

بما أن سلامتك هي أولويتنا يرجى ملاحظة أن :



استهلاك الأطعمة النيئة يمكن أن يزيد من خطر الإصابة بالأمراض المنقولة بالفداء وخاصة إذا كانت لديك حالات طبية معينة

قد تحتوي أطباق المحار على أصداف وقد تحتوي الأسماك على عظام صغيرة

إذا كان لديك أي حساسية أو عدم تحمل يرجى استشارة النادل الخاص بك قبل تقديم الطلب

تشمل أسعارنا ضريبة القيمة المضافة بنسبة 15% ولا تشمل رسوم الخدمة



As your safety is our priority kindly note:

Consuming raw foods can increase a risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Shellfish dishes might contain shells and fish might contain small bones.

If you have any allergies or intolerances, please consult your waiter before placing the order.

Our prices include 15% VAT, service charge is not included.



alieia
BY THE SEA

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

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.

يركز Alieia على الوصفات والمكونات اليونانية من البحر الأبيض المتوسط عالية الجودة، حيث ينقل الضيوف إلى مطعم حانة السمك الراقى في الجزر اليونانية

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

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

"Food should be simple, honest, and rooted in the purity of great ingredients. My craft is to honour them, not hide them. What I cook reflects what I believe: **Beauty lives in simplicity, and happiness is shared around a table.**"

Yiannis Skoumpelos
Group executive chef



For allergens and calories
please scan the QR code



PASTA

باستا

"PASTITSIO" BEEF CHEEKS PASTA

Slow braised beef cheeks and tomato sauce served with rigatoni pasta and finished with a silky béchamel sauce

بستيتسيو خدود لحم البقر

خدود لحم البقر مطهوه ببطء مع صلصة الطماطم، يُقدّم مع باستا ريجاتوني ويُتهى بصلصة البشاميل

ALIEIA'S VEGETABLE PASTA

Rustic Mediterranean pasta with slow cooked tomato sauce, garden vegetables and olives, topped with crispy capers, creamy burrata and fresh basil

باستا آليا بالخضار

باستا ميديتيرانان بصلصة الطماطم المطهية ببطء مع الخضروات الطازجة والزيتون، تُقدم مع الكبير المقرمش وبوراتا كريمية وريحان طازج

TRUFFLE PASTA "SKIOUFIHTA"

Traditional Greek pasta cooked in a silky truffle cream, finished with aged Parmesan and fresh truffle

ترفل (سكيوفيتا) بالترافل

باستا يونانية تقليدية مطهوه بصلصة الكريمة والترافل، تُتهى بجبن بارميزان معتق وترافل طازج

SHRIMP PASTA

Paccheri pasta tossed in a rich shrimp bisque and aromatic tomato sauce, finished with a touch of lemon and fresh basil

باستا بالجمبري

باستا باكيتري ممزوجة بمرق جمبري وصلصة طماطم عطرية، منتهية بلمسة من الليمون والريحان الطازج

FROM THE SEA

من البحر

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

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

Charcoal grilled, sea salt crust, carpaccio or tartar

مشويًا على الفحم أو مطبوخ مع ملح البحر أو كارباتشييو أو تارتار

MARKET PRICE..... / 100 GR

سعر السوق / ١٠٠ جرام

Each fish will be individually sold by the weight

سيتم بيع كل سمكة على حدة على حسب الوزن

MAINS

SEA BASS IN SEA SALT CRUST

Whole seabass baked in sea salt

LAVRAKI "A LA POLITA"

Crispy and tender sea bass filet, served with snow peas, artichokes and white asparagus in a traditional"à la Polita" sauce

GRILLED TIGER PRAWNS

Char-grilled tiger prawns served with aromatic butter

MOUSAKA

Traditional Greek beef moussaka

WHOLE RACK OF LAMB

Char-grilled lamb rack served with Maldon salt, oregano and lemon

"BRIZOLA MACHARISIA"

GRILLED RIB EYE STEAK

Grilled black Angus rib eye served with crispy potato milefeuille and green chilli

GRILLED CHICKEN "SOUVLAKI "

Yogurt marinated chicken, grilled to perfection and served with homemade pitta bread, tzatziki and marinated shallots

LAMB "SOUVLAKI"

Juicy lamb tenderloin, marinated with fresh herbs and grilled to perfection, served on warm home-made Greek pitta bread with charred chillies and cherry tomatoes

SIDES

ROASTED POTATOES

Classic Greek style roasted potatoes with lemon juice, oregano, rosemary and Greek extra virgin olive oil

PILAF RICE

Gently cooked rice in aromatic stock with herbs and a touch of butter, served with chives and red chilli

BROCCOLI

Char-grilled fresh broccoli, served with sea salt and lemon vinaigrette

SAUTÉED GREENS

A mix of seasonal greens, lightly sautéed with olive oil and garlic, finished with a touch of lemon and extra virgin olive oil

الأطباق الرئيسية

قاروص بملح البحر

سمك قاروص مطبوخ في ملح البحر

لافراكي (آ لا بوليتا)

فيليه قاروص مقرمش وناعم، يُقدّم مع بازلاء، خرشوف وهليون أبيض بصلصة "آ لا بوليتا" التقليدية

جمبري (تايجر) مشوي

جمبري (تايجر) مشوي على الفحم يُقدّم مع زبدة عطرية

مسقعة يونانية

مسقعة يونانية تقليدية بلحم البقر

ضلوع لحم الضأن الكاملة

لحم ضأن مشوي على الفحم يُقدّم مع ملح مالدون والأوريغانو والليمون

ريب آي مشوي

ستيك ريب آي من لحم أنفوس الأسود يُقدّم مع بطاطس ميلفوي المقرمشة والفلفل الأخضر الحار

الدجاج (السوفلاكي) المشوي

دجاج متبل بالزبادي ومشوي إلى درجة الكمال، يُقدّم مع خبز البيتا المنزلي و(التاتزكي) والكراث المتبل

سوفلاكي لحم الغنم

قطع من لحم الغنم الطري المتبل بالأعشاب الطازجة والمشوي بإتقان، يُقدّم على خبز بيتا يوناني منزلي مع فلفل مشوي وطماطم كرزية

الأطباق الجانبية

بطاطس مشوية

بطاطس مشوية على الطريقة اليونانية بعصير الليمون والأوريغانو وإكليل الجبل وزيت الزيتون البكر الممتاز

أرز (بيلاف)

أرز مطهو في مرق عطري مع الأعشاب ولمسة من الزبدة، يُقدّم مع الثوم المعمر والفلفل الأحمر

بروكلي

بروكلي طازج مشوي على الفحم، يُقدّم مع ملح البحر وخل الليمون

خضراوات مشوية

مزيج من الخضروات الموسمية، مطهوة بخفة بزيت الزيتون والثوم، وتُتهى بلمسة من الليمون وزيت الزيتون البكر الممتاز

GREEK SPREADS

GREEK MEZZE

A traditional selection of our classic Greek spreads. served with warm pitta bread and koulouri from Thessaloniki

"TZATZIKI"

A mix of creamy Greek yogurt, garlic, cucumber and extra virgin olive oil served with fresh dill

"TYROKAFTERI"

Spicy whipped feta and yogurt spread, served with green chilli and extra virgin oil

"TARAMOSALATA"

Smooth and silky emulsion of fish roe and lemon juice, finished with a hint of lemon zest and dill oil

"MELITZANOSALATA"

Smoky spread of fire roasted eggplants mixed with Greek yogurt, lemon and extra virgin olive oil

PEPPER FLORINIS

Grilled red peppers marinated in extra virgin olive oil, vinegar, garlic and smoked paprika.

RAW

SEA BASS CARPACCIO

Delicately sliced sea bass dressed with vibrant passion fruit, complemented by crispy snow peas, kumquat, fresh fennel, a hint of green chilli and a touch of lime zest

CEVICHE FRICASSE

Sea bass ceviche mixed with cucumber, rock samphire and green chilli marinated in our signature fricassee dressing

YELLOWTAIL SASHIMI

Thinly sliced yellowtail sashimi served with yuzu truffle dressing and fresh truffle

SCALLOP CARPACCIO

Delicately sliced scallops marinated with smoked cucumber juice, served with olives and green chilli sorbet

"SOUTZOUKAKIA" TACOS BEEF TARTAR

Hand chopped prime beef tartare, delicately seasoned with the spices of traditional soutzoukakia served in crispy mini tacos

FROM THE MARKET

Select your fish prepared as carpaccio or tartar

مقبلات يونانية

المقبلات اليونانية

تشكيلة تقليدية من أشهر المقبلات اليونانية، تُقدّم مع خبز البيتا الدافئ وخبز الكولوري من ثيسالونيكى

صلصلة (التزاتزكي)

مزيج من الزبادي اليوناني الكريمي مع الثوم والخيار وزيت الزيتون البكر الممتاز، يُقدّم مع الشبت الطازج

تغميسة جبنة فيتا حارة (تيروكافتيري)

جبنة فيتا يونانية مخفوقة مع الزبادي والفلفل الأخضر الحار وزيت الزيتون البكر الممتاز

سلطة (تاراموسالاتا)

مزيج ناعم وسلس من بيض السمك و عصير الليمون، يُتهى بلمسة من قشر الليمون وزيت الشبت

تغميسة باذنجان (ميليتسانوسالاتا)

سبريد مدخن من الباذنجان المشوي على النار، ممزوج مع الزبادي اليوناني والليمون وزيت الزيتون البكر الممتاز

فلفل (فلورينيس)

فلفل أحمر مشوي ومتبل بزيت الزيتون البكر الممتاز والخل والثوم والبابريكا المدخنة

غير مطهو (نيء)

كاربتشييو القاروص

شرائح سمك القاروص رفيعة بصلصة الباشن فروت الذهبية، شمر طازج، لمسة من البازلاء الخضراء المقرمشة، فلفل أخضر ورشة قشر ليمون

سفيتشي القاروص

سفيتشي سمك القاروص ممزوج مع الخيار والعشب البحري والفلفل الأخضر الحار، متبل بتبيلتنا الخاصة (فريكاسي)

(بلو تيل) الساشيمي

شرائح رفيعة من سمك (بلو تايل) تُقدّم مع صلصة اليوزو بالترافل وشرائح الترافل الطازجة

سكالوب بحري كارباتشييو

شرائح رفيعة من الإسكالوب متيلة بعصير الخيار المدخن، تُقدّم مع الزيتون وسوربيه الفلفل الأخضر الحار

سوتروكاكيا تاكو بالتارتار

لحم بقر فاخر مفروم يدويًا، مُتبل بتوابل (سوتروكاكيا) التقليدية ويُقدّم داخل تاكو صغير مقرمش

من السوق

اختر السمك محضر كا كاربتشييو أو تارتار

STARTERS

"DOLMADAKIA"

Tender vine leaves wrapped around a delicate filling of rice, lemon and fresh herbs, served with a citrus dressing and extra virgin olive oil

"SPANAKOPITA" SPINACH PIE

A traditional Greek spinach pie with delicate crispy filo, filled with a blend of fresh spinach, feta cheese and aromatic herbs

"TYROPITAKIA"

MINI FRIED CHEESE PIES

Golden brown mini cheese pies, filled with creamy feta, finished with a drizzle of honey and a touch of fresh thyme

EGGPLANT CHIPS

Thin slices of eggplant, lightly fried until crisp, served with tzatziki

CRISPY CALAMARI

Lightly battered calamari, fried to a delicate crisp and served with a silky herb mayonnaise

"KOLOKITHOKEFTEDES"

A mix of zucchini, feta and herbs, lightly fried until golden brown and served on silky yogurt sauce

FETA "SAGANAKI"

Baked Greek feta cheese with cherry and confit tomatoes, served with sweet olives, herbs and extra virgin olive oil

SHRIMP "SAGANAKI"

Shrimps, baked in a fragrant tomato sauce, topped with feta cheese, crispy sourdough breadcrumbs, fresh herbs and a hint of lemon zest

GRILLED OCTOPUS

Char-grilled octopus served with fava bean pure and a mix of lightly cooked cherry tomatoes and capers finished with extra virgin olive oil

OCTOPUS "STIFADO"

Tender octopus slowly cooked in a rich aromatic sauce, served with sweet glazed onions and caper leaves

مقبات

دولماداكيا

ورق عنب محشو بالأرز والليمون والأعشاب الطازجة، يقدم مع صلصة حمضية وزيت زيتون بكر ممتاز

فطيرة السبانخ (سباناكوبيتا)

فطيرة يونانية تقليدية بعجينة الفيلو المقرمشة، محشوة بمزيج من السبانخ الطازج، جبنة الفيتا والأعشاب العطرية

فطائر الجبن المقلية الصغيرة (تيروبيتاكيا)

فطائر جبن ذهبية مقرمشة محشوة بجبنة فيتا كريمية مزينة بلمسة من العسل والزعرط الطازج

رفائق الباذنجان

شرائح رفيعة من الباذنجان، مقلية بخفة حتى تصبح مقرمشة، تُقدّم مع (تراترزكي)

كريسبي كالاماري

قطع الكالاماري المغطاة بخفة بالعجين والمقلية حتى تصبح مقرمشة، تُقدّم مع مايونيز بالأعشاب

كرات الكوسة اليونانية (كولوكيثو كيفتس)

كرات الكوسة المقلية، جبنة الفيتا والأعشاب تقدم مع صلصة الزبادي بالليمون والنعناع

فيتا (ساجانكي)

جبنة فيتا يونانية مخبوزة مع الطماطم الكرزية والطماطم الكونفيه، تُقدّم مع الزيتون الحلو والأعشاب وزيت الزيتون البكر الممتاز

جمبري (ساجانكي)

جمبري مطهو في صلصة طماطم عطرية، يعلوه جبنة فيتا خبز مقرمش بالأعشاب ونكهة خفيفة من الليمون

أخطبوط مشوي

أخطبوط مشوي على الفحم يُقدّم مع بوريه الفاصوليا الصفراء ومزيج من الطماطم الكرزية والكبير، ويُنهي بزيت الزيتون البكر الممتاز

أخطبوط (ستيفادو)

أخطبوط طري مطهو ببطء في صلصة غنية بالنكهات، يُقدّم مع بصل محقر وأوراق الكبر

SALADS

"CHORIATIKI" GREEK SALAD

A mix of cherry tomatoes, cucumber, green peppers, red onion and Kalamata olives, marinated with Greek extra virgin olive oil and oregano served with Greek feta cheese and caper leaves

BEETROOT SALAD

Roasted beetroots marinated in orange vinaigrette served with pickled shallots, fresh raspberries, crispy walnuts and goat cheese

ALIEIA'S GREEN SALAD

Crispy baby gem, lightly dressed with yuzu vinaigrette served with green apple, snow peas and roasted pistachio, finished with extra virgin olive oil

TOMATO SALAD

WITH CRETAN NTAKOS

Juicy cherry tomatoes tossed with traditional Cretan Ntakos, green olives and capers, dressed in Greek extra virgin olive oil and Florina pepper vinegar

+Burrata

+Feta

QUINOA SALAD

A light and refreshing blend of white and black quinoa with crispy vegetables, tossed in a delicate vinaigrette and fresh herbs

سلطات

سلطة (كورياتيكي) اليونانية

مزيج من الطماطم الكرزية والخيار والفلفل الأخضر والبصل الأحمر وزيتون (كالاماتا)، متبلّة بزيت الزيتون البكر الممتاز والأوريغانو وتُقدّم مع جبنة فيتا يونانية وأوراق الكبر

سلطة الشمندر

شمندر مشوي متبل بصلصة خل البرتقال يُقدّم مع الكرات المخلل والتوت الطازج والجوز المقرمش وجبنة الماعز

سلطة أليا خضراء

خس طازج مقرمش متبل بخفة بصلصة خل اليوزو، يُقدّم مع شرائح التفاح الأخضر والبازلاء الطازجة والفسطق المحقّص، ويُنهي بزيت الزيتون البكر الممتاز

سلطة الطماطم

مع داكوس كريتي

طماطم كرزية طازجة مع داكوس كريتي تقليدي وزيتون أخضر وكبر متبلّة بزيت زيتون يوناني فاخر وخل فليفلة فلورينيس

بوراتا

فيتا

سلطة الكينوا

مزيج منعش من الكينوا الأبيض والأسود مع خضروات مقرمشة، متبلّ بصلصة الخل الخفيفة والأعشاب الطازجة

