

APPETIZERS

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

FISH SOUP

Scorpion fish fillet | homemade shrimps ravioli | vegetables | organic olive oil **G**

ΦΑΡΟΣΟΥΠΑ

Φιλέτο σκορπίνας | χειροποίητα ραβιόλι γαρίδας | λαχανικά | βιολογικό ελαιόλαδο

26.00€

SUMMER SALAD

Tomatoes confit | grilled green beans | xigalo sour cheese mousse | herbs | carob rusk | spring onion | lemon – olive oil dressing **G I L V**

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ

Φιλέτα τομάτας confit | πράσινα φασολάκια στα κάρβουνα | μους ξύγαλο | παξιμάδι χαρουπιού | φρέσκο κρεμμύδι | λαδολέμονο

20.00€

CRETAN SALAD

Cherry tomatoes | red onions | olives | roasted potatoes | running egg | sour cheese | anchovies | local cucumber | carob rusk | vinaigrette carob-honey **G I L**

ΚΡΗΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

Τοματίνια | κόκκινο κρεμμύδι | ελιές | ψητές πατάτες | μελάτο αβγό | ξινομαζήθρα | αντζούγιες | αγγοράκι Κνωσού | παξιμάδια χαρουπιού | βινεγκρέτ χαρουπόμελου

18.00€

TARAMA MOUSSE

Spring onion oil | bottarga | kritamos

ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ

Λάδι κρεμμυδιού | αβγοτάραγο | κρίταμο

13.00€

MARINATED SEA BASS

Red onions | spring onions | grilled corn | lime

ΛΑΒΡΑΚΙ ΜΑΡΙΝΑΤΟ

Κόκκινο κρεμμύδι | μάνγκο | φρέσκο κρεμμύδι | ψητό καλαμπόκι | μοσχολέμονο

26.00€

GROUPER CARPACCIO

Citrus | sea urchin eggs | tarama mousse | marinated armyra greens

CARPACCIO ΣΦΥΡΙΔΑΣ

Εσπεριδοειδή | αυγά αχινού | μους ταραμά | μαρινάτη αρμύρα

32.00€

GRILLED OCTOPUS

Kumquat | stamnagathi greens on the fire | olive oil – lemon dressing

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

κουμ κουάτ | σταμναγκάθι σάφρας | λαδολέμονο

29.00€

FRESH GRILLED CALAMARI

tarama mousse | marinated beluga lentils | kale cabbage | orange fillet

ΦΡΕΣΚΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

μους ταραμά | μαρινάτες φακές beluga | λαχανίδα | φιλέτο πορτοκάλι

25.00€

GRILLED SHRIMPS | Greek saganaki sauce with barrel aged feta cheese & herbs **L**

ΨΗΤΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

Σάλτσα σαγανάκι με βαρελίσια φέτα & μυρωδικά

34.00€

GRILLED BROCCOLINI

Herbs | spring onion | kumquat pure | lemon dressing **VG**

ΨΗΤΟ ΜΠΡΟΚΟΛΙΝΙ

μυρωδικά | φρέσκο κρεμμύδι | κρέμα κουμ κουάτ | λαδολέμονο

20.00€

MAIN COURSES

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

CATCH OF THE DAY PER KILO

Selection of whole fresh fish | grilled or salt crust baking in the oven

ΕΠΙΛΟΓΗ ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ

Ανα kg | στην σχάρα ή ψημένο στο αλάτι

100.00€ per kg

SHRIMPS GIOUVETSI

Kritharaki pasta | shrimps | roasted tomatoes | fresh herbs **G I L**

ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΓΑΡΙΔΑΣ

Κριθαράκι | γαρίδες | ψητές τομάτες | φρέσκα μυρωδικά

37.00€

LOBSTER PASTA

Per kilo **G I L**

ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ

Ανά κιλό

150.00€ per kg

GROUPER FRIKASE

wild Greek greens | fennel flower | egg – lemon sauce | celery root **L**

ΣΦΥΡΙΔΑ ΦΡΙΚΑΣΕ

Άγρια χόρτα | μάραθρα | αβγολέμονο | σελινόριζα

40.00€

SEA BASS RISOTTO

Grilled sea bass | spinach emulsion | mangel | fresh herbs | lemon **L**

ΡΙΖΟΤΟ ΛΑΒΡΑΚΙ

Λαβράκι στα κάρβουνα | Γαλάκτωμα σπανάκι | σέσκουλα | φρέσκα μυρωδικά | λεμόνι

35.00€

WHOLE DOVER SOLE MEUNIERE

Butter sauce, caper, olives , cherries | warm beetroots salad **L I G**

ΦΡΕΣΚΙΑ ΓΛΩΣΣΑ ΜΕΝΙΕΡ

Σάλτσα βουτύρου, κάπαρη, ελιές, κεράσια | χλιαρή παντζαροσαλάτα

40.00€

PASTITSIO GRATIN

Langoustine | paccheri pasta | kakavia sauce | light bechamel with local cheese **L I G**

ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ ΚΑΡΑΒΙΔΑΣ

Ζυμαρικά paccheri | σάλτσα κακαβιάς | μπεσαμέλ από πικάντικο τυρί

38.00€

GRILLED ROOSTER FILLET

Grilled green beans | tomato confit | aioli espurma | olive oil – lemon dressing **L**

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΚΟΡΑ

Πράσινα φασολάκια στα κάρβουνα | τομάτα confit | σκορδολιά | λαδολέμονο

30.00€

STRIP LOIN STEAK

Leek espurma | red bell pepper relish | kale cabbage on the fire **L**

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ STRIP LOIN

espurma πράσο | relish κόκκινης πιπεριάς | λαχανίδα στα κάρβουνα

44.00€

SOUR PASTA TRACHANAS BRIAM

seasonal vegetables | sun dried tomato paste | walnuts | orange fillet **VG I L**

ΡΙΖΟΤΟ ΜΠΡΙΑΜ

Λαχανικά εποχής | λιαστός πελτές τομάτας | καρδία | φιλέτο πορτοκάλι

26.00€

DESSERTS

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

CARAMELIZED PUFF PASTRY

Red fruits chutney | espresso ice cream | vanilla madagascar foam **L I G I V**

ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ

Chutney κόκκινα φρούτα | παγωτό espresso | αφρός βανίλιας Μαδαγασκάρης

18.00€

CHOCOLATE MOUSSE

Cinnamon crumbled | orange gel | tahini paste ice cream | red bell pepper ice cream **L I G I V**

ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

crumbled κανέλας | τζελ πορτοκάλι | παγωτό χαλβά | γρανίτα κόκκινη πιπεριά

16.00€

TART TATIN

Local sweet apple | salty caramel | raisin ice cream **L I G I V**

ΤΑΡΤΑ ΤΑΤΕΝ

Μήλα Φιρίκια | αλμυρή καραμέλα | παγωτό σταφίδα

16.00€

APRICOT & DARK CHOCOLATE

Dark chocolate panna cotta | gel apricot | streusel cocoa & almond | apricot sorbet **L I G I V G**

ΡΟΔΑΚΙΝΟ & ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Σοκολάτα πανακότα | gel ροδάκινο | μπισκότο κακάο | ροδάκινο sorbet

15.00€

VARIETY OF ICE CREAMS FLAVORS

Vanilla Madagascar | Dark chocolate | Pistachio caramelized from Aegina | Caramel-hazelnut. **L I G I V**

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΠΑΓΩΤΑ

Βανίλια Μαδαγασκάρης | σοκολάτα | φυστίκι Αγίνης | καραμέλα – φουντούκι

13.00€

FRESH SEASONAL FRUITS **VG**

ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ

14.00€

V=Vegetarian G= Contains gluten L= Contains Lactose

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

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

*All the above dishes also contain freshly frozen ingredients
*Στις ανωτέρω παρασκευές χρησιμοποιούνται και φρέσκο κατεψυγμένες ύλες

Services and taxes are included
Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις

The hotel reserves the right to alter prices, operating hours & days of the restaurant without prior notice
Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου & των ημερών λειτουργίας του εστιατορίου χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση

The establishment is obliged to have a printed form available in a special location near the exit for the registration of any complaints
Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία σε ένα ειδικό χώρο κοντά στην έξοδο για την καταγραφή τυχόν παραπόνων

In case of any food allergy, kindly inform us
Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED
(RECEIPT – INVOICE)
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΑ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)