegetables, verjuice with grape must syrup and verbena sauce

### Φιλέτο από Ψάρι Ημέρας

Λαχανικά σχάρας, σως αγουρίδας με πετιμέζι και λουίζα

(GF)

30

### Grilled Shrimps

Lime and basil marinated shrimps, eggplant caronata, wild arugula

### Ψητές Γαρίδες Σχάρας

Γαρίδες μαριναρισμένες με lime και βασιλικό, μελιτζάνα καπονάτα, άγρια ρόκα

(GF)

25

### Greek Pasta Hilopites

Confit tomatoes, agoureleo (first cold-pressed olive oil), basil leaves

### Χυλοπίτες

Κονφί ντομάτας, αγουρέλαιο, φύλλα βασιλικού

(V)

14

### Lobster Giouvetsi

Homemade mirmitzeli pasta cooked in lobster broth with estragon, lemon confit and Syros gruyere

### Αστακός Γιουβέτσι

Χειροποίητο μιρμιτζέλι μαγειρεμένο σε ζωμό αστακού με εστραγκόν, κονφί λεμόνι και γραβιέρα Σύρου

38

### Black Angus Meatballs

Fried potatoes and homemade pitta bread

### Μπιφτεκάκια Black Angus

Τηγανιτές πατάτες και χειροποίητες πιτούλες

22

### Grilled Chicken Breast

Spinach and fennel purée, grilled green beans, mizithra cheese sauce, Pindos Greek truffle

### Ψητό Στήθος Κοτόπουλου

Πουρές από σπανάκι και σελινόριζα, φασολάκια στη σχάρα, σάλτσα μυζήθρας, ελληνική τρούφα Πίνδου

(GF)

26

### D.I.Y

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

### D.I.Y

Ελληνικές πιτούλες με καβούρι, ψητό μαρούλι στη σχάρα, σάλτσα αγγουριού, ημίλιαστα ντοματάκια

22

# DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

## **Loukoumades (Greek Donuts)**

Chocolate ganache, homemade walnut praline, honey

### **Λουκουμάδες**

Γκανάζ σοκολάτας, χειροποίητη πραλίνα καρυδιού, μέλι

(V)

10

## **Mosaic**

Banoffee flavored with three chocolates

### **Μοσαϊκό**

Γεύση banoffee με τρία είδη σοκολάτας

(V)

15

## **Ice Cream Selection**

### **Ποικιλία Παγωτών**

(V)

5

## **Seasonal Fruit Platter**

### **Φρούτα Εποχής**

(GF, V)

10

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