

Appetizers

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

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

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

Goat Cheese Salad- €8.00

Selected vegetables salad with herbed goat cheese, dried cranberries,
roasted almond nuts and quinoa, sprinkled with lime-lemon sauce
*Ausgewählter Gemüsesalat mit Kräuter-Ziegenkäse, getrockneten
Preiselbeeren, gerösteten Mandeln und Quinoa
in feiner Zitronen-Limetten Sauce*

7/9/10/14

Main Dishes

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

Seafood Ragù- €25.50

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

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
Sahnesauce mit Shiitake-Pilzen vollendet*
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

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

Desserts

Tiramisu Alion- €8.50

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

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

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

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



