



welcome

Καλώς ήρθατε

*“ Το κατάστημά μας είναι μια οικογενειακή επιχείρηση με στόχο την φιλοξενία το ζεστό περιβάλλον και την άριστη εξυπηρέτηση των πελατών μας.*

*Όλα αυτά με βασική καθημερινή μας επιθυμία την άριστη ποιότητα πρώτων υλών που προμηθευόμαστε για να αναπαράγουμε τα πιάτα με τις γνωστές γεύσεις αλλά την μοντέρνα τους εμφάνιση. ,,*

*“ Our restaurant is a family business with the aim of hosting the warm environment and the excellent service of our customers.*

*All of this with our basic everyday desire, the excellent quality of raw materials we buy to cook the dishes with the known flavors but their modern appearance. ,,*

*Για να ανοίξει η όρεξη/ to whet the appetite*

**ΟΡΕΚΤΙΚΑ**

**APPETIZER**

Ψωμάκι

bread

Πατάτες δύο λογιών  
(με κρέμα καπνιστής γραβιέρας)

Two types of potatoes  
(with cream of smoked graviera)

Τζατζίκι  
(με πίκλα αγγουριού & αρωματικό λάδι)

Tzatziki  
(with cucumber pickle & aromatic oil)

Καλιτσουνάκια παραδοσιακά  
(σπανάκι & κρητικά τυριά & με φιλέτο ψαριού)

Kalitsounia traditional  
(spinach & cretan cheeses & with fish fillet)

Ο δικός μας κολοκυθοκεφτές  
(γλειφιτζούρι)

ours zucchini meatballs  
(lollipop)

Τυρί γραβιέρα σαγανάκι  
(με κρέμα ντομάτας και τζίτζερ)

Saganaki(fried gruyere cheese)  
(with tomato cream and ginger)

Ντολμαδάκια Γαρίδας

Dolmadaki Shrimp

Χταπόδι αιγαιοπελαγίτικο  
(συνοδεύεται με φάβα και πουρέ φακής)

Aegean style octopus  
(accompanied with fava and lentil puree)

Καλαμάρι τηγανητό  
(με ταραμοσκορδαλιά)

Fried squid  
(with taramaskordalia)

Αχινοί  
(με λάδι και λεμόνι)

Sea urchin  
(with oil and lemon)

Μύδια & Κυδώνια αχινιστά  
(ντοματίνια, λευκό κρασί, σκόρδο & φρεσκοτριμμένη φέτα)

Steamed mussels & vongole  
(cherry tomatoes, white wine, garlic & freshly grated feta)

Σεβίτσε Ψαριού  
(καθημερινές σερβίρεται μετά της 17:00μμ  
κυριακές σερβίρεται μεσημέρι)

Ceviche of Fish  
(weekdays served after 17:00pm  
Sundays served at noon)

Ταρτάρ Μόσχου  
(καθημερινές σερβίρεται μετά της 17:00μμ  
κυριακές σερβίρεται μεσημέρι)

Beef tartar  
(weekdays served after 17:00pm  
Sundays served at noon)

## ΣΑΛΑΤΕΣ

Σπανάκι & βαλεριάνα  
(σπανάκι *baby*, βαλεριάνα,  
*gorgonzola*, αχλάδι κομπόστα, προσούτο &  
κολοκυθάκι ψητό)

Κινόα  
(ψητή γαρίδα, μύδια, ντοματίνια,  
ξύσμα λάιμ & φρέσκο κρεμμυδάκι)

En Elladi (Μοντέρνο Στύλ)  
(ντοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, πίκλα,  
κρίταμο, μους φέτα)

Ρεβυθοσαλάτα  
(Αβοκάντο, κρεμμύδι, ντοματίνια, αγγούρι,  
μους φέτας)

## SALADS

Spinach & valerian  
(*baby spinach*, *valerian*,  
*gorgonzola*, *pear compote*, *prosciutto* & *grilled*  
*zucchini*)

Quinoa  
(*grilled shrimp*, *mussels*, *cherry tomatoes*,  
*lime zest* and *spring onion*)

En Elladi (Modern Style)  
(*cherry tomatoes*, *cucumber*, *onion*, *pickles*,  
*Crithmum maritimum*, *feta mousse*)

Chickpea salad  
(*Avocado*, *onion*, *cherry tomatoes*, *cucumber*,  
*feta mousse*)

---

Ρωτήστε το προσωπικό μας για extra σαλάτες  
Ask our staff for extra salads

Ενημερώστε το προσωπικό μας για τυχόν αλλεργίες και δυσανεξίες σας  
Let us know about your allergies and your intolerances

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Φρούτα της θάλασσας  
(γαρίδες, βόνγκολε, μύδια, καλαμάρια  
& μία караβίδα μεγάλη)

Μύδια, κυδώνια  
(λευκό κρασί, σκόρδο & μπουκόβο)

Γαριδομακαρονάδα  
(λευκή σάλτσα, σκόρδο & φρέσκα  
μυρωδικά)

Μπολονέζ  
(μοσχαρίσιος κιμάς, με ταλιατέλες)

Παπαρδέλες  
(άγρια μανιντάρια, ψημένα στο ζωμό τους)

Αστακομακαρονάδα  
(αστακό με το κιλό)

Κρητική καρμπονάρα  
(απάκι & σύγκλινο)

## PASTA

Fruit of the sea  
(shrimps, vongole, mussels, squids  
& one big crayfish)

Mussels, quinces  
(white wine, garlic & chili)

Spaghetti with shrimps  
(white sauce, garlic & fresh  
herbs)

Bolognese  
(ground beef, tagliatelle spaghetti)

Papardelle  
(wild mushrooms, cooked in their broth)

Lobster spaghetti  
(lobster by the kilo)

Cretan carbonara  
(smoked pork meat "apaki" & syncline)

Ενημερώστε τον σερβιτόρο αν θέλετε ζυμαρικά χωρίς γλουτένη  
υπάρχει επιπλέον χρέωση

Let the waiter know if you want gluten-free pasta  
there is an extra charge

## ΡΙΖΟΤΟ

Παέγια Εν Ελλάδι  
(καλαμάρια, γαρίδες, μύδια, κυδώνια,  
κοτόπουλο & χοιρινό)

Παέγια θαλασσινών  
(καλαμάρια, γαρίδες, μύδια & κυδώνια)

Παέγια κρεατικών  
(κοτόπουλο, χοιρινό & χωριάτικο λουκάνικο)

## ΡΙΣΟΤΤΟ

Paella En Elladi  
(squids, shrimps, mussels, vongole,  
chicken & pork)

Seafood Paella  
(squids, shrimps, mussels & vongole)

Paella meat  
(chicken, pork & sausage)



## “Παέγια”

Η παέγια είναι ένα παραδοσιακό φαγητό της Ισπανίας. Αν και θεωρείται το τυπικό ισπανικό έδεσμα, στην πραγματικότητα η ύπαρξη του μάλλον οφείλεται στο πέρασμα των Μαυριτανών από την Ισπανία. Πρόκειται δηλαδή για συνταγή με αραβικές καταβολές.

## “Paella”

Paella is a traditional Spanish food. Although it is considered to be the typical Spanish delicacy, in fact its existence is probably due to the passage of the Moors from Spain. This is a recipe with Arabic origins.

Στα μαγειρευτά μας και στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε αγνό παρθένο ελαιόλαδο παραγωγής μας και στα τηγανιτά σπορέλαιο

In our stews and salads we use pure virgin olive oil of our production and in the fried dishes vegetable oil

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

## MAIN DISHES

Κοτόπουλο φιλέτο

Chicken fillet

Χοιρινό φιλέτο *(ψαρονέφρι)*

Pork fillet *(pork tenderloin)*

Σταβλίσια μπριζόλα χοιρινή

Stavlisia pork steak

Tomahawk μοσχάρισα μπριζόλα  
*(Μοσχάρι με το κιλό)*  
*(Σερβίρεται μετά της 17:00μμ)*

Tomahawk beef steak  
*(Beef by the kilo)*  
*(Served after 17:00pm)*

Μοσχάρισο Φιλέτο  
*(Μοσχάρι με το κιλό)*  
*(Σερβίρεται μετά της 17:00μμ)*

Beef fillet  
*(Beef by the kilo)*  
*(Served after 17:00pm)*

Πικάνια  
*(Με το κιλό)*  
*(Σερβίρεται μετά της 17:00μμ)*

Pikani  
*(by the kilo)*  
*(Served after 17:00pm)*

Φιλέτο Ψαριού  
*(με σπανάκι, πράσο σοτέ και σκορδαλιά και*  
*σάλτσα ντομάτας)*

Fillet of Fish  
*(with spinach, sautéed leeks and garlic and*  
*tomato sauce)*

Σουπιά ψητή  
*(πέστο βασιλικού, φρέσκιες τηγανητες*  
*πατάτες & κονφί ντοματίνια)*

Grilled cuttlefish  
*(basil pesto, fresh fried potatoes & confit*  
*cherry tomatoes)*

Ψάρι ημέρας Α  
*(Με το κιλό)*

A class fish of the day  
*(by the kilo)*

Ψάρι ημέρας β  
*(Με το κιλό)*

B class fish of the day  
*(by the kilo)*

Ψάρι ημέρας ιχθυοτροφείου  
*(Με το κιλό)*

C class fish of the day “sea farm”  
*(by the kilo)*

Σουβλάκι Θαλασσινών  
*(Με κρέμα σπανακιού)*

Seafood skewer  
*(With creamed spinach)*

Σε όλα τα κυρίως πιάτα τα συνοδευτικά χρεώνονται επιπλέον.  
For all main dishes, side dishes are charged extra

## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΚΥΡΙΩΣ

Πατάτες Δύο Λογιών

Πουρές Σελινόριζας  
(με ηλιόσπορο και αρωματικό λάδι)

Ταραμοσκορδαλιά  
(με τσιγαριαστά χόρτα εποχής)

## ACCOMPANYING MAIN

Two kinds of potatoes

Selinoriza Purees  
(with sunflower seed and aromatic oil)

Taramoskordalia  
(with fried seasonal greens)

## ΜΠΕΡΓΚΕΡΣ ΑΝΟΙΧΤΑ ΤΟΣΤ

Μοσχάρι Μπέργκερ  
(ντομάτα, ρόκα, μοσχαρίσιο μπιφτέκι,  
κρέμα μετσοβόνη)

Μπέργκερ Χορτοφάγων  
(μπιφτέκι κολοκύθι, κρεμμύδι, μαρούλι,  
σοτέ μανιτάρια)

Μπέργκερ Κοτόπουλο  
(ρόκα, καραμελωμένα κρεμμύδια,  
κοτόπουλο πανέ, τσένταρ, μπέικον)

Τόστ του Βοσκού  
(αυγό σκράμπλ, απάκι σοτέ με ντοματίνια  
& πετιμέζι, φρυγανιστό ψωμί)

Τόστ Σολομού Αβοκάντο  
(κρέμα φέτας, αβοκάντο, καπνιστός  
σολομός)

## BURGERS OPEN TOAST

Beef Burger  
(tomato, arugula, beef burger,  
metsovone cream)

Veggie Burger  
(zucchini burger, onion, lettuce, sautéed mush-  
rooms)

Chicken Burger  
(arugula, caramelized onions, breaded chicken,  
cheddar, bacon)

Shepherd's Toast  
(scrambled egg, sauteed apaki with cherry to-  
matoes & petimezi, toasted bread)

Avocado Salmon Toast  
(feta cream, avocado, smoked  
salmon)

Τα ανοιχτά τόστ σερβίρονται μέχρι της 17:00μμ  
Open toasts are served only in the morning

## ΠΛΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Κεφτεδάκια  
(με αγγουράκι & ντομάτα)

Σνίτσελ χοιρινό  
(με αγγουράκι & ντομάτα)

Σνίτσελ κοτόπουλο  
(με αγγουράκι & ντομάτα)

Κοτόπουλο φιλέτο  
(με αγγουράκι & ντομάτα)

Πίτσα

Χάμπεργκερ  
(με πατάτες, αγγουράκι & ντομάτα)

Σπαγγέτι μπολονέζ

## KIDS MENU

Meatballs  
(with cucumber & tomato)

Pork schnitzel  
(with cucumber & tomato)

Chicken schnitzel  
(with cucumber & tomato)

Chicken filet  
(with cucumber & tomato)

Pizza

Hamburger  
(with potatoes, cucumber & tomato)

Spaghetti bolognese

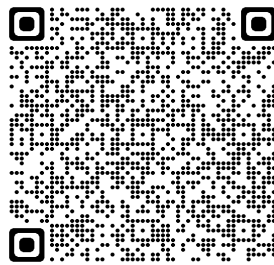


# En Elladi

RESTAURANT

Η κριτική σας μας βοηθάει να  
γίνουμε καλύτεροι

Your review helps us become  
better



Σκάνναρε με  
Scan me

*Ακολουθήστε μας στα κοινωνικά μέσα ενημέρωσης!*  
*Follow us in Social Media!*



[www.facebook.com/EnElladiRestaurant/](https://www.facebook.com/EnElladiRestaurant/)



[www.instagram.com/en\\_elladi\\_restaurant/](https://www.instagram.com/en_elladi_restaurant/)



[info@enelladi.restaurant](mailto:info@enelladi.restaurant)

[www.enelladi.restaurant](http://www.enelladi.restaurant)



ΒΡΑΒΕΙΟ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΣΗΣ  
ΠΕΛΑΤΩΝ 2020



ΒΡΑΒΕΙΟ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΣΗΣ  
ΠΕΛΑΤΩΝ 2021



ΒΡΑΒΕΙΟ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΣΗΣ  
ΠΕΛΑΤΩΝ 2022



Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο)  
The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt or invoice)

Αγορανομικός Υπεύθυνος : Μανινάκης Σταύρος  
Owner : Maninakis Stavros



Kolymbari, Chania, 73006,  
Crete, Greece



+306974016727



2824022223