

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.

START YOUR DAY

Acai Bowl

Berries, chia seeds, homemade granola

Acai Bowl

Μούρα, chia, σπιτική γκρανόλα
(LF, VG, GF)

Homemade Kefir Yogurt

Γιαούρτι από Κεφίρ

(GF)

Yogurt

Full-fat, 2%, 0%

Γιαούρτι

Πλήρες, 2%, 0%

(GF)

Yogurt Delight

Seasonal fruits taste and vanilla essence

Επιδόρπιο Γιαουρτιού

Φρούτα εποχής και άρωμα βανίλιας

(GF)

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

Porridge

Chia Pudding

Chia seeds, coconut milk, almonds, seasonal fruits and maple syrup

Πουτίγκα με Chia

Chia, γάλα καρύδας, αμύγδαλα, φρούτα εποχής και σιρόπι σφένδαμου
(GF, LF)

Oat Cream

Apple juice, walnuts, honey and bee pollen

Κρέμα Βρώμης

Χυμός μήλου, καρύδια, μέλι και γύρη
(LF)

Salads / Σαλάτες

Anthotiro Salad

Tomato, Anthotiro cheese, basil, sundried tomato pesto and basil olive oil

Σαλάτα Ανθότυρο

Ντομάτα, Ανθότυρο, βασιλικός, πέστο λιαστής ντομάτας και λάδι βασιλικού
(GF)

Eggs / Αυγά

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

Healthy Omelet

Egg white omelet, spinach, spring onion, dill, feta cheese,
carrot and cucumber pickles

Healthy Ομελέτα

Ομελέτα από ασπράδι αυγού, σπανάκι, φρέσκο κρεμμύδι, άνηθος, φέτα,
πίκλες από καρότο και αγγούρι
(LF)

Aegean Omelet

Tinos Gruyere cheese, Mykonian louza, cherry tomatoes, olives, chives

Ομελέτα Αιγαίου

Γραβιέρα Τήνου, λούζα Μυκόνου, ντοματίνια, ελιές, σχοινόπρασο

Kagiannas Scrabled Eggs

Cherry tomatoes confit, cave-aged cheese, oregano sourdough grilled bread

Καγιανάς

Ντοματίνια κονφί, παλαιωμένο τυρί, φρέσκια ρίγανη
φρυγανισμένο προζυμένιο ψωμί

Greca "Tortilla"

Oven baked omelette potatoes, rosemary, olives

Greca "Tortilla"

Ομελέτα φούρνου, πατάτες, δενδρολίβανο, ελιές
(V)

Egg Sandwich

English muffin, poached egg, smoked salmon, chives, Hollandaise sauce
(optional ham from Tinos)

Egg Sandwich

English muffin, αυγά ποσέ, καπνιστός σολομός, σχοινόπρασο, Hollandaise sauce
(προαιρετικά με χοιρομέρι Τήνου)

Soya Scrambled

Soya mince meet, cherries tomatoes confit, mushrooms, lentils,
chilly olive oil, lemon thyme

Soya Scrambled

Κιμάς σόγιας, ντοματίνια κονφί, μανιτάρια, φακές, λάδι chilly, λεμονοθύμαρο
(VG, LF)

Veggie Omelet

Asparagus, leek, mushrooms, truffle

Veggie Omelet

Σπαράγγια, πράσο, μανιτάρια, τρούφα
(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)

Avocado Toast

Sourdough bread, kefir cream, cherry tomatoes confit, chili flakes avocado,
micro greens, poached egg

Avocado Toast

Προζυμένιο ψωμί, κρέμα κεφίρ, ντοματίνια κονφί, μπούκοβο, αβοκάντο,
φύτρες μυρωδικών, αυγά ποσέ

Focaccia

Mortadella, pesto from pistachio and stracciatella

Focaccia

Μορταδέλα, πέστο από φιστίκι Αιγίνης και στρατσιατέλα

Desserts / Γλυκά

Pancakes

Berries, cream Anglaise, whipped cream

Τηγανίτες

Μούρα, sauce Anglaise, σαντιγί

Vegan Pancakes

Buckwheat Pancakes, carrot compote, walnuts, cinnamon and veggie whipped cream

Vegan Pancakes

Τηγανίτες Φαγόπυρου, κομπόστα καρότο, καρύδια, κανέλα και veggie σαντιγί
(VG)

Fruit Salad

Seasonal fruits, lemon balm, orange

Φρουτοσαλάτα

Φρούτα εποχής, μελισσόχορτο, ξύσμα πορτοκαλιού
(VG, GF, LF)

Greek Cold Cuts Platter

Ποικιλία Ελληνικών αλλαντικών
(LF)

Greek Cheeses Platter

Πιατέλα Ελληνικών τυριών
(V)

Cretan Sweet Pastry "Kserotigano"

Topped with honey, cinnamon and mizithra cheese

Κρητικό Ξεροτήγανο

Με μέλι, κανέλα και μυζήθρα

Traditional Pie or Tart Of The Day

Παραδοσιακή Πίτα ή Τάρτα Ημέρας

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

Green Tonic

Cucumber, celery, kale
Αγγούρι, σέλερι, κέιλ

Stress Down

Apple, ginger, strawberries
Μήλο, τζίντζερ, φράουλες

Power Shake

Banana, strawberries, vanilla milk
Μπανάνα, φράουλες γάλα με άρωμα βανίλιας

Avo Smooth

Avocado, banana, vanilla protein milk
Αβοκάντο, μπανάνα, πρωτεΐνη γάλακτος με βανίλια

Kefir Κεφίρ

Orange Πορτοκάλι

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