

Mr. E

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

More than a place, Mr. E is a feeling rather than a person. A "who" more than a "what", he embodies the spirit of the island through a relaxed atmosphere and food that feels both familiar and expressive.

In the mornings, the philosophy of Chef Yiannis Kioroglou shapes a breakfast experience guided by seasonality, locality, and a deep respect for the ingredient. Rooted in Greek culinary identity, the menu brings together local flavors and a Mediterranean approach, defined by simplicity, balance, and clarity.

At Mr. E, the morning unfolds with ease, generous, vibrant, and unmistakably of the island.

Στο Mr. E, η φιλοσοφία του Parīlio συναντά τις αυθεντικές γεύσεις της Πάρου, δημιουργώντας μια εμπειρία που εκφράζει τον χαρακτήρα του νησιού μέσα από τη χαλαρή ατμόσφαιρα και την απλότητα.

Υπό την καθοδήγηση του Culinary Director Γιάννη Κιορόγλου διαμορφώνεται ένα πρωινό εμπνευσμένο από την εποχικότητα, την τοπική παραγωγή και τον σεβασμό προς την πρώτη ύλη. Με βαθιές ρίζες στην ελληνική γαστρονομική παράδοση και μια σύγχρονη μεσογειακή προσέγγιση, το μενού αναδεικνύει δημιουργίες που αναδεικνύουν με φυσικότητα και ισορροπία τις γεύσεις του τόπου.

Στο Mr. E, το πρωινό κυλά όπως το πρωινό φως της Πάρου. Είναι μια στιγμή για να συνδεθεί κανείς με τον τόπο, μέσα από τις γεύσεις, τα αρώματα και τη γαλήνια ενέργεια του νησιού.

START YOUR DAY

Breakfast Bowls / Μπολ Πρωϊνού

Energy Breakfast Bowl

Yogurt, oats, tahini, almonds, cranberries, thyme honey, apple, pistachios
Γιαούρτι, βρώμη, ταχίνι, αμύγδαλα, κράνμπερι, θυμαρίσιο μέλι, μήλο, φιστίκια Αιγίνης
(GF, VT)

Red Simplicity Bowl

Yogurt, berries, red fruit juice, vanilla, almonds, ginger, fresh mint, chia seeds
Γιαούρτι, μούρα, χυμός κόκκινων φρούτων, βανίλια, αμύγδαλα, τζίντζερ,
φρέσκος δυόσμος, σπόροι chia
(VT)

Power Bowl

Yogurt, blueberries, almond flakes, pumpkin seeds, granola, peanut butter
Γιαούρτι, μύρτιλα, φιλέ αμυγδάλου, σπόροι κολοκύθας, γκρανόλα, φυστικοβούτυρο
(VT)

Oatmeal Porridge

Choice of: honey, cinnamon, walnuts, red berry sauce
Επιλογή: μέλι, κανέλα, καρύδια ή σάλτσα κόκκινων φρούτων
(DF, VG, VT)

*Choose your preferred yogurt

*Επιλέξτε το γιαούρτι της αρεσκείας σας

Seasonal Fresh Fruit Platter / Ποικιλία Φρούτων Εποχής

(DF, GF, VG, VT)

Eggs / Αυγά

Parian Shakshouka

Florina pepper cream, fried eggs, feta cheese, goat cheese, coriander
Κρέμα πιπεριάς Φλωρίνης, τηγανητά αυγά, φέτα, κατσικίσιο τυρί, κόλιανδρος
(GF)

Flat Avocado Croissant

Croissant, poached eggs, hollandaise sauce, avocado mousse, graviera cheese
Κρουασάν, αυγά ποσέ, σάλτσα hollandaise, μους αβοκάντο, γραβιέρα
(VT)

Greek Truffle Scrambled Eggs / Αυγά Σκραμπλ με Ελληνική Τρούφα

(VT)

Eggs Florentine / Αυγά Φλωρεντίας

Poached eggs, kale, English muffin, hollandaise sauce
Αυγά ποσέ, λαχανίδα, English muffin, σάλτσα hollandaise
(VT)

Mykonian Omelette / Μυκονιάτικη Ομελέτα

Louza (cured pork), potato, fresh oregano
Λούζα (παραδοσιακό αλλαντικό Κυκλάδων), πατάτα, φρέσκια ρίγανη
(GF)

Bianca Omelette / Ομελέτα Λευκή

Egg whites, herbs, Parian cheese

Ασπράδι αυγού, μυρωδικά, τυρί Πάρου

(VT, GF)

Country-Style Omelette / Χωριάτικη Ομελέτα

Mushrooms, sausage, onions, peppers

Μανιτάρια, λουκάνικο, κρεμμύδια, πιπεριές

(GF)

Savory Delights / Αλμυρές Απολαύσεις

Bread Basket

Butter and chocolate croissants, bread, honey, jam, butter
Κρουασάν βουτύρου, κρουασάν σοκολάτας, ψωμί, μέλι, μαρμελάδα, βούτυρο

Brioche Toast

Smoked Metsovo cheese, pastrami, truffle cream cheese
Καπνιστό τυρί Μετσόβου, παστράμι, τυρί κρέμα με τρούφα

Open-Face Rye Bread / Ανοιχτό Σάντουιτς Σίκαλης

Sour cream, gravlax salmon, arugula, pickled cucumber, citrus dressing
Ξινόκρεμα, μαριναρισμένος σολομός, ρόκα, αγγουράκι τουρσί, ντρέσινγκ εσπεριδοειδών

Pie of the Day / Πίτα Ημέρας

Greek Cold Cuts / Πιατέλα Ελληνικών Αλλαντικών

Greek Cheese Platter / Πιατέλα Ελληνικών Τυριών

Sweet Corner

French Toast

Maple syrup, powdered sugar
Σιρόπι σφενδάμου, άχνη ζάχαρη
(VT)

Pancakes / Τηγανίτες

Blueberries, honey, caramelized nuts
Μύρτιλα, μέλι, καραμελωμένοι ξηροί καρποί
(VT)

Crêpes / Κρέπες

Maple syrup or praline
Σιρόπι σφενδάμου ή πραλίνα
(VT)

Cake of the Day / Κέικ Ημέρας

(VT)

Waffles / Βάφλες

Waffle, berries, maple syrup
Βάφλα, μούρα, σιρόπι σφενδάμου

Suggested Garnishes / Επιλογές Γαρνιτούρας

Chocolate chips, berries, banana, coconut flakes, grapes, praline
Σταγόνες σοκολάτας, μούρα, μπανάνα, νιφάδες καρύδας, σταφύλια, πραλίνα

TO DRINK

Coffee / Καφές

Freshly Brewed Coffee / Καφές Φίλτρου

Espresso / Εσπρέσο

Cappuccino / Καπουτσίνο

Greek Coffee / Ελληνικός Καφές

Instant Hot or Cold Coffee / Ζεστός ή Κρύος Στιγμιαίος Καφές

Tea / Τσάι

Chamomile / Χαμομήλι

Greek Mountain Tea / Ελληνικό Τσάι Βουνού

Chocolate / Σοκολάτα

Cold / Κρύα

Hot / Ζεστή

Fresh Juices / 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 βανίλιας

Avo Smooth

Avocado, banana, vanilla protein milk

Αβοκάντο, μπανάνα, γάλα πρωτεΐνης με άρωμα βανίλιας

Fresh Orange Juice / Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλι

Fresh Pink Grapefruit Juice / Φρέσκος Χυμός Ροζ Γκρέιπφρουτ

SD: Signature Dish, DF: Dairy-Free, GF: Gluten-Free, VG: Vegan, VT: Vegetarian

Embracing a sustainable culture, our menu is created with locally and sustainably sourced produce. The olive oil used in our fare is organic and collected in Epidaurus, Peloponnese, our vegetables are bio and garnered locally, while all our fish are originated from the region of the Cyclades. 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.

SD: Signature Dish, DF: Χωρίς Γαλακτοκομικά, GF: Χωρίς γλουτένη, VT: Χορτοφαγικό, VG: Vegan

Υιοθετώντας μια κουλτούρα βιωσιμότητας, το μενού μας δημιουργείται με τοπικά και βιώσιμα προϊόντα. Το ελαιόλαδο που χρησιμοποιείται στο φαγητό μας είναι βιολογικό και συλλέγεται στην Επίδαυρο, της Πελοποννήσου. Τα λαχανικά μας είναι βιολογικά και συλλέγονται τοπικά, ενώ όλα τα ψάρια μας προέρχονται από την περιοχή των Κυκλάδων. Τα πιάτα που αναφέρονται σε αυτό το μενού ενδέχεται να περιέχουν ίχνη ξηρών καρπών και γλουτένης. Παρακαλούμε απευθυνθείτε στους συνεργάτες μας για περαιτέρω διευκρινίσεις. Είναι χαρά μας να επιλύουμε απορίες των επισκεπτών που επιθυμούν να μάθουν εάν κάποια πιάτα περιέχουν συγκεκριμένα συστατικά. Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή ιδιαίτερες διατροφικές απαιτήσεις που θα πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του γεύματός σας.