

ELAÍA

Where the olive tree meets the Greek table

06 OCTOBER 2026



PILŌS

CHEF GIKAS XENAKIS



A TASTE OF ORIGIN AND OLIVE

At Pilōs, Chef Gikas Xenakis presents a menu centred around Greek extra virgin olive oil, in collaboration with olive oil expert, Chrysa Giatra Mpatzi and Aestheses. Different varieties and regions take the spotlight through a series of thoughtfully composed dishes, revealing the distinct character of Greek olive oil and its place at the heart of the Greek table.

Στο εστιατόριο Pilōs, ο Chef Γκίκας Ξενάκης παρουσιάζει ένα μενού με επίκεντρο το ελληνικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, σε συνεργασία με το Aestheses της olive oil expert, Χρύσα Γιατρά Μπάτζη. Διαφορετικές ποικιλίες και προελεύσεις αναδεικνύονται μέσα από μια σειρά προσεγμένων πιάτων, φωτίζοντας τον ξεχωριστό χαρακτήρα του ελληνικού ελαιολάδου και τη θέση του στο ελληνικό τραπέζι.

Ask our team to reserve your table

M E N U

ΚΕΦΑΛΟΣ ΠΕΛΑΓΙΣΙΟΣ | Φασολάκια «λαδερά», κουμκουάτ, τραγανό φαγόπυρο και κρύα σάλτσα με δυόσμο και πιπερόριζα

Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο AGES | Κύκλωπας | Μάκρης | Αλεξανδρούπολη
Paired with Vilana | Monoceros | Dourakis Winery | PGI Crete | 2025

WILD-CAUGHT GREY MULLET | Green beans "ladera", kumquat, crispy buckwheat and chilled sauce with mint and ginger

Extra Virgin Olive Oil AGES | Kyklopas | Makri | Alexandroupoli
Paired with Vilana | Monoceros | Dourakis Winery | PGI Crete | 2025

ΓΑΡΙΔΑ ΚΟΙΛΑΔΑΣ | Ελαφρά μαριναρισμένη γαρίδα, κρέμα κουνουπιδιού, ξινόμυλο και κρύος ζωμός αρωματισμένος με μοσχολέμονο

Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο DIALOGUE | Ena Ena | Κορωνέικη | Αρχαία Ολυμπία
Paired with Vidiano | Vidiano | Idaia Winery | PGI Crete | 2025

KOILADA PRAWN | Lightly marinated prawn, cauliflower cream, green apple and chilled broth infused with lime

Extra Virgin Olive Oil DIALOGUE | Ena Ena | Koroneiki | Ancient Olympia
Paired with Vidiano | Vidiano | Idaia Winery | PGI Crete | 2025

ΛΑΧΑΝΑ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ | Κρέμα από γυλωμένη μανούρα, φιστίκι Αιγίνης, αχλάδι, καυτερή πιπεριά και θυμαρίσιο μέλι

Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο GRAND CRU | Terra Creta | Κορωνέικη | Χανιά
Paired with Roussanne | Nostos | Manousakis Winery | PGI Chania, Crete | 2023

CHARRED GREENS | Aged Manoura cheese cream, Aegina pistachio, pear, hot pepper and thyme honey

Extra Virgin Olive Oil GRAND CRU | Terra Creta | Koroneiki | Chania
Paired with Roussanne | Nostos | Manousakis Winery | PGI Chania, Crete | 2023

ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ | Κρέμα από μανιτάρια βωλίτες, ψητά κρεμμύδια και σάλτσα με εστραγκόν

Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο LIMITED EDITION | Governor | Λιανολιά | Κέρκυρα
Paired with Cabernet Sauvignon & Mavroudi | Manteio | Argyriou Winery | PGI Parnassos | 2022

VEAL | Porcini mushroom cream, roasted onions and tarragon sauce

Extra Virgin Olive Oil LIMITED EDITION | Governor | Lianolia | Corfu
Paired with Cabernet Sauvignon & Mavroudi | Manteio | Argyriou Winery | PGI Parnassos | 2022

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ | Κρέμα πικρής σοκολάτας με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, φουντούκια και παγωτό κάρδαμο

Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο ESTATE | Laconico | Κορωνέικη | Λακωνία
Paired with Muscat Blanc | Samos Anthemis | UWC Samos | PDO Samos | 2015

CHOCOLATE & EXTRA VIRGIN OLIVE OIL | Dark chocolate cream with extra virgin olive oil, hazelnuts and cardamom ice cream

Extra Virgin Olive Oil ESTATE | Laconico | Koroneiki | Laconia
Paired with Muscat Blanc | Samos Anthemis | UWC Samos | PDO Samos | 2015

90€ ανά άτομο / 90€ per person

