

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.

START YOUR DAY

Almond Yoghurt

Almond butter, cereal granola, red fruits

Γιαούρτι Αμυγδάλου

Αμυγδαλοβούτυρο, γκρανόλα με δημητριακά, κόκκινα φρούτα
(V)

Acai Bowl

Peach, honey, fresh fruits

Αcai Bowl

Ροδάκινο, μέλι, φρέσκα φρούτα
(GF, V)

Kefir Yogurt 1%

With plum

Γιαούρτι Κεφίρ 1%

Με δαμάσκηνο
(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

Cold Oat Cream

Banana, pecan, cinnamon

Κρύα Κρέμα Βρώμης

Μπανάνα, πεκάν, κανέλα
(V)

Oat Porridge

Cashew milk, dark chocolate, chia seeds

Porridge Βρώμης

Γάλα κάσιους, μαύρη σοκολάτα, σπόρους chia
(V)

Salads / Σαλάτες

Bulgur Wheat

Spinach, green beans, avocado, coriander, almonds, tahini dressing

Πλιγούρι

Σπανάκι, φασολάκια, αβοκάντο, κόλιανδρο, αμύγδαλα, dressing ταχίνι
(V)

Brown Rice Salad

Fresh herbs and sweet potato

Σαλάτα από Καστανό Ρύζι

Φρέσκα μυρωδικά και γλυκοπατάτα
(GF, V)

Greek Cold Cuts Platter

Ποικιλία Ελληνικών Αλλαντικών

Greek Cheeses Platter

Πιατέλα Ελληνικών Τυριών

Traditional Pie or Tart Of The Day

Πίτα ή Τάρτα Ημέρας

Eggs / Αυγά

Fried – Poached – Boiled – Scrambled – Omelet
Τηγανητά – Ποσέ – Βραστά – Scrambled – Ομελέτα

Tofu Scrambled Eggs

Sweet potato, lentils, chili, coriander, gluten-free bread

Tofu Scrambled Eggs

Γλυκοπατάτες, φακές, chilli, κόλιανδρο, ψωμί χωρίς γλουτένη
(GF, V)

Kagianas Scrambled Eggs

Tomatoes, courgette, gruyere cheese, wild oregano

Καγιανάς

Φρέσκια ντομάτα, κολοκύθι, γραβιέρα, άγρια ρίγανη
(V)

Egg Sandwich

Toasted brioche bread, scrambled eggs, smoked salmon,
yogurt mayonnaise, chives

Σάντουιτς με Αυγό

Ψημένο brioche με κρεμώδη scrambled eggs,
καπνιστό σολομό, μαγιονέζα γιαουρτιού, σχοινόπρασο

Crepe Madame

Handmade buckwheat crepe with fried egg, cream of cave-aged gruyere,
sautéed mushrooms, apaki smoked pork

Crepe Madame

Χειροποίητη κρέπα από φαγόπυρο με αυγό μάτι, κρέμα από παλαιωμένη γραβιέρα
σπηλιάς, μανιτάρια σωτέ, απάκι

Frouitalia from Andros

Oven-baked omelet with gruyere, asparagus, courgette, wild mint

Φρουτάλια από την Άνδρο

Ομελέτα φούρνου με γραβιέρα, σπαράγγια, κολοκύθι, άγρια μέντα
(GF, V)

Egg White Omelet

Spinach, courgette, feta cheese, basil

Ομελέτα με Ασπράδια

Σπανάκι, κολοκύθι, φέτα, βασιλικό
(GF, V)

Parilio Eggs Benedict

Poached eggs, hollandaise sauce, mushroom ragout,
fresh thyme, goat cheese

Parilio Eggs Benedict

Ποσέ αυγά, σάλτσα hollandaise, ραγού από μανιτάρια,
φρέσκο θυμάρι, κατσικίσιο τυρί
(V)

Waffles - Bruschetta - Bagels

Βάφλες - Μπρουσκέτες - Bagels

(To be served alone or as a side to your eggs)
(Σερβίρεται χωριστά ή ως συνοδευτικό με τα αυγά σας)

Country-style Grilled Bread

Sautéed spinach, avocado, curry, lime

Προζυμένιο Φρυγανισμένο Ψωμί

Σωτέ σπανάκι, αβοκάντο, κάρυ, λάιμ
(V)

Mini Focaccia

Turkey, Metsovone smoked cheese, Santorini tomato paste

Μίνι Φοκάτσια

Γαλοπούλα, καπνιστό τυρί Μετσοβόνη, πελτέ ντομάτας Σαντορίνης

Avocado Toast

Sourdough bread

Αβοκάντο Τοστ

Προζυμένιο ψωμί αργής ωρίμανσης
(V)

Desserts / Γλυκά

Buckwheat Pancakes

Mascarpone, red fruit jam, iced berries

Τηγανίτες από Φαγόπυρο

Μασκαρπόνε, μαρμελάδα κόκκινων φρούτων, παγωμένα μούρα
(V)

Pancakes / Crepes / Waffles

Maple syrup or praline

Τηγανίτες / Κρέπες / Βάφλες

Σιρόπι σφενδάμου ή πραλίνα
(V)

Fruit Platter

Πιατέλα Φρούτων

(GF, V)

Rice Pudding / Cream of The Day

Ρυζόγαλο / Κρέμα Ημέρας

(GF, V)

TO DRINK

Coffee / Καφές

Espresso
Cappuccino
Greek Coffee / Ελληνικός Καφές
Instant Coffee / Καφές Φίλτρου

Tea / Τσάι

Greek Herbs / Tea Blends
Ελληνικά Αφεψήματα / Ποικιλίες Τσαγιού

Chocolate / Σοκολάτα

Cold / Hot
Κρύα / Ζεστή

Fresh Juices / Smoothies Φρέσκοι Χυμοί / Smoothies

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

Green celery, spinach, cucumber, apple, mint, ginger
Πράσινο σέλερι, σπανάκι, αγγούρι, μήλο, μέντα, τζίντζερ

Mango and pineapple smoothie with coconut water
Μάνγκο με ανανά και νερό καρύδας

Matcha and coconut milkshake
Milkshake με γάλα καρύδας και μάτσα

Kefir
Κεφίρ

Orange
Πορτοκάλι

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

