

Elinda  
Restaurant

CHIOS  
CHANDRIS  
HOTEL

## Σαλάτες & Ορεκτικά Salads & Appetizers

Χωριάτικη σαλάτα με πίτες γόρου στην σχάρα και μαριναρισμένη Φέτα σε ρίγανη  
**Greek salad with grilled pita bread and marinated Feta cheese with oregano**

Καλαμάρι σε κρούστα καλαμποκιού , pesto βασιλικού και ντοματάκια “cherry confit”  
**Squid in corn flour crust, pesto basil and cherry tomatoes confit**

Σαλάτα ρόκας, μαρούλι με λιαστή ντομάτα,  
κριθαρένια “croûtons” και “vinaigrette” μελιού  
**Salad with arugula and lettuce with sun-dried tomatoes,  
whole wheat croûtons and honey vinaigrette**

Δίδυμο με κολοκυθοκεφτέδες σε δροσερό γιαούρτι  
με λάιμ και μελωμένο χταπόδι με φρέσκο θυμάρι  
**Duo of zucchini ball in a fresh yoghurt sauce  
with lime and honeyed octopus with fresh thyme**

Ανάμεικτα φρέσκα λαχανικά με καπνιστό σολομό,  
“croûtons” από μαστέλο Χίου και γλυκόξινο ντρέσσινγκ λεμονιού  
**Assorted fresh vegetables, smoked salmon,  
Mastelo cheese croûtons with a sweet and sour lemon dressing**

Μανιτάρια σοτέ με φρέσκο κρεμμυδάκι, θυμάρι και “chips” Παρμεζάνας  
**Mushrooms sautéed with green onions, thyme and Parmesan chips**

Σαλάτα του καίσαρα με ψητό κοτόπουλο και φλούδες Παρμεζάνας  
**Caesar salad with grilled chicken and Parmesan flakes**

Μαστέλο Χίου στο φούρνο με μέλι και φρέσκο θυμάρι  
**Oven baked Mastelo from Chios with honey and fresh thyme**

Σαλάτα με τόνο, αγγουράκι, κύβους ντομάτας,  
γλυκό καλαμπόκι και γλυκόξινο αγγουράκι  
**Tuna salad, with cucumbers, tomato cubes, sweet corn and cucumber pickles**

## **Ζυμαρικά & Ριζότο Pasta & Risotto**

Ιταλικό παραδοσιακό ριζότο Παρμεζάνας  
**Italian traditional Parmesan risotto**

Ριζότο με πουρέ πιπέρια Φλωρίνης και κατσικίσια καβουρδισμένη Φέτα  
**Risotto with red pepper purée and roasted goat Feta cheese**

Σπαγγέτι Bolognese ή Napolitano ή Καρμπονάρα  
**Spaghetti Bolognese or Napolitano or Carbonara**

Ταλιατέλες με κουκουνάρι και “pesto” Βασιλικού  
**Tagliatelle with basil pesto and pine**

Πένες με καπνιστό σολομό, φινόκιο, ούζο και φρέσκο σπανάκι  
**Penne with smoked salmon, fennel, ouzo and fresh spinach**

## **Κυρίως πιάτα Main Courses**

Χοιρινό φιλέτο γεμιστό με Μαστέλο Χίου και σάλτσα από φρέσκα βότανα  
**Pork fillet stuffed with Mastelo cheese from Chios with fresh herb sauce**

Κοτόπουλο στήθος στην σχάρα με μαρινάδα μουστάρδας και φρέσκο θυμάρι  
**Chicken breast grilled with mustard marinade and fresh thyme**

Μπιφτέκι με γαρνιτούρα ημέρας και βούτυρο αρωματισμένο με μπέικον και “chili”  
**Burger with garnish of the day and butter flavored with bacon and chili**

Μοσχαρίσιο φιλέτο σοτέ με πανάρισμα από ξύσμα λεμονιού και πιπέρι  
**Sautéed beef tenderloin pané with lemon zest and pepper**

## Κυρίως πιάτα Main Courses

Σνίτσελ από χοιρινό φιλέτο σοτέ με φρέσκο βούτυρο και χυμό λεμόνι  
**Schnitzel pork filet sautéed with butter and fresh lemon juice**

Γαρίδες με ντομάτες στην σχάρα και “pesto” βασιλικού  
**Grilled shrimps with tomatoes and basil pesto**

Σολομός σοτέ μαριναρισμένος με ελαιόλαδο και ζύσμα λάιμ  
**Sautéed salmon marinated in olive oil and lime zest**

*Φρέσκα ψάρια στη σχάρα*  
**Fresh grilled fish**

## Επιδόρπια Desserts

Ποικιλία Ελληνικών τυριών με κριτσίνια και αποξηραμένα φρούτα  
**Greek cheese platter with bread sticks and dried fruit**

Φρέσκα φρούτα εποχής σε φέτες  
**Fresh seasonal fruit cuts**

Γλυκά and Παγωτά Ημέρας  
(παρακαλώ ενημερωθείτε από τον σερβιτόρο)  
**Desserts and Ice Cream**  
(please get informed by our waiting staff)