

Mr. E

Mr. E, the culinary incarnation of the hotel's philosophy, is an honored place where the authentic culture of the island is translated into the fine sense of taste.

But what is Mr. E?

The hotel restaurant that introduces impeccable recipes in the simplest, yet most treasured way. A "who" more than a "what", Mr. E himself is a feeling, rather than a person. The communal vibe of the restaurant's setup meets a laid-back summer attitude paired with incredibly delicious food.

But Mr. E goes beyond what is expected of a great dining spot and operates on a very clear philosophy that focuses on three aspects: that of zero waste, sustainability and an ethical supply chain focused on local, seasonal ingredients

Mr. E knows how to pair regional, fresh ingredients with traditional recipes and international know-how, from the mouthwatering petroti and kalathaki cheeses from neighboring Tinos Island to the unpredictable pickles, like carrot, apricot and onion.

Sprouts, Parian mirmitzeli pasta, capers and samphire, alongside Japanese sando sandwiches in delicious Greek versions. Mr. E, a global explorer of today that anchored in Paros to connect his past with the present, serving original Greek dishes next to surprising pairings, created by the interaction between cultures as they meet in the kitchen and find a way to co-exist, creating something new and exciting.

SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

Parian Salad

Cherry tomatoes, cucumbers, onions, capers, caper leaves, sea fennel olives, Xynotiri cheese from Paros

Παριανή Σαλάτα

Ντοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, κάπαρη, καπαρόφυλλα, κρίταμο, ελιές Ξινοτύρι Πάρου

21

(GF)

Chicken Baby Gem

Baby gem, lettuce cream, grilled chicken fillet, crouton marinated sardines, cave- aged Gruyere creamy dressing

Κοτόπουλο με Baby Gem

Baby gem, γαλάκτωμα μαρουλιού, φιλέτο κοτόπουλο σχάρας, κρουτόν, σαρδέλες παστές, παλαιωμένη Γραβιέρα, κρεμώδες dressing

22

Pasta Salad

Whole wheat fusilli, cherry tomatoes, peppers, olives , spring onions, tuna from Alonissos, capers, yogurt and mustard vinaigrette and parsley olive oil

Pasta Salad

Fusilli ολικής άλεσης, ντοματίνια, πιπεριές, ελιές, φρέσκο κρεμμύδι τόνος Αλοννήσου, κάπαρη, vinaigrette γιαουρτιού και μουστάρδας, λάδι μαϊντανού

20

(LF)

Green Salad

Mesclun, figs, grilled peaches vinaigrette and vegan Parmesan

Πράσινη Σαλάτα

Mesclun, σύκα, vinaigrette από ροδάκινα σχάρας και vegan Παρμεζάνα

18

(LF, GF)

JUNK OR NOT

Vegetarian Roll

Been sausage, homemade ketchup, celeriac horseradish mayo, micro greens

Vegetarian Roll

Λουκάνικο φασολιών, σπιτική ketchup, σελινόριζα horseradish μαγιονέζα, φύτρες μυρωδικών

20

(V, LF, GF, VG)

Parilio Burger

Brioche bread, cheddar cheese, cucumber pickle, tomato, lettuce garlic, mayonnaise fried potatoes

Parilio Burger

Ψωμί Brioche, τυρί cheddar, πίκλα αγγουριού, ντομάτα, μαρούλι μαγιονέζα σκόρδου, φρέσκιες πατάτες τηγανητές

28

Club Sandwich

Grilled chicken, bacon, cheese, turkey, mayonnaise, tomato fried potatoes

Club Sandwich

Κοτόπουλο σάρας, bacon, τυρί, γαλοπούλα, μαγιονέζα, ντομάτα φρέσκιες τηγανιτές πατάτες

22

Vegan Sando

Sourdough bread, caramelized onions, vegan Parmesan mustard leaves, coconut lard

Vegan Sando

Προζυμένιο ψωμί, καραμελωμένα κρεμμύδια, vegan Παρμεζάνα φύλλα μουστάρδας, λαρδί καρύδας

21

(LF, VG)

Greek Iberico Sando

Greek Iberico, brioche bread, homemade Tonkatsu sauce marinated cabbage

Greek Iberico Sando

Brioche με χοιρινή πλούμα, σπιτική Tonkatsu sauce μαριναρισμένο λάχανο

23

(LF)

Shrimp Tostada

Grilled shrimps, lime, coriander, spring onions, spicy mayonnaise

Shrimp Tostada

Γαρίδες σάρας, λάιμ, κόλιανδρο, φρέσκο κρεμμύδι, spicy μαγιονέζα

26

(LF)

Potato wedges

Triple cooked fries, airy Parmesan dip, crispy louza from Mykonos

Potato wedges

Πατάτες τηγανιτές, αέρινο dip Παρμεζάνας, τραγανή λούζα Μυκόνου

18

(GF)

Myconian Meat Balls

Mincemeat handmade pita and kopanisti from Tinos

Κεφτεδάκια Μυκόνου

Κεφτεδάκια χειροποίητα πιτάκια και κοπανιστή Τήνου

22

MAIN COURSES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Mullet

Sautéed Mullet, tomato risotto

Μπαρμπούνι

Μπαρμπούνι σωτέ, ριζότο ντομάτας

34

(GF)

Beef Cheeks Ragout

Pappardelle, beef cheeks ragout pecorino cream, chives

Μοσχαρίσια Μάγουλα

Παπαρδέλες, μοσχαρίσια μάγουλα ραγού, κρέμα pecorino, σχοινόπρασο

28

Grilled Kalamari

Potato cream, cuttlefish ink mayo, salicorn, pickled onion

Ψητό Καλαμάρι

Κρέμα πατάτας, μαγιονέζα με μελάνι σουπιάς, σαλικόρνια πίκλα κρεμμυδιού

34

Veggie Orzo

Peppers, carrots, zucchini, Shimeji mushrooms, Greek truffle

Ριζότο Λαχανικών

Πιπεριές, καρότα, κολοκύθια, μανιτάρια Shimeji, Ελληνική τρούφα

25

(V)

Chicken Fillet

Green beans, green apple, mint, lemon sauce

Φιλέτο Κοτόπουλο

Αρακάς, πράσινο μήλο, μέντα, σάλτσα λεμονιού

28

DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Chocolate Mousse Trilogy

Guanaja Bitter, Ivoir white, and Jivara late

Τριλογία Μους Σοκολάτας

Guanaja Μπίτερ, Ivoir λευκή και Jivara γάλακτος

16

(GF)

Tiramisu

“Moustokoulouro”, crème flavored with Greek Coffee

Τιραμισού

Μουστοκούλουρο, κρέμα αρωματισμένη με Ελληνικό Καφέ

18

Ice Cream Selection

Ποικιλία Παγωτών

6

(GF)

Fruit Salad

Φρουτοσαλάτα

12

(VG)

GF: Gluten-Free, V: Vegetarian, VG: Vegan, LF: Lactose Free, O: Organic

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.