

Appetizers

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 jelly flavoured with orange
Delikate Foie Gras mit sautierten Jakobsmuscheln*,
auf Rote-Bete-Gelee mit Orangenaroma*
2/8/13/14

Paccherini Rosso- €8.50

Forest fruit paccherini pasta stuffed with aromatic goat cheese on soy sauce,
accompanied by selected fresh salad
*Waldfrucht-Paccherini, gefüllt mit aromatischem Ziegenkäse auf Sojasauce,
mit ausgewähltem frischem Salat*
1/2/7/13/14

Symphony of Salmon - €13.00

Fresh Norwegian Salmon wrapped in crust with peppers and tartar, served
with snow peas, and florinis pepper coulis
*Frischer norwegischer Lachs in feiner Kruste mit Paprika und Tartar, garniert
mit Zuckerschoten 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, served
on a bed of quinoa salad and light tomato sauce
*Gebackener Portobello mit aromatischem Pesto und Nüssen auf einem Bett
aus Quinoa-Salat und leichter Tomatensauce*
4/7/10/14

* Frozen goods



Soups

Pumpkin Velouté- €7.00

Flavoured with cumin, served with sour cream and roasted seeds
Fein aromatisiert mit Kreuzkümmel, serviert mit Sauerrahm und gerösteten Körnern
1/2/7/10/14

Roasted Tomato Soup- €7.00

Garnished with Parmesan cheese and aromatic olive oil
Garniert mit Parmesan und aromatischem Olivenöl
1/7/14

Salads

	Starter	Main
Prawns & Mango Salad-	€9.00	€13.00
Fresh crispy salad in cucumber rings, garnished with grilled prawns*, mango, tobiko* and chili-mayo dressing <i>Frischer, knackiger Salat im Gurkenring, garniert mit gegrillten Garnelen*, Mango, Tobiko* und Chili-Mayo-Dressing</i>		
		3/4/5/9/12/14

Goat Cheese Salad-	€8.00	€12.00
Selected vegetables salad with herbed goat cheese, dried cranberries, roasted almond nuts and quinoa, sprinkled with lime-lemon sauce <i>Ausgewählter Gemüsesalat mit Kräuter-Ziegenkäse, getrockneten Cranberries, gerösteten Mandeln und Quinoa in feiner Zitronen-Limetten Sauce</i>		
		7/9/10/14

Healthy Green Vegetables Salad-	€8.00	€12.00
Crispy green salad with avocado, asparagus, zucchini, radish, snow peas and orange segments drizzled with unagi sauce <i>Knackiger grüner Salat mit Avocado, Spargel, Zucchini, Radieschen, Zuckerschoten und Orangenspalten, fein mit Unagi-Sauce beträufelt</i>		
		13/14

Greek Salad-	€8.00	€12.00
Vine tomato and cucumber salad with bell peppers, Karditsa feta cheese, onions and Kalamata olives tossed in oregano vinaigrette <i>Feiner Tomaten-Gurkensalat mit Paprika, Feta-Käse aus Karditsa, Zwiebeln und Kalamata Oliven in Oregano-Vinaigrette</i>		
		1/7/14

* Frozen goods



Pasta & Risotto

Red Beetroot Risotto with Seafood- €19.50

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

Italian Fregola- €14.50

Toasted Fregola with basil cream and almond, garnished with ricotta cheese
Fregola tostata mit Basilikum-Crème und Mandeln, fein garniert mit Ricotta
1/2/7/10/14

Black Tonnarelli with Chicken- €15.00

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

Panzerotti with Prawns- €18.00

Home-made Panzerotti with prawns* and citrus rested on sweet potato, served with rich Gorgonzola cheese sauce
Hausgemachte Panzerotti mit Garnelen und Zitrus auf Süßkartoffel, serviert mit cremiger Gorgonzola-Sauce*
2/3/4/7/14

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 goods



Fish & Seafood

Black Cod- €31.00

Baked black cod* with saikyo miso, on a bed of parsnip purée
garnished with vegetables

Gebratener Kohlenfisch mit saikyo miso, auf einem Bett aus
Pastinaken-Püree mit Gemüse garnitur*

5/13/14

Cannolo of Sea Bass- €18.50

Pan-seared fresh sea bass fillet served on 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- €24.00

Prawn*, black mussels, octopus* and sea bass fillet on a delicate bisque
Garnelen*, Miesmuscheln, Oktopus* und Wolfsbarschfilet auf zartem Biscuit

3/5/7/8/14

King Prawns- €25.50

Grilled king prawns* served on an aromatic sweet potato by lemongrass
drizzled with parsley butter sauce

Gegrillte Riesengarnelen auf mit Zitronengras aromatisierter Süßkartoffel, fein
besprenkelt mit Petersilie-Butter-Sauce*

2/3/7/14

Mediterranean Grouper- €27.50

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

Norwegian Halibut- €23.00

Pan-seared halibut with fresh herbs, beet risotto,
black mussels and virgin olive oil

*Sautierter Heilbutt mit frischen Kräutern, Rote-Bete-Risotto,
Miesmuscheln und nativem Olivenöl*

1/5/7/8/14

Side Dishes

- Baked potato in Jacket with herbal butter € 2.50
- Pont Neuf potatoes € 2.50
- Parmesan potatoes au gratin € 2.50
- Grilled seasonal vegetables on skewer with aromatic olive oil € 2.50
- Stir fried vegetables € 2.50
- Basmati rice with dried apricot, hazelnuts and pine nuts € 2.50

* Frozen goods



Meat & Poultry

Free Range Chicken- €15.50

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

Slow Cooked Delicate Duck Breast- €22.00

Tender and flavourful duck* breast with apple and cinnamon comfit, garnished with a beautiful small garden of vegetables
Zarte und besonders geschmackreiche Entenbrust mit Apfel-Zimt-Confit, mit wunderschönem kleinem Gemüsearrangement*
7/14

Lamb Trilogy- €25.00

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- €25.00

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

Black Angus Cote de Boeuf- €27.00

Grilled rib-eye steak, served with vegetables, parsnip purée and piping hot Worcestershire sauce
Gegrilltes Rib-Eye Steak, serviert mit Gemüse, Pastinaken-Püree und feurigscharfer Worcestershire Sauce
3/7/9/14

Side Dishes

- Baked potato in Jacket with herbal butter € 2.50
- Pont Neuf potatoes € 2.50
- Parmesan potatoes au gratin € 2.50
- Grilled seasonal vegetables on skewer with aromatic olive oil € 2.50
- Stir fried vegetables € 2.50
- Basmati rice with dried apricot, hazelnuts and pine nuts € 2.50

* 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- €7.50

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

Charlotte with Fruits- €8.00

Layer of nougat sponge with cream, fruits and meringue
Nougat-Biscuit mit Crème, Früchten und Meringue
2/4/7/10/14

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

Caramelized Apple Jar- €8.50

Biscuit crumble topped with apple compote, cream and syrup
Biscuit-Streusel mit Apfelkompott, Sahne und Sirup
2/4/7/14

Tiramisu Alion- €8.50

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

Homemade Gelato- €2.50 per scoop

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

Cheeses platter- €16.00

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

Selection of Fresh Fruits- €5.00



food allergies

Alion
beach hotel



1

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



2

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



3

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



4

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



5

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



8

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



9

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



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



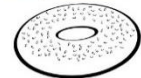
11

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



12

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



13

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



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

