

## Chef Tsilias Stamatis Biography

He took his first culinary steps in America. Hewent on to head haute cuisine restaurants, hiscooking mainly influenced by the principles of Asian cuisine.

In 2014 he was awarded the title of “ChefRotisseur” by La Chaine in St. Petersburg, Russia.

In 2016, he was awarded the “Best a la carte” award in Bansko, Bulgaria.

In 2019, he was awarded by the Minister of Tourism, Elena Kountouras, in Moscow, Russia, an”Eneken honor” for his contribution to Greek Gastronomy and in 2020, he was awarded the title of “Maitre Rotisseur”, by La chaine, from which hehas also been awarded with two Appreciation Awards.

He has been awarded by UNESCO for his socialcontribution in Greece and abroad.

He is co-inspirer and co-creator of the well-known”A.B.C.” diet. NUTRITION” but also the “AlientoExperience” on Japanese and Latin American cuisine.

In recent years, he had worked as a professor of applications at the Metropolitan College. He is a scientific associate of the Kapodistrian Universityof Athens in the e-learning department, while hehas taught culinary art and food & beverage a tl.E.K. MBS in Rethymno, Crete.

He is the “culinary art director” of “Molon Lavet” in Moscow, which has received awards and distinctions, such as that of the best ethnic restaurant, with 3 golden hats! He is the owner of Mayan restaurant in Athens and for the last 4 years he has been the “chef consultant” of the BlueLagoon by Aliento experience restaurant at Elounda beach !

Tsilias Stamatis

Maitre Rotisseur

Mayan’s Chef Patron

### Sashimi (3pcs) €

Salmon / Σολομός 14.00

Tuna / Τόνος 16.00

Shrimp / Γαρίδα 14.00

Eel / Χέλι **G/L** 14.00

Catch of the day / Ψάρι ημέρας 14.00

### Nigiri (2pcs)

Salmon / Σολομός **G** 12.00

Tuna / Τόνος **G** 14.00

Shrimp / Γαρίδα **G** 12.00

Eel / Χέλι **G/L** 12.00

Catch of the day / Ψάρι ημέρας **G** 12.00

### Hosomaki (6pcs)

**Teka maki G** 14.00

Tuna

Τόνος

**Kappa maki V/G/VEGAN** 10.00

Cucumber

Αγγούρι

**Avo maki V/G/VEGAN** 12.00

Avocado

Αβοκάντο

### Uramaki (8pcs)

**California G/L** 26.00

Crab\*/avocado/cucumber/sesame seeds/aji panca cream

Καβούρι\*/ αβοκάντο/ αγγούρι/ σουσάμι/ aji panca cream

**Ebi tempoura G/L** 28.00

Tempura Shrimp/cucumber/sesame seeds/spicy mayo/ tobiko

Γαρίδα tempura/αγγούρι/σουσάμι/ spicy mayo/ tobiko

**Salmon Philadelphia G/L** 28.00

Salmon/cucumber/cream cheese

Σολομός/αγγούρι/κρέμα τυριού

**Spice Tuna G/L** 28.00

Tuna/cucumber/spring onion/sriracha

Τόνος/αγγούρι/φρέσκο κρεμμύδι/ sriracha

**Veggie roll V/G/VEGAN** 20.00

Avocado/cucumber/pepper/sweet potato/sesame seeds /unagi sauce

Αβοκάντο/ αγγούρι/πιπεριά/γλυκοπατάτα /σουσάμι/σάλτσα unagi

### Special Uramaki rolls (8pcs)

**Mayan G/L** 32.00

Tempura shrimp/avocado/cucumber/ wasabi cream/ white cheese/chimichurri/ crispy onion

Γαρίδα τεμπούρα/αβοκάντο/αγγούρι/ κρέμα wasabi / λευκό τυρί/ chimichurri/τραγανό κρεμμύδι

**Rolling Stones G/L** 30.00

Roasted Salmon skin/mango/red pepper/ shriracha/fried sweet potato/ huancaina sauce /gochugaru

Καψαλισμένο δέρμα σολομού /μάνγκο/ πιπεριά κόκκινη/shriracha/τραγανή γλυκοπατάτα/σάλτσα huancaina / gochugaru

**Muerte G/L** 34.00

Seabass/avocado/cucumber/green onion /spicy tuna tartare /tigers milk

Λαυράκι/αβοκάντο/αγγούρι/φρέσκο κρεμμύδι/ταρταρ από πικάντικο τόνο με γάλα τίγρης

**V=Vegetarian**

**G= Contains Gluten**

**L= Contains Lactose**

Οι παραπάνω τιμές είναι σε ευρώ (€)

All above prices are in Euro (€)

Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και αρίστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανιτά εδέσματα

All foods are prepared with extra virgin olive oil and finest quality sun flower oil for any fried meals.

\*Στις ανωτέρω παρασκευές χρησιμοποιούνται και φρέσκο κατεψυγμένες ύλες

\*All the above dishes also contain freshly frozen ingredients

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις

Services and taxes are included

Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου

& των ημερών λειτουργίας του εστιατορίου χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση

The hotel reserves the right to alter prices, operating hours & days of the restaurant without prior notice

Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία σε ένα ειδικό χώρο κοντά στην έξοδο για την καταγραφή τυχόν παραπόνων

The establishment is obliged to have a printed form available in a special location near the exit for the registration of any complaints

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες

ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε

In case of any food allergy, kindly inform us

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΑ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE

OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE)