



Taste Greece

ONE DISH AT A TIME



ELA brings you the warmth and flavors of Authentic Greek Cuisine, crafted with passion and tradition. Our Executive Chef Mike Stavropoulos has designed a menu that takes you on a journey through

Greece, where fresh ingredients, simple recipes, and bold flavors come together. From vibrant mezze to grilled meats and seafood, every dish is meant to be shared and savored. Sit back, enjoy the view, and let us bring our roots to your table.

THE SPIRIT OF GREEK

COCKTAILS, SPRITZ & GINS

SIGNATURE *Cocktails*

Aegean dream 14€

GIN
GREEN APPLE LIQUEUR
ST-GERMAIN
CUCUMBER SYRUP
LIME
SUGAR

Santorini sunset 13€

ABSOLUT VANILLA VODKA
PROSECCO
PASSION FRUIT
PINEAPPLE
VANILLA SYRUP

Mitilini mule 12€

OUZO
GINGER BEER
LIME JUICE

Mykonos 13€

RUM
PEACH
PASSOÃ
GINGER BEER
CHERRY SYRUP

VIRGIN *Cocktails*

Ceder's 11€

NON-ALCOHOLIC GIN, JUNIPER, ORANGE,
FEVER-TREE ELDERFLOWER

Zesty Greece 9€

LIME AURORA, MINT, LEMON, SUGAR

ADD FLAVOR: PASSION FRUIT, STRAWBERRY, MANGO +1.5€

Lemon Ginger Booster 9€

LIME AURORA, MINT, LEMON, GINGER, SUGAR

WE ALSO HAVE THE CLASSICS: MOJITO, CAIPIRINHA,
PIÑA COLADA, DAIQUIRI, MARGARITA

Spritz

Xios 14€

LILLET BLANC
MASTIHA
LIME
BUBBLES
SODA

Campari 12€

CAMPARI
ORANGE
BUBBLES
SODA

Aperol 12€

APEROL
ORANGE
BUBBLES
SODA

Hugo 12€

ST-GERMAIN
MINT
LIME
SUGAR
BUBBLES
SODA

Gins

The Perfect Gin 13€

MATAROA GREEK GIN
LIME
THYME
FEVER-TREE MEDITERRANEAN

Bulldog 12€

BULLDOG GIN
CINNAMON
ORANGE
FEVER-TREE INDIAN

Monkey 47 15€

ORANGE
HIBISCUS
FEVER-TREE INDIAN

Mare 13€

ORANGE
ROSEMARY
FEVER-TREE MEDITERRANEAN



COLD MEZZE

LIGHT & FULL OF FLAVOR

✔ Grilled Pita bread 4,5€

Pain pita grillé

1a

✔ Dips trilogy and Pita bread 13€

Hummus, melitzanosalata, tzatziki

Trio de dips avec pain pita: houmous, melitzanosalata, tzatziki

1a, 6, 7, 8c

✔ Melitzanosalata 11€

Grilled chopped eggplant with garlic, pepper and walnuts

Aubergine grillée hachée, avec ail, poivron et noix

8c

✔ Graviera cheese 12€

Greek cheese with pita bread and tomato jam

Fromage Graviera avec pain pita et confiture de tomates

1a, 7

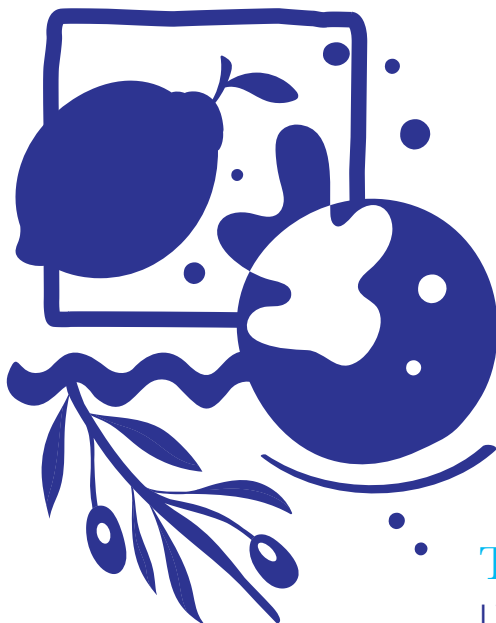
✔ Pita bread & Olives 9€

Oregano and flower salt

Origan et fleur de sel

1a

ΜΕΖΕΔΕΣ



ELA GIA MEZZE

€13 per person (minimum 2 people)

Tzatziki, Baba ganoush, Dolmades, Olives, and Graviera cheese

Tzatziki, Baba ganoush, Dolmades, Olives et fromage Graviera

1a, 6, 7, 12

✔ Hummus with Florina peppers 9€

Chives and fried chickpeas

Ciboulette et pois chiches frits

11

✔ Tzatziki 9€

Greek yoghurt, cucumber and garlic

Yaourt grec, concombre et ail

7

✔ Dolmades & Yoghurt 14€

Stuffed vine leaves with rice and aromatics

Feuilles de vigne farcies au riz et aromates

7, 12

✔ Baba Ganoush 11€

Grilled eggplant cream with extra virgin olive oil and pita bread

Crème d'aubergine grillée à l'huile d'olive vierge extra et pain pita

1a, 9

Τσιμπολογήματα για καλή αρχή

Little bites for a great start

HOT MEZZE

BOLD, SPICED & MOUTHWATERING

Chicken Tigania 15€

Chicken fillet cubes sautéed with bell peppers, mustard, white wine, and thyme

Cubes de filet de poulet à la poêle, poivrons, moutarde, vin blanc et thym

10, 12

Grilled Meatballs 16€

Yoghurt sauce, and pita bread

Boulettes grillées, sauce au yaourt et pain pita

1a, 3, 7

Pork Gyros 16€

Pita bread, tzatziki, onion and tomato

Gyros de porc avec pain pita, tzatziki, oignon et tomate

1a, 7

Fried Squid 17€

Black ink mayo

Calamars frits avec mayonnaise à l'encre de seiche

1a, 3, 10, 14

🍷 Baked Eggplant 14€

Feta cheese, tomato and garlic oil

Aubergine au four, fromage Feta, tomate et huile d'ail

7

🍷 Feta in Pastry 15€

Organic thyme, honey and sesame

Fromage Feta dans une pâte filo, miel bio de thym et sésame

1a, 7

🍷 Grilled Haloumi cheese 15€

Pita bread and tomato jam

Haloumi grillé avec pita et compote de tomate

1a, 7

🍷 Spanakopita with Feta 13€

Spinach pie with Feta cheese

Feuilleté aux épinards et fromage Feta

1a, 7



Croquettes 11€

Cheese and Greek sausage

Fromage et saucisse grecque

1a, 3, 5, 7, 9, 10

🍷 Falafel (6 pcs) 11€

Vegetarian chickpea balls with herbs and spices with yoghurt harissa sauce

Boulettes végétariennes de pois chiches, herbes et épices et sauce yaourt harissa

1a, 6, 7

Grilled Octopus 18€

With tomato, peppers and herbs

Poulpe grillé avec tomate, poivrons et herbes

10, 14

🍷 Zucchini Balls 12€

Yoghurt sauce

Boulettes de courgette, sauce au yaourt

1a, 3, 7

Chicken gyros 17€

Tomato, onion, mustard dressing and pita bread

Tomate, oignon, sauce à la moutarde et pain pita

1a, 3, 7

HOT MEZZE VARIETY

€14 per person (minimum 2 people)

Grilled meatballs, Spanakopita, Falafel, Zucchini balls
Boulettes grillées, Spanakopita, Falafel, Boulettes de courgette

1a, 3, 6, 7, 12

SALADS & RAW

NATURE ON YOUR TABLE

Ela Salad 23€

Beef filet, mixed salad, tomato, goat cheese and pita bread

Filet de bœuf, salade mixte, tomate, fromage de chèvre et pain pita

1a, 7

Grilled Chicken Salad 22€

Mixed salad, Graviera flakes, quail egg, avocado and mustard dressing

Salade mixte, copeaux de Graviera cheese, œuf de caille, avocat, vinaigrette à la moutarde

3, 7, 10

Greek Salad 18€

Cherry tomato, rusk, red onion, olives, Feta cheese, oregano and olive oil

Tomates cerises, biscotte campagnarde, oignon rouge, olives, fromage Feta, origan et huile d'olive

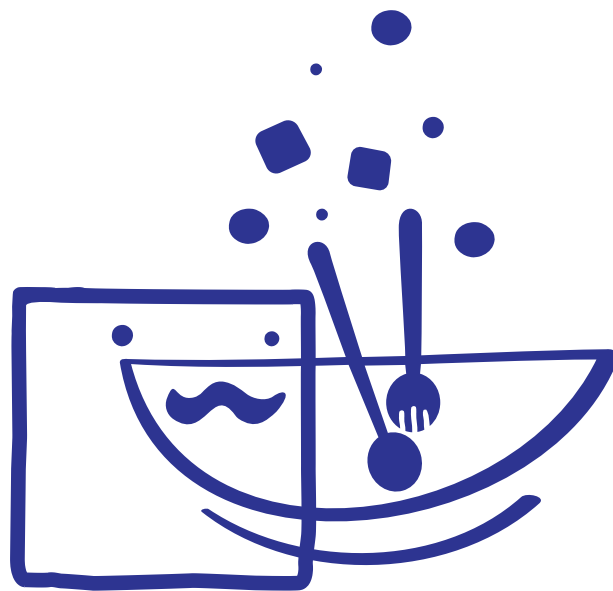
1a, 7

Grilled Vegetables with Pita 16€

Légumes grillés avec pain pita

1a, 7

ADD HALOUMI
CHEESE 6€



Ό,τι φυτρώνει κάτω από τον
ελληνικό ήλιο είναι γεμάτο γεύση

Everything that grows under
the Greek sun is full of flavor

PASTA

Mushroom Giouvetsi 21€

Orzo pasta, Portobello mushrooms and thyme
Pâtes orzo, champignons Portobello et thym

1a, 3, 7, 12

Beef filet Rigatoni 26€

Beef filet, Graviera cheese and cherry tomatoes

Filet de bœuf, fromage Graviera et tomates cerises

1a, 7, 12

Rigatoni Bolognese 22€

Feta cheese and herbs

Rigatoni Bolognaise avec fromage Feta et herbes

1a, 7

MEAT

INSPIRED BY GREEK TRADITION

Lemon & Oregano Chicken 26€

Potatoes with rosemary, roasted vegetables
Poulet au citron et à l'origan, pommes de terre au romarin, légumes rôtis
9, 12

Beef Filet Kebab 33€

Red onion, tomato confit and French fries
Kebab de filet de bœuf, oignons rouges, tomates confites et frites
1a, 10

Chicken Souvlaki 23€

Two chicken skewers marinated in yoghurt and spices with French fries
Deux brochettes de poulet marinées au yaourt et aux épices, avec frites
1a, 7, 10

The Greekburger 22€

Pita bread, Graviera cheese, beef, red onion, tzatziki, salad, tomato and French fries
Pain pita, fromage Graviera, bœuf, oignons rouges, tzatziki, salade, tomate et frites
1a, 2, 6, 7

Kleftiko 29€

Lamb shoulder slow-cooked for 12 hours, with roasted potatoes
Épaule d'agneau cuite lentement pendant 12 heures avec pommes de terre rôties
9, 12

Pork Souvlaki 26€

Two pork skewers, French fries and mixed salad
Deux brochettes de porc noir avec frites et salade mixte
1a, 10

Moussaka 23€

Ground beef, eggplant and tomato sauce
Bœuf haché, aubergine et sauce tomate
1a, 3, 7

Green Moussaka 20€

Vegetarian moussaka
Moussaka végétarienne
1a, 3, 7

Slow-Cooked Beef Giouvetsi 29€

Orzo pasta and tomato sauce
Bœuf à basse température, pâtes orzo et sauce tomate
1a, 3, 7, 9, 12

Pork Gyros 25€

Tomato, onion, tzatziki and pita bread
Gyros de porc, tomate, oignon, tzatziki et pain pita
1a, 7

Chicken gyros 26€

Tomato, onion, mustard dressing and pita bread
Tomate, oignon, sauce à la moutarde et pain pita
1a, 3, 7, 10

Black Angus Beef Filet 34€

Tagliata with arugula, Graviera cheese, and cherry tomatoes
Filet de bœuf Black Angus tagliata avec roquette, fromage Graviera et tomates cerises
7, 10

Lamb Chops (400g/800g) 33€/62€

Potatoes with rosemary, garlic and mixed salad
Côtelettes d'agneau, pommes de terre au romarin et à l'ail, et salade mixte
10

Lamb Shank 31€

Mushroom giouvetsi, and chimichurri sauce
Souris d'agneau, giouvetsi aux champignons, et sauce chimichurri
1a, 7, 12



MIXED GRILL

€32 per person (minimum 2 people)

Lamb chops, chicken souvlaki, pork souvlaki, grilled meatballs served with pita bread, French fries, salad, and tzatziki

Côtelettes d'agneau, souvlaki de poulet, souvlaki de porc, boulettes grillées servi avec pain pita, frites, salade et tzatziki

1a, 7, 10

FISH & SEAFOOD

SIMPLE, FRESH & UNFORGETTABLE



Grilled Squid 28€

Tomato tartare, onion and herbs, served with baked potatoes

Tartare de tomate, oignon et herbes, servi avec pommes de terre au four

14

Tuna Filet 29€

Babaganoush, soy and honey sauce

Filet de thon, babaganoush, sauce soja-miel

4, 6, 11

Octopus 31€

Potato cream, smoked paprika, fried capers, and tomato confit

Poulpe, purée de pommes de terre, paprika fumé, câpres frites, et tomates confites

7, 14

Grilled Shrimps 29€

Roasted vegetables and potatoes with rosemary and garlic

Scampis grillés, légumes rôtis, pommes de terre au romarin et à l'ail

2, 4, 6, 11

Seafood Variety 34€

Tuna, squid, shrimp, served with orzo pasta

Assortiment de fruits de mer: thon, calamar, scampis, servi avec pâtes orzo

1a, 2, 3, 4, 7, 11, 14

Tuna Tartare 28€

Avocado, sesame oil, lemon, served with baked potatoes

Tartare de thon, avocat, huile de sésame, citron, servi avec pommes de terre au four

4, 6, 11

ΠΑΛΑΙΑ

KIDS

Mini Souvlaki 11€

One chicken skewer marinated in yogurt served with French fries

Une brochette de poulet marinée au yaourt et aux épices, servie avec des frites

1a, 7, 10

Greeky Burger 11€

Pita bread, Graviéra cheese, beef, red onion, tzatziki, salad, tomato, and French fries

Pain pita, fromage Graviéra, bœuf, oignon rouge, tzatziki, salade, tomate et frites

1a, 2, 6, 7

Rigatoni Bolognese 10€

Minced beef with tomato sauce
Rigatoni avec bœuf haché à la sauce tomate

1a

 Vegetarian  Vegan

ALLERGÈNES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

1. Gluten 1a: blé, 1b: seigle, 1c: orge, 1d: avoine, 1e: épeautre, 1f: kamut ou leurs souches hybridées / 2. Crustacés / 3. Oeufs / 4. Poissons / 5. Arachides / 6. Soja / 7. Lait / 8. Fruits à coque 8a: amandes (Amygdalus communis L.), 8b: noisettes (Corylus avellana), 8c: noix (Juglans regia), 8d: noix de cajou (Anacardium occidentale) / 8e: noix de pécan (Carya illinoensis), 8f: noix du Brésil (Bertholletia excelsa), 8g: pistaches (Pistacia vera), 8h: noix de Macadamia, 8i: noix du Queensland (Macadamia ternifolia) / 8j: pine nut (Pinaceae) 9. Céleri / 10. Moutarde / 11. Sésame / 12. Sulfites / 13. Lupins / 14. Mollusques

DESSERTS

THE SWEETEST ENDING

Chocolate Fondant 13€

Coffee ice cream

Fondant au chocolat et glace à la café

1a, 3, 7, 8g

Loukoumades (Dinner Only) 11€

Greek donuts, chocolate ice cream and walnuts

Beignets grecs, glace au chocolat et noix

1a, 3, 7, 8c

Tsoureki 12€

Toasted Greek brioche, pistachio praline and vanilla ice cream

Brioche grecque toastée, praliné à la pistache et glace vanille

1a, 3, 7

Pistachio Cookie 11€

Kataifi, pistachio ice cream and chocolate ganache

Kataifi, glace à la pistache et ganache au chocolat

1a, 3, 7, 8g

Greek Yogurt 10€

Organic honey and walnuts

Yaourt grec, miel bio et noix

7, 8c

Bougatsa 11€

Filo pastry with custard

Feuilleté sucré à la crème pâtissière

1a, 3, 7

Baklava & Vanilla Ice Cream 10€

Baklava et glace à la vanille

1a, 7, 8c

Homemade Ice Cream 4€ per scoop

Vanilla, chocolate, pistachio, mastiha, coffee

Glace maison: vanille, chocolat, pistache, mastiha, café

3, 7, 8g



Τα γλυκά στην Ελλάδα δεν είναι απλά επιδόρπια, είναι φιλοξενία, αγάπη και αναμνήσεις

Desserts in Greece are not just sweets; they are hospitality, love and memories

Homemade Sorbets 3,5€ per scoop

Lemon, raspberry, mango

Sorbets maison: citron, framboise, mangue



AFTER *Drinks*

Freddo Espresso

ESPRESSO WITH ICE

EXTRA FLAVORS:
RAKOMELO / METAXA +3.5€

5€

Freddo Capuccino

ESPRESSO SHOT, COLD MILK,

ICE, SUGAR AND COCOA

POWDER

6€

ELA Espresso Martini

ABSOLUT VANILLA VODKA, KAHLÚA,

ESPRESSO SHOT, CHOCOLATE BITTERS

12€