

Appetisers

Beef Carpaccio- €10.50

Thin-cut aromatic beef fillet garnished with tomato confit,
Parmesan cheese, truffle oil and micro herbs
*Fein geschnittenes Rinderfilet, garniert mit Tomaten-Confit,
Parmesan, Trüffelöl und Mikro-Kräutern*
4/7/9/14

Combination of Foie Gras and Scallops- €15.50

Delicate foie-gras* accompanied by sautéed scallops*,
served on a beetroot jell flavoured with orange
Delikate Foie Gras mit sautierten Jakobsmuscheln*,
auf Rote-Bete-Gelee mit Orangenaroma*
2/8/13/14

Symphony of Salmon - €13.00

Fresh Norwegian Salmon wrapped in crust with peppers and tartar, served
with mustard sauce and florinis pepper coulis
*Frischer norwegischer Lachs in feiner Kruste mit Paprika und Tartar, mit
Senfsoße und Coulis mit Florina-Paprika*
4/5/7/9/14

Fresh Oysters- €18.50

6 fresh oysters with yuzu juice, tobiko and scallions
6 frische Austern mit Yuzu Saft, Tobiko und Jakobsmuscheln
5/8/14

Aromatic Portobello- €7.00

Baked Portobello mushroom garnished with aromatic pesto and nuts crust,
served on a bed of quinoa salad and light tomato sauce
*Gebackener Portobello mit aromatischem Pesto und Nusskruste auf einem
Bett aus Quinoa-Salat und leichter Tomatensauce*
2/4/10/14

* Frozen goods



Soups

Pumpkin Velouté- €7.00

Flavoured with cumin, served with sour cream and roasted seeds
*Kürbis-Velouté fein aromatisiert mit Kreuzkümmel, serviert mit Sauerrahm
und gerösteten Körnern*

1/7/10/14

Roasted Tomato Soup- €7.00

Served with aromatic olive oil
Geröstete Tomatensuppe serviert mit aromatischem Olivenöl

1/7/14

Salads

Prawns & Mango Salad-

Starter Main

€9.00 €14.00

Fresh crispy salad in cucumber rings, garnished with prawns*, mango, tobiko*,
sesame and chili-mayo dressing

Frischer, knackiger Salat im Gurkenring, garniert mit Garnelen, Mango,
Tobiko*, Sesamkörner und Chili-Mayo-Dressing*

3/4/5/9/12/14

Goat Cheese Salad-

€8.00 €14.00

Selected vegetables salad with herbed goat cheese, dry cranberries, roasted
almond nuts and quinoa, dressed with vanilla-almond vinaigrette

*Ausgewählter Gemüsesalat mit Kräuter-Ziegenkäse, getrocknete
Preiselbeeren, gerösteten Mandeln und Quinoa in feiner Vanille-*

Mandelvinaigrette

7/9/10/14

Green Salad-

€8.00 €13.00

Crispy green salad with avocado, asparagus, zucchini, radish and green
apple drizzled with pomegranate dressing

*Knackiger grüner Salat mit Avocado, Spargel, Zucchini, Radischen und grüner
Apfel, in feiner Granatapfel-Dressing*

13/14

Greek Salad with a twist-

€8.00 €13.00

Vine tomato and cucumber salad with bell peppers, Karditsa feta cheese,
onions, fennel, barley rusk and Kalamata olives tossed in oregano vinaigrette

*Feiner Tomaten-Gurkensalat mit Paprika, Feta-Käse aus Karditsa, Zwiebeln,
Fenchel, Gersten-Zwieback Griechische Art und Kalamata Oliven in Oregano-*
Vinaigrette

1/2/4/7/14

* Frozen goods

Pasta & Risotto

Red Beetroot Risotto with Seafood €20.50

With sautéed king prawns* and black mussels*,
sprinkled with balsamic vinegar and virgin olive oil
Mit sautierten Riesengarnelen und Miesmuscheln,
mit Balsamico-Essig und nativem Olivenöl besprenkelt*
1/3/7/8/14

Black Tonnarelli with Chicken €17.00

Tonnarelli pasta tossed with chicken* and rocked, served in a mustard
flavoured cream sauce
Tonnarelli Pasta mit fein geschnittenem Hühnerfilet und Rucola in mit Senf
aromatisierter Sahnesauce*
1/2/7/9/14

Truffle Stuzzicarelli €19.00

Freshly cooked Stuzzicarelli pasta tossed with mushrooms, asparagus and
lemon zest, in creamy butter sauce
*Frisch gekochte Stuzzicarelli-Pasta mit Pilzen, Spargel und Zitronenzesten in
cremiger Buttersauce*
1/2/7/14

* Frozen good



Fish & Seafood

Cannolo of Sea Bass- €20.50

Pan-seared fresh sea bass fillet served with Parmesan potatoes topped by a thick basil and olive oil emulsion
Sautiertes frisches Wolfsbarschfilet auf Parmesan-Kartoffeln mit cremiger Emulsion aus Basilikum und Olivenöl
1/4/5/7/14

Seafood Ragu- €25.50

Prawn*, black mussels*, octopus* and sea bass fillet on a delicate bisque
Garnelen, Miesmuscheln, Oktopus* und Wolfsbarschfilet auf Bisque*
3/5/7/8/14

King Prawns- €26.00

King prawns* sauté in virgin olive oil with vegetables, flamed with ouzo and finished with fresh cream
Königsgarnelen sautiert in Jungferöl mit Gemüse, flambiert mit Ouzo und mit einem Sahneseiße verfeinert*
3/7/14

Mediterranean Grouper- €29.00

Exquisite grouper* fillet, baked in paper with potatoes, tomato, spring onion, fennel and fresh herbs
Ausgewähltes Zackenbarschfilet, im Papiermantel mit Kartoffeln, Tomate, Frühlingszwiebel, Fenchel und frischen Kräutern*
5/14

Signature Side Dish € 3.50

Baked aubergine layers with feta cheese and sweet potato. Drizzled with aromatic virgin olive oil
Auberginenaufbau mit Fetakäse und Süßkartoffeln. Beträufelt mit einer aromatischer Jungferöl.
7/14

* Frozen goods



Meat & Poultry

Greek style Chicken- €17.00

Baby chicken* filled with Greek Kefalotyri and spinach, served with green peppercorn sauce, celeriac cream and vegetables
Poularde aus Freilandhaltung, gefüllt mit griechischem Kefalotyri-Käse und Spinat, serviert mit grüner Pfeffersauce, Sellerie-Crème und Gemüse*
1/2/7/14

Lamb Trilogy- €27.00

A fusion of lamb* loin sous-vide with thyme, Herb crusted lamb* filled with fig and lamb* cooked with a divine Cypriot recipe
Fusion von Lammlende Sous-vide mit Thymian, Lamm* in Kräuterkruste mit Feigen und Lamm* nach göttlichem Rezept aus Zypern*
1/2/3/7/14

Milk-Fed Veal & Foie-Gras- €32.00

Veal* tenderloin and pan-seared foie-gras* served with a delicious veal stock reduction
Kalbsfilet und sautierte Foie Gras* mit köstlich eingekochter Kalbsbrühe*
1/2/7/14

Beef Fillet with shitake mushrooms - €27.00

Sautéed beef fillet, flamed with brandy and finished in a rich creamy sauce with shiitake mushroom
Sautiertes Rinderfilet, mit Brandy flambiert und in cremiger Sahnesoße mit Shiitake-Pilzen vollendet
1/2/7/14

Ask for your classic choice:

Creamy mushroom, mustard or pepper sauce

*Bitte fragen Sie nach Klassische Soßen wie:
Pilzsahnesoße, SenfsosöÙe oder PfeffersöÙe*

1/2/7/14

Black Angus "Cote de Boeuf" - €29.50

Grilled rib-eye steak, served with vegetables, parsnip purée and honey-mustard sauce
Gegrilltes Rib-Eye Steak, serviert mit Gemüse, Pastinaken-Püree und feurig-scharfer Honig-Senf-SoÙe

Signature Side Dish € 3.50

Baked aubergine layers with feta cheese and sweet potato. Drizzled with aromatic virgin olive oil
Auberginenaufauf mit FetakäÙe und SüÙkartoffeln. Beträufelt mit einer aromatischer Jungferöl.

7/14

* Frozen goods



Desserts

Triple Chocolate Bag- €8.50

Chocolate Bag filled with brownies and chocolate cream
Schokotasche, gefüllt mit Brownies und Schokoladencreme
2/4/7/10/13/14

Traditional Anari millefeuille- €8.50

Crispy Baklava leaves with anari cream, walnuts, honey
and Chios mastic-rose ice cream
*Knuspriger Baklava-Blätterteig mit Anari-Crème, Walnüssen, Honig und
Chios-Mastix- & Rosen-Eiscreme*
2/7/10/14

Crème Brûlée- €7.50

Classic recipe of French creme brûlée with a touch of chocolate,
crusted with burnt sugar.
*Klassische französische Creme Brûlée mit einem Hauch von Schokolade und
feiner Kruste aus gebranntem Zucker*
4/7/13/14

Tiramisu Alion- €8.50

Our own version of this classic Italian dessert
Unsere ganz besondere Version des italienischen Klassikers
2/4/7/13/14

Home-made Gelato- €2.50 per scoop

Milk Chocolate 2/7/13/14, Vanilla Madagascar 2/7/14,
Red Velvet 2/7/14, Greek yoghurt with forest fruits 2/7/14, Hios Mastic Rose 2/7/14
*Milchschokolade 2/7/13/14, Madagascar-Vanille 2/7/14,
Red Velvet 2/7/14, Griechischer Joghurt mit Waldfrucht 2/7/14,
Chios-Mastix-Rose 2/7/14*

Cheese Platter- €16.00

An assortment of fine cheeses served with crackers and dry fruits
Auswahl an feinem Käse, serviert mit Crackers und Trockenobst
2/7/14

Selection of Fresh Fruits- €5.00

Auswahl an frisches Obst



food allergies

Alion
beach hotel



1

Celery and products thereof
Sellerie und daraus hergestellte Produkte
Сельдерей и продукты его обработки



9

Mustard and products thereof
Senf und daraus hergestellte Produkte
Горчица и изделия из нее



2

Cereals containing gluten and products thereof
Cerealien mit Gluten und Produktendaraus
Злаки, содержащие глютен



10

Nuts i.e. almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio nut, Macadamia nut and Queensland nut and products thereof

Nösse, d. h. Mandeln, Haselnösse, Walnösse, Cashew Nösse, Pecan Nösse, Paranösse, Pistazien, Macadamia Nösse und Queensl andNösse sowie daraus hergestellte Produkte

Орехи и изделия из них, за исключением орехов, используемых для изготовления алкогольных дистиллятов, включая этиловый спирт сельскохозяйственного происхождения



3

Crustaceans and products thereof
Krustentiere und daraus hergestellte Produkte
Ракообразные и продукты их переработки



11

Peanuts and products thereof
Erdnösse und daraus hergestellte Produkte
Арахис и продукты его переработки



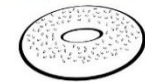
4

Eggs and products thereof
Eier und daraus hergestellte Produkte
Яйца и продукты их переработки



12

Sesame seeds and products thereof
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte
Семена кунжута и продукты их обработки



5

Fish and products thereof
Fisch und daraus hergestellte Produkte
Рыба и продукты их переработки



13

Soybeans and products thereof
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte
Соя и продукты ее переработки



6

Lupin and products thereof
Lupinen und daraus hergestellte Produkte
Люпин и изделия из него



7

Milk and products thereof (including lactose)
Milch und Produkte daraus (einschließlich Laktose)
Молоко и продукты его обработки (в том числе лактозы)



14

Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt in So₂

Диоксид серы и сульфиты в концентрациях, превышающих 10 мг / кг или 10 мг / л, выраженное в общей сложности SO₂, который рассчитывается для двух продуктов, предназначенных для непосредственного потребления или для потребления в соответствии с инструкциями изготовителя



8

Molluscs and products thereof
Weichtiere und daraus hergestellte Produkte
Моллюски и продукты их обработки

