

alieia

BY THE SEA

Alieia focuses on the highest quality Greek Mediterranean recipes and ingredients, transporting guests to an upscale Fish Tavern in the Greek islands.

The restaurant – named Alieia means to fish or where fishing takes place, and that's exactly what you will find in Alieia only the freshest fish cooked to perfection.

Our goal is to deliver homegrown Greek cuisine, offering fresh, simple and sublime Greek dishes with a playful twist. Our fish showcase the freshest catches of the day – sourced from the Mediterranean and Arabian seas.

AlNawras, Jeddah

www.aclsaudi.com / [@alieia.me](https://www.instagram.com/alieia.me)

THE GREEK SPREADS

TZATZIKI Creamy Greek yoghurt, cucumber, garlic & fresh dill	45	MELITZANOSALATA Grilled eggplant, yoghurt, lemon & olive oil	45
TYROKAFTERI Feta cheese, yoghurt, green chilli & olive oil	45	PEPPER FLORINIS Roasted red peppers, olive oil, vinegar, garlic & smoked paprika	40
TARAMOSALATA Fish roe, lemon & basil oil	55		

STARTERS

GRILLED OCTOPUS Santorini fava bean puree, lightly cooked tomato, capers, fresh oregano & vinaigrette	150	EGGPLANT CHIPS Thinly sliced eggplant chips & tzatziki	72
"SPANAKOPITA" SPINACH PIE Greek crust philo, spinach, feta cheese & fresh herbs	65	CRISPY CALAMARI Fried calamari, lemon & herb mayonnaise	125
"TYROPITA" CHEESE PIE Ricotta & feta cheese in home made filo, honey & Greek pistachio	80	KOLOKITHOKEFTEDES Fried zucchini balls, feta & herbs served with lemon mint yogurt sauce	72

RAW

SEA BASS CARPACCIO Thinly sliced sea bass, citrus, olive oil & chives	115	"CHORIATIKI" GREEK SALAD Tomato, cucumber, green pepper, red onion, feta cheese, Kalamata olives, caper leaves, olive oil & oragano	105
CEVICHE FRICASSE Sea bass ceviche, cucumber, green chilli & fricasse dressing	125	LENTIL SALAD Green lentils, pickled vegetables, red onion, tomato, apple & white balsamic vinaigrette	75
BEEF TARTAR TIS GIAGIAS Hand cut beef, gherkins, capers, chives & soutzoukakia sauce	120	BEETROOT SALAD Oven baked beetroot, goat cheese, crispy walnuts, shallots & orange vinaigrette	90
FROM THE MARKET Select your fish prepared as carpaccio or tartar	MP	ALIEIA'S GREEN SALAD Mixed greens, lightly dressed with yuzu vinaigrette, green apple & pistachio	120

من البحر

سيتم تغيير عرض المأكولات البحرية الطازجة يوميًا. وسيكون الطاهي لدينا موجودًا هنا ليوصيك بالخيار الأفضل الذي يناسب ذوقك

مشويًا على الفحم، أو مطبوخ مع ملح البحر أو كارباتشيو أو تارتار

سعر السوق / ١٠٠ جرام

سيتم بيع كل سمكة على حدة على حسب الوزن

باستا و ارزو

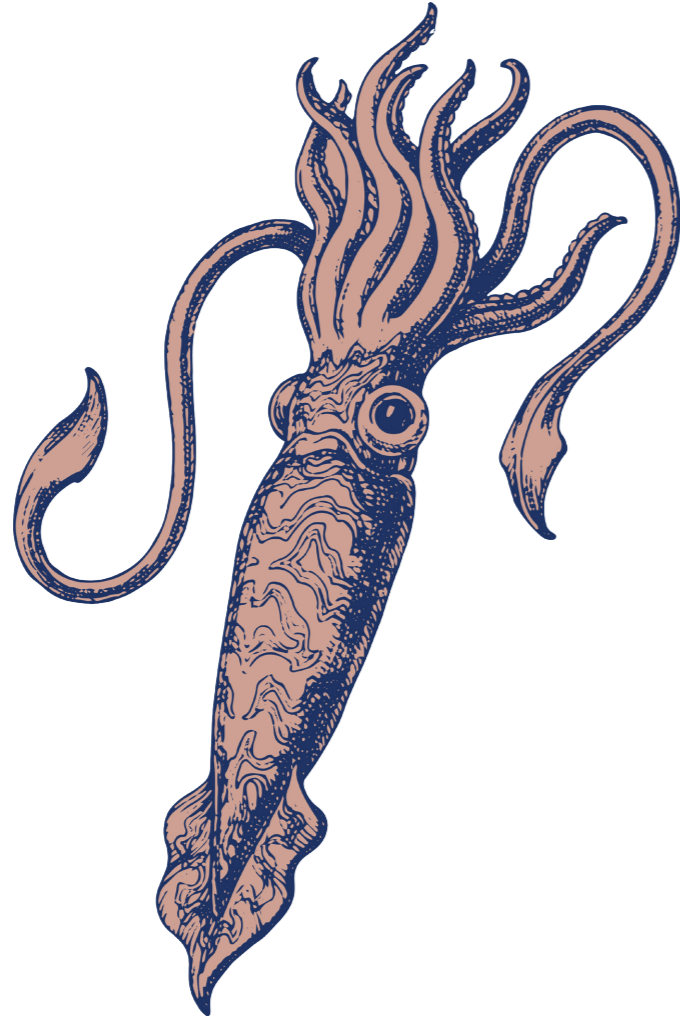
معكرونة آليا بالخضار معكرونة كالماراتا ، خسروات ، طماطم ، زيتون و جينة البوراتا	٢٠٠	شورت ريب جيوفيتسي معكرونة الأورزو اليونانية ، شورت ريب مطهي للمده طويله و صلصة الطماطم مع الأعشاب	٢٥٠
ترفل باستا الباستا اليونانية التقليدية،صوص كريمه الترفل و الترفل المبشور الطازج	٢٥٠	جيوفيتسي المأكولات البحرية مكرونة الأورزو اليونانية، المأكولات البحرية و الاستاكوزا، صلصة طماطم، اوراق الريحان	٣٢٠

الأطباق الرئيسية

ضلوع لحم الضأن الكامله ضلوع لحم الضأن الكامله مشويه على الفحم، ليمون و إكليل الجبل	٤٦٠	قاروص بملح البحر سمك قاروص مطبوخ في ملح البحر	MP
ريب آي مشوي شريحة لحم ريب آي أنجوس ، أعشاب ، فلفل اخضر حار	٢٥٠	فيلية لافراكي مشوي فيلية قاروص ، زيت الليمون،سلطة اعشاب طازجة	٢٧٠
الدجاج السوفلاكي المشوي متبل بالزبادي، يقدم مع الخبز البيتا اليونانية والتاتزيكي	١٩٠	جمبري عملاق مشوي جمبري عملاق، تشيلي، ليمون و ثوم معمر	٣٧٠
		مسقعة يونانية المسقعة اليونانية التقليدية	١٩٥

الأطباق جانبية

فطر مشوي فطر مطبوخ بزيت الزيتون والزعتر البري	٤٥	بطاطس مشوية زيت الزيتون، ليمون، أوريغانو، إكليل الجبل	٤٥
بروكلي مشوي بروكلي صغير مع ليمون، زنت زيتون والثوم المعمر	٨٠	أرز بيلاف زيت الزيتون ، ثوم، ثوم معمر	٤٥



alieia

BY THE SEA

على الوصفات والمكونات اليونانية Alieia يركز
المتوسطه عالية الجودة، حيث ينقل الضيوف إلى
مطعم حانة السمك الراقي في الجزر اليونانية

يعني صيد السمك أو Alieia المطعم - المسمى
المكان الذي يتم فيه صيد الأسماك، وهذا بالضبط ما
فقط الأسماك الطازجة المطبوخة Alieia ستجده في
باتقان

هدفنا هو تقديم المأكولات اليونانية المحلية،
وتقديم الأطباق اليونانية الطازجة والبسيطة والرائحة
مع لمسة مرحة. تعرض أسماكنا أفضل أنواع
الأسماك الطازجة التي يتم صيدها يوميًا، والتي يتم
الحصول عليها من البحر الأبيض المتوسط والبحر
العربي

AlNawras, Jeddah

www.aclsaudi.com / [@alieia.me](https://www.instagram.com/alieia.me)

مقبلات يونانية

٤٥	تغميسة باذنجان باذنجان مشوي، زبادي ليمون، زيت زيتون	٤٥	صلصلة التراتزيكي زبادي يوناني، خيار، ثوم، و شبت
٤٠	فلفل فلورينيس فلفل احمر مشوي، زيت زيتون، ثوم، بابريكا مدخنه	٤٥	تغميسة جبنة فيتا حارة (تايرا كفتري) جبنة فيتا، زبادي، تشيلي أخضر، زيت الزيتون
		٦٥	سلطة تارموسالاتا ليمون و زيت الريحان البكر ،

مقبلات

٧٢	رقائق الباذنجان شرائح باذنجان رقيقة، صلصة تراتزيكي	١٥٠	اخطبوط مشوي سانتوريني فافا ، طماطم مطبوخة ، نبات الكبر، اوريفانو طازج، زيت الخل
١٢٥	كريسي كالاماري كالاماري مقلي، ليمون، مايونيز بالأعشاب	٦٥	فطيرة السبانخ "سبانكوييتا" سبانخ، جبنة فيتا و أعشاب طازجة
٧٢	كرات الكوسة اليونانية كرات الكوسة المقلية ، جبنة الفيتا والأعشاب تقدم مع صلصة الزبادي بالليمون والنعناع	٨٠	فطيرة الجبن "تيروبيتا" جبنة جبنة الريكوتا و الفيتا داخل عجينة فيلو ، عسل، فستق يوناني

سلطات

١٠٥	سلطة (كورياتيكي) اليونانية طماطم، خيار، فلفل أخضر، بصل أحمر، جبنة فيتا، زيتون كالاماتا، ورقلاكير، زيت زيتون و اوريفانو	١١٥	كاريتشيو القاروص شرائح رقيقة من سمك القاروص، حمضيات و زيت زيتون، ثوم معمر
٧٥	سلطة العدس عدس أخضر ، خضار مخلل، بصل أحمر ،طماطم، تفاح، زيت البالسليك الأبيض	١٢٥	سفيتشي القاروص شرائح رقيقة من سمك القاروص والخيار والفلفل الأخضر الحار وصلصة فريكاسي
٩٠	سلطة الشمندر شمندر مخبوز بالفرن، جبن ماعز، جوز مقرمش، كرات، صلصة خل البرتقال	١٢٠	تارتار اللحم لحم بقري مقطع يدويًا، خيار مخلل، نبات الكبر، الثوم المعمر وصلصة سوتسوكا كيا
١٢٠	سلطة خضراء ورقيات متنوعة متبلة بصلصة اليوزو و التفاح الأخضر والفسق	MP	من السوق اختر السمك محضر كا كاريتشيو أو تارتار

FROM THE SEA

Fresh seafood display will be changing daily, our team will be here to recommend the best option for your taste.

Charcoal grilled, sea salt crust, carpaccio or tartar

MARKET PRICE..... / 100 GR

Each fish will be individually sold by the weight

PASTA & ORZO

SHORT RIB GIOUVETSI Greek orzo pasta, slow cooked short ribs, mushrooms, tomato sauce & herbs	250	ALIEIA'S VEGETABLE PASTA Calamarata pasta, garden vegetables, tomato, olives & fresh burrata	200
SEAFOOD GIOUVETSI Greek orzo pasta, lobster and mixed seafood, tomato sauce & basil leaves	320	TRUFFLE PASTA "SKIOUFIHTA" Traditional Greek pasta, creamy truffle sauce	250

MAINS

SEA BASS IN SEA SALT CRUST Whole seabass baked in sea salt	MP	WHOLE RACK OF LAMB Charcoal grilled lamb rack, lemon & rosemary	460
LAVRAKI FILLET Seabass fillet, lemon oil & fresh herb salad	270	"BRIZOLA MACHARISIA" GRILLED RIB EYE STEAK Black angus ribeye steak, herbs & green chilli pepper	250
GRILLED TIGER PRAWNS Tiger prawns, chilli, lemon & chives	370	GRILLED CHICKEN SOUVLAKI Marinated in yogurt, served with Greek pita bread and tzatziki	190
MOUSAKA Traditional Greek mousaka	195		

SIDES

ROASTED POTATOES Olive oil, lemon, oregano & rosemary	45	GRILLED MUSHROOMS Olive oil & fresh thyme	45
PILAF RICE Olive oil, garlic & chives	45	GRILLED BROCCOLINI With lemon, olive oil & chives	80