



elounda bay palace

ARIADNE
SEASIDE RESTAURANT



elounda bay palace



Σούπες
Soups
Suppen

€

Σούπα Ημέρας
Soup of the Day
Tagessuppe

15.00

Παραδοσιακή Ψαρόσουπα
Traditional Fish Soup
Traditionelle Fischsuppe

17.00

**Ορεκτικά
Appetizers
Vorspeisen**

	€
<p>Ουζομεζέδες, συνοδεύονται με Ούζο ή Ρακί <i>Greek Appetizers Platter, served with Ouzo or Raki</i> <i>Griechische Vorspeisenplatte, mit Ouzo oder Raki serviert</i></p>	15.00
<p>Τηγανητό Τυρί Σαγανάκι <i>«Saganaki» Panfried Cheese</i> <i>«Saganaki» Gebratener Käse</i></p>	10.00
<p>Κρητικός Ντάκος με Τομάτα, Φέτα, Ρίγανη, Ελαιόλαδο <i>«Gretan Dakos» Bread with Tomatoes, Feta Cheese, Olive Oil and Oregano</i> <i>«Kretisher Dakos» Brot mit Tomaten , Fetakäse, Oliven Öl und Oregano</i></p>	10.00
<p>Χταπόδι στα Κάρβουνα* <i>Octopus on the Grill</i> <i>Gegrillte Seepolyp</i></p>	16.00
<p>Φάβα με ψιλοκομμένο Κρεμμύδι και Ελαιόλαδο <i>Mushed «Fava» Beans, chopped Onions and Olive Oil</i> <i>«Fava» Bohnen Brei, Zwiebeln und Oliven Öl</i></p>	9.00
<p>Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα με καρύδια <i>Smoked Eggplant salad with walnut</i> <i>Geräucherter Auberginensalat mit Walnuss</i></p>	9.00
<p>Καλαμαράκια Τηγανητά με σάλτσα ταρτάρ* <i>Fried Baby Squids with sauce tartar</i> <i>Gebackener Kalmare mit Tartarsauce</i></p>	17.50
<p>Κρητική Ομελέτα Σφρουγκάτο με Ντομάτα ,Κολλοκυθάκια και Γραβιέρα <i>«Sfougato» Cretan Omelet with tomato, baby marrows and Gruyere Cheese</i> <i>«Sfougato» Kretisches Omelett mit Tomaten,Zucchini und Gruyere Käse</i></p>	12.00
<p>Γαύρος Τηγανητός <i>Deep Fried Fresh «Gavros» Fish</i> <i>Frischer Fisch «Gavros» Gebacken</i></p>	16.50

Σαλάτες
Salads
Salat

	€
<p>Χωριάτικη Σαλάτα με Ντομάτα, Αγγούρι, πράσινη Πιπεριά, Φέτα, Ελιές και Κάπαρη</p> <p><i>Greek Farmer's Salad with Tomato, Cucumber, green Paper, Feta Cheese, Olives and Capers</i></p> <p><i>Griechischer Bauern Salat mit Tomaten, grünen Paprikaschoten, Feta Käse, Oliven und Kapern</i></p>	15.00
<p>Σαλάτα του Κηπουρού με Μανούρι, Αρωματικά Χόρτα και Βότανα, Καρύδια Κουκουνάρια Σταφίδες και Ξύδι Βαλσάμικο</p> <p><i>Gardeners Salad with «Manouri» Cheese, Aromatic Greens and Herbs, Walnuts, Pine Seeds, Raisins and Balsamic Vinaigrette</i></p> <p><i>Salat des Gärtners mit «Manouri» Käse, aromatischen Kräuter, Walnuss, Kiefer-Samen, Trauben, Balsamik Essig</i></p>	15.00
<p>Μαρούλι με Φρέσκα Κρεμμυδάκια και Άνιθο</p> <p><i>Lettuce and Spring Onions with Dill</i></p> <p><i>Kopfsalat und Frühlings Zwiebeln mit Dill</i></p>	8.00
<p>Χόρτα Βραστά</p> <p><i>Steamed wild Greens with Olive Oil and Lemon</i></p> <p><i>Gedämpftes wildes Grün mit Olivenöl und Zitrone</i></p>	10.00
<p>Σαλάτα με Γαρίδες Σχάρας και κοκτέιλ σος*</p> <p><i>Grilled Shrimps with Cocktail Sauce</i></p> <p><i>Gegrillte Garnelen mit Cocktailsauce</i></p>	18.00
<p>Σαλάτα του Καίσαρα με Κοτόπουλο Σχάρας*</p> <p><i>Ceasar Salad with Grilled Chickenbreast</i></p> <p><i>Kaisersalat mit Gegrillten Hühnchenfilet</i></p>	16.50

**Ζυμαρικά
Pasta
Teigwaren**

	€
Σπαγγέτι Ναπολιτάνα <i>Spaghetti Napolitaine</i>	12.00
Σπαγγέτι Μπολοναίζ <i>Spaghetti Bolognaise</i>	14.00

**Ελληνικές Γεύσεις
Greek flavours
Griechische Aromen**

Τομάτες και Πιπεριές Γεμιστές (V) <i>Tomatoes and Bell Peppers stuffed with Rice</i> <i>Tomaten und Paprikaschoten gefüllt mit Reis</i>	16.00
Μουσακάς <i>«Mousaka»</i>	18.00
Γύρος με Πίτα, Τζατζίκι, Τομάτα, Κρεμμύδι και Μαιντανό <i>«Gyros» from Pork on Pitta Bread with Tzatziki, Tomatoes</i> <i>Onions and Parsley</i> <i>«Gyros» vom Schweinefleisch auf Pitta Brot</i> <i>mit Tzatziki , Tomaten, Zwiebeln und Petersilie</i>	19.00
Κοτόπουλο με Δενδρολίβανο και Πατάτες στην Γάστρα* <i>Roasted Chicken and Potatoes with Rosemary</i> <i>Gebratenes Hühnchen und Kartoffeln mit Rosmarin</i>	23.00
Σαρδέλες στο Φούρνο με Λαδολήμονο και Ρίγανη <i>Oven Backed Sardines in Lemon/Olive Oil and Origan</i> <i>Sardinen im Ofen mit Oliven Öl/Zitrone und Oregano</i>	19.00
Παραδοσιακά Σπανακοπιτάκια (V) <i>Traditional Spinach Pie</i> <i>Traditionelle SpinatPasteten</i>	12.50

**Στη Σχάρα μας
From Our Grill
Vom Grill**

	€
Γαρίδες Σχάρας με Λαδολέμονο* <i>Grilled Shrimps with virgin Olive Oil and Lemon</i> <i>Gegrillte Garnelen mit Olivenöl und Zitrone</i>	29.00
Μπιφτέκι Σχάρας* <i>Grilled Burger</i> <i>Gegrillte Burger</i>	17.00
Φιλέτο Κοτόπουλο* <i>Chicken Filet</i> <i>Hühnchenfilet</i>	23.00
Παιδάκια Αρνίσια* <i>Lamb Chops</i> <i>Lammkotteleten</i>	28.00
Μοσχαρίσιο Φιλέτο* <i>Beef Fillet</i> <i>Rinderfilet</i>	35.00
Φρέσκα ψάρια ημέρας στη σχάρα <i>Catch of the day</i> <i>Frischer Fisch des Tages am Grill</i>	8.50

per kgr

Επιδόρπια
Desserts
Nachspeisen

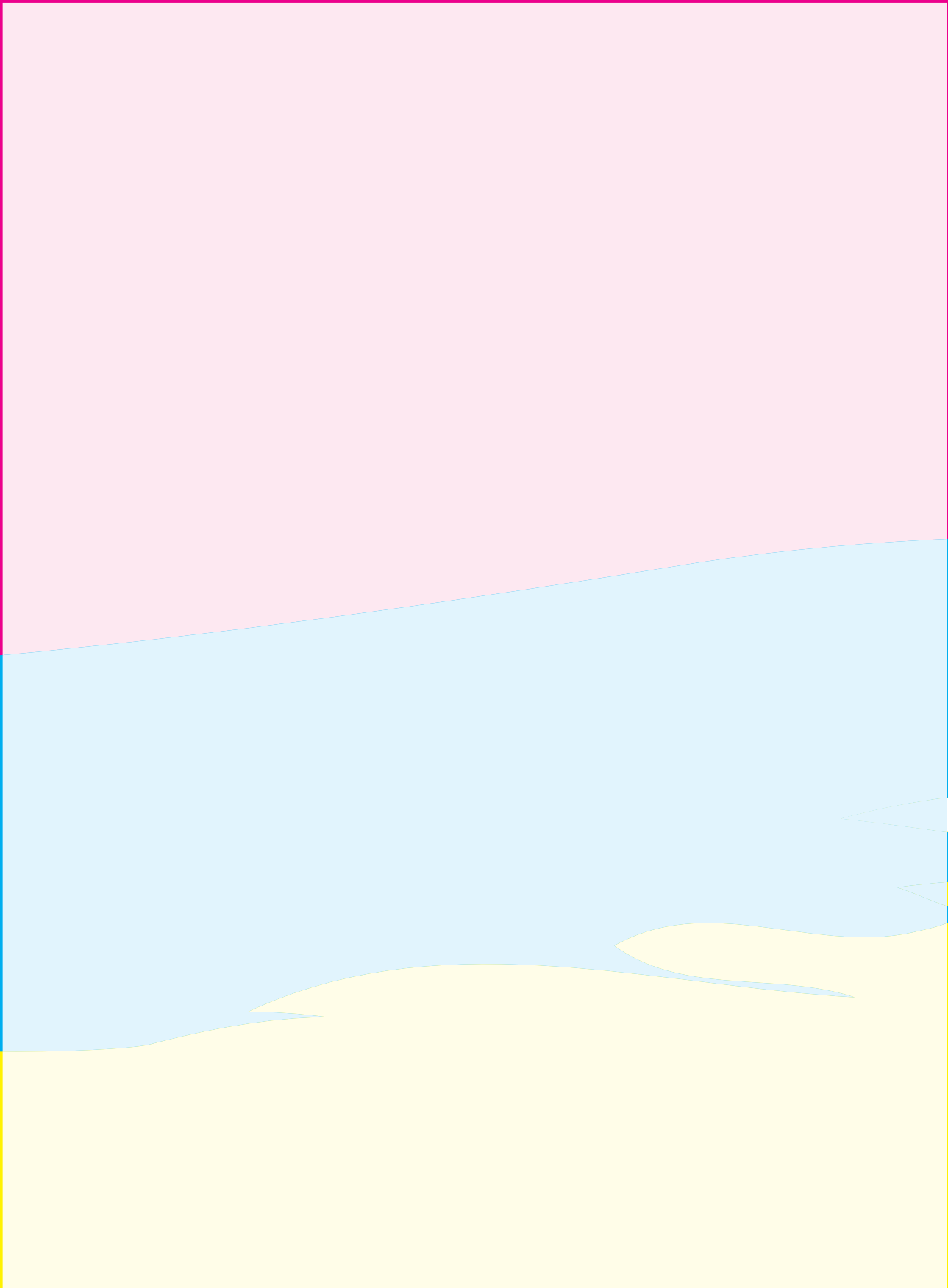
	€
Ποικιλία Τυριών <i>Selection of Cheese</i> <i>Käseplatte</i>	10.00
Σπιτική Μηλόπιτα με Βανίλια Παγωτό <i>Home made Apple Pie with Vanilla Ice-Cream</i> <i>Hausgemachte Apfelkuchen mit Vanilla Eis</i>	9.00
Ποικιλία Ελληνικών Γλυκών <i>Greek Pastries Selection</i> <i>Auswahl von Griechischen Kuchen</i>	9.00
Φρέσκα Φρούτα Εποχής με Παγωτό <i>Fresh Fruit in Season with Ice-Cream</i> <i>Obst der Saison mit Eis</i>	7.50
Επιλογή Παγωτού <i>Choice of Ice - Cream</i> <i>Eis nach Ihre Wahl</i>	6.00
Επιδόρπιο Ημέρας <i>Dessert of the Day</i> <i>Nachspeise des Tages</i>	8.00

Οι Τιμές περιλαμβάνουν Φόρους και Εξυπηρέτηση
All Prices include Taxes and Service
Alle Preise schließen Steuern ein und halten instand

Δελτία παραπόνων βρίσκονται στη Διάθεση σας στην έξοδο του Εστιατορίου
Printed forms available for the registration of any complains
Dementsprechenden Vordruck fuer eventuelle Beschwerden bereit zu stellen

*Τα προϊόντα ενδέχεται να είναι φρέσκο κατεψυγμένα
Product possible fresh frozen
Mögliches frisches des Produktes eingefroren

Για της Παρασκευές μας χρησιμοποιείτε Ελαιόλαδο
Olive Oil is used for Food Preparations
Olivenöl wird für Lebensmittelzubereitungen benutzt





elounda bay palace

