



ΟΡΕΚΤΙΚΑ APPETIZERS

Καπνιστός Σολομός σε Αραβική Πίτα με Ρόκα και κρέμα από Κατίκι με Άνηθο και Λάιμ
Smoked Salmon in Arabic Pita bread with Rocket and Katiki Cheese Cream with Dill and Lime
€ 21,00

Χταπόδι σε σάλτσα Ντομάτας πάνω σε σπιτική Μελιτζανισαλάτα
Octopus with fresh Tomato sauce in home made Eggplant salad
€ 23.00

Ριζότο μυρωδικών και φιλέτο από φρέσκο Λαβράκι
Risotto with Herbs and fresh Sea Bass filet
€ 28.00

Οστρακοειδή αχνιστά σε λευκό Κρασί με Τοματίνια και φρέσκα μυρωδικά
Steamed Crustaceans with white Wine cherry Tomatoes and fresh Herbs
€ 22.00

Γαρίδες οξάρας πάνω σε σάλτσα φρέσκιας Τομάτας με Κάρδαμο και Κριτική Γραβιέρα γκρατινέ
Grilled Shrimps in fresh Tomato sauce with Cress and Cretan Gruyere Cheese Gratinee
€ 28.00

Τηγανιτή Φέτα με σαλάτα καλοκαιρινών Φρούτων και Vinaigrette Πεπονιού
Fried Feta Cheese with fresh Fruit salad and Melon Vinaigrette
€ 18.00

Πιττάκια γεμισμένα με Μύδια Γαρίδες και άγρια Πράσα με σάλτσα Εσπεριδοειδών και Σουσάμι
Home made Pies with Mussels, Shrimps wild Leek , Citrus sauce and Sesame seeds
€ 20.00

Μενταγιόν Αστακού σοτέ πάνω σε φιλοκομμένο λάχανο Σαβόι, σάλτσα Ταρτάρ
Sautéed Lobster medallion on Savoy Cabbage and Tartar sauce
€ 34.00

Thalasser



ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

Ρολό με καπνιστό Σολομό, Σπανάκι, Σουσάμι με Βινεγκρέτ Άνηθου
Rolls of Smoked Salmon, Spinach, Sesame seeds with Dill Vinaigrette
€ 22.00

Πράσινη σαλάτα με Αβοκάντο ,Ξυνόμηλο Αχλάδι, καβουρδισμένους Καρπούς και dressing Ροκφόρ
Fresh Greens Salad with Avocado, Green Apple, Pear, roasted Seeds and Roquefort Cheese dressing
€ 15.00

Σαλάτα μυρωδικών με Τοματίνια, Μηζήθρα και Γιαούρτι
Fresh green Salad with Herbs, Cherry Tomatoes fresh Cretan Goat Cheese and Yogurt
€ 18.00

Σαλάτα με Ντοματίνια Κρητικό Ντάκο φρέσκα Μυρωδικά και Κατίκι Δομοκού
Salad with cherry Tomatoes Cretan Dakos Bread fresh Herbs and Katiki Cheese
€ 16.00

Σαλάτα άγριων Χόρτων με λιαστή Ντομάτα, ψητό Κατοικίσιο Τυρί, Καρύδια και dressing από Ρόδι
Vegetables salad with sun dried Tomatoes Goat Cheese Walnut And Pomegranate dressing
€ 18.00

thalassa



ΣΟΥΠΕΣ SOUPS

Παραδοσιακή Ψαρόσουπα
Traditional Fish Soup
€ 24.00

Βελουτέ κόκκινης Πιπεριάς Φλωρίνης με μούς βαρελίσιας Φέτας αρωματισμένη με Κύμινο
Red Pepper veloute soup with Feta Cheese mousse flavored with Cumin
€ 20.00

VEGGIES

ΜουΜουσακάς Λαχανικών με κρέμα Εστραγκόν πάνω σε σάλτσα λιαστής Τομάτας
Vegetable Mousaka with Estragon Cream On sun dry Tomatoes Sauce
€ 18.00

Spaghetti Λαχανικών με Πέστο και άγριες Αγκινάρες
Vegetable Spaghetti with Pesto sauce and wild Artichokes
€ 18.00

thalassa



ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ MAIN COURSES

Αστακομακαρονάδα για 2 άτομα
Αστακός σοτέ με φρέσκια Τομάτα, Βασιλικό, Ελαιόλαδο, και σπιτικά Ζυμαρικά
Lobster Spaghetti 2 persons suggested
Fresh Lobster sautéed with fresh Tomatoes, Basil Olive oil with fresh homemade Pasta
per. 100gr € 11.00

Αστακός σάρας
Lobster on the Grill
per. 100gr € 11.00

Φρέσκο Ψάρι σάρας, πωσέ, φούρνου ή σε κρούστα αλατιού
Fresh Fish Grilled, Poached, Baked or in Sea Salt crust
per. 100gr € 9.50

Φιλέτο Σφυρίδας με Σπανάκι σε σάλτσα από άγρια Πράσα, μαυρομάτικα Φασόλια ,Λουΐζα κροστίνι Σκόρδου και Λεμόνι κομφί
Sea bream fillet with Spinach in wild Leek sauce, black eyed Beans, Aloizia Garlic croutons and Lemon comfit
€ 38.00

thalasser



ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ MAIN COURSES

Φιλέτο Λαβράκι σοτέ πάνω σε Φάβα αρωματισμένη με Κύμινο και Πράσινη Σαλάτα
Sautéed Sea Bass fillet in mashed Split Peas aromatized with Cumin And Fresh Green Salad
€ 39.00

Σολομός σχάρας με σάλτσα Λεμονιού και πράσινη σαλάτα Ρόκας
Grilled Salmon with Lemon sauce and Rocket salad
€ 36.00

Φιλέτο Μοσχαρίσιο με σάλτσα άγριων Μανιταριών και κρέμα Γραβιέρας
Beef Fillet with Mushrooms sauce and Gruyere Cheese Cream
€ 39.00

Κότσι Αρνιού με Πετιμέζι και λιαστή Τομάτα πάνω σε πουρέ αρωματισμένο με Γραβιέρα
Knuckle of Lamb with Grape syrup sun dry Tomatoes in Purée Flavored with Gruyere Cheese
€ 36.00

thalasser



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ DESSERT

Σουφλέ Σοκολάτας με Παγωτό φρέσκιας Μέντας
Chocolate Soufflé with fresh Mint Ice cream
€ 15.00

Κρέμα Λεμονιού με μαύρη Ζάχαρη με τραγανό Μπισκότο Σοκολάτας
Lemon cream with brown Sugar and crispy Chocolate Biscuit
€ 15.00

Τυραμισού με νιφάδες Κουβερτούρας
Tiramisu with bitter Chocolate flakes
€ 15.00

Πίτα Πορτοκαλιού με κρέμα Βανίλιας και σάλτσα Δυόσμου
Orange Pie with Vanilla cream and fresh Mint sauce
€ 15.00

Προφιτερόλ με παγωτό Βανίλια και Ganaz πικρής Σοκολάτας
Profiteroles with Vanilla Ice cream and bitter Chocolate Ganaz
€ 15.00

Φρέσκα Φρούτα εποχής
Seasonal fresh Fruit
€ 12.00

Ποικιλία Ελληνικών και διεθνών Τυριών
Selection of Greek and International Cheese
15.00

thalassa

