



elounda bay palace

The background of the lower half of the page is a large, stylized illustration of a coral reef. It features a dense network of thin, light blue lines forming a mesh-like pattern, with several thicker, darker blue lines branching out from the bottom, resembling the main stems of the coral.

thalassa

menu



-  Vegetarian  Vegan  Contains Gluten  Contains Lactose  Contains Nuts
- SO²** Contains sulfur dioxide & sulfite  Contains garlic  Contains eggs  Contains fish
-  Contains Peanuts  Contains Sesame  Contains Lupin  Contains celery
-  Contains soy  Contains crustacean  Contains mustard  Contains molluscs

SOUP – ΣΟΥΠΑ

Seafood meatballs soup 🐟 🦞 🍤

Seafood meatball soup with lemon

Γιουβαρλάκια θαλασσινών

Γιουβαρλάκια θαλασσινών με άρωμα λεμονιού

25.00 €

ΟΡΕΚΤΙΚΑ- APPETIZERS

Tarama 🐟 🍷 🍷

Fish roe with smoked tomato zest and pita bread

Ταραμάς

Ταραμάς με ξύσμα καπνιστής ντομάτας και πιτάκια

22.00 €

Beef carpaccio 🍷 🍷 🌿

Beef carpaccio with caper, gherkins, parmesan flakes, truffle oil & rocket

Carpaccio Μόσχου

Carpaccio μόσχου με κάπαρη, αγγούρι τουρσί, φλύδες παρμεζάνας, λάδι τρούφας και ρόκα

34.00 €

Sea Bass Ceviche 🐟

Sea bass ceviche with cucumber, coriander, spring onion, citrus juice, chives & chili

Λαυράκι Σεβίτσε

Λαυράκι σεβίτσε με αγγούρι, κόλιανδρο, φρέσκο κρεμμύδι, χυμό εσπεριδοειδών, τζαιβς και τσίλι

32.00 €

Scallops 🐟 🌿 🍷 🍷

Scallops with tomato confit, fennel puree and herb bouquet

Χτένια

Χτένια με κονφί ντοματίνι, πουρέ φινόκιο και πουγκί απο βότανα

32.00 €

ΟΡΕΚΤΙΚΑ – APPETIZERS

Octopus with fava 🦑 🌿

Braised octopus with “fava beans”, fried capers, and carob sauce

Χταπόδι με φάβα

Χταπόδι μπρεζέ με φάβα, τηγανιτή κάπαρη και σως χαρουπιού

32.00 €

Squid Pesto 🦑 🌿 🍅 🌾

Squid with pesto on roasted tomato, caper berries and crispy kale

Καλαμάρι πέστο

Καλαμάρι με πέστο πάνω σε ψητή ντομάτα,καπαρόμηλα και τραγανό κέιλ

30.00 €

SALADS-ΣΑΛΑΤΕΣ

Greek salad 🍅🥒

Tomato, cucumber, green pepper, feta cheese, olives, oregano, olive oil, vinegar, salt, pepper and carob rusk

Ελληνική σαλάτα

Ντομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, φέτα, ελιές, ρίγανη, ελαιόλαδο, ξύδι, αλάτι, πιπέρι και παξιμάδι χαρουπιού

25.00 €

Caprese salad 🍅🥒

Burrata with cherry tomatoes & fresh basil

Καπρέζε

Μπουράτα με ντοματίνια και φρέσκο βασιλικό

25.00 €

Beetroot salad 🍅🥒

Roasted beetroot, fig, “cretan xigalo cheese”, and petimezi vinaigrette

Σαλάτα παντζάρι

Σαλάτα με ψημένο παντζάρι, σύκα, ξίγαλο και βινεγκρέτ πετιμέζι

25.00 €

Seafood salad 🦞🥒

Crisp green salad, marinated seafood, baby spinach & tomato vinaigrette

Σαλάτα θαλασσινών

Τραγανή πράσινη σαλάτα, μαριναρισμένα θαλασσινά, σπανάκι baby και βινεγκρέτ ντομάτας

27.00 €

ZYMAPIKA, PASTA – PIZOTO, RISOTTO

Risotto “ Gemista ” 🌿🍷🍶

“gemista-style” Risotto with feta mousse and crispy mint

Ριζότο “ Γεμιστά ”

Ριζότο γεμιστά με μούς φέτας και τραγανή μέντα

26.00 €

Shrimp Orzo 🦐🌿🍷🍶

Shrimp orzotto with fresh tomato and fennel

Κριθαρότο γαρίδας

Κριθαρότο γαρίδας με φρέσκια ντομάτα και μάραθο

34.00 €

Seafood linguine 🌿🦐🦑🍷🍶

Seafood linguine with squid, shrimps, mussels and octopus

Λιγκουίνι θαλασσινών

Λιγκουίνι θαλασσινών με καλαμάρι, γαρίδες, μύδια και χταπόδι

34.00 €

Lobster pasta 🌿🦐🍷🍶

Αστακομακαρονάδα

150.00 € per kg

MAIN COURSES - ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Grouper fillet

Grouper fillet with sauteed greens, tomato, fresh herbs & olive oil-lemon dressing

Σφυρίδα φιλέτο

Φιλέτο σφυρίδας με τσιγαριστά χόρτα, ντομάτα, φρέσκα βότανα και λαδολέμονο

40.00 €

Sea bass fricassee

Sea bass fillet with wild greens, celeriac puree & lemon sauce

Λαυράκι φρικασέ

Φιλέτο λαυράκι με άγριες πρασινάδες, πουρέ σελινόριζας και σάλτσα λεμονιού

36.00 €

Sea bream fillet

Sea bream fillet marinated with carob & honey, lime, sumac, vegetable tartare & artichoke wine sauce

Φαγκρί φιλέτο

Φιλέτο φαγκρί μαριναρισμένο με χαρουπόμελο, λάιμ, σουμάκ, ταρτάρ λαχανικών και σάλτσα αγγινάρας κρασιού

36.00 €

Fresh fish per kg

Φρέσκο ψάρι το κιλό

120.00 €

Fresh fish in salt crust

Φρέσκο ψάρι σε κρούστα αλατιού

120.00 €

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ – MAIN COURSES

Rib-eye 🍷 🍷

Beef fillet “rib eye” with baby potatoes & thyme chimichurri sauce

Rib-eye

Φιλέτο μοσχάρι “rib eye” με πατάτες baby, σάλτσα απο θυμάρι και τσιμιτσούρι

52.00 €

Lamb 🍷 🍷

Lamb rack with slow-cooked vegetables & “graviera” cheese sauce

Αρνί

Αρνί καρέ με σιγομαγειρεμένα λαχανικά και σάλτσα γραβιέρας

40.00 €

Chicken 🍷 🍷

Chicken breast fillet with herb quinoa, tomato confit & lemon sauce

Κοτόπουλο

Στήθος κοτόπουλο φιλέτο με κινόα βοτάνων, ντομάτα κονφί και σάλτσα λεμονιού

34.00 €

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ – DESSERTS

Baklava semifreddo 🌾 🍪 🍶

Σεμιφρέντο μπακλαβά

16.00 €

Lemon mousse in kataifi nest with sour cherry 🌾 🍶 🍷 🍪 🍷

Μούς λεμονιού σε φωλιά κανταίφι με βύσσινο

16.00 €

Galaktoboureko 🌾 🍶 🍷 🍪

Γαλακτοπούρεκο

14.00 €

Chocolate souffle 🌾 🍶 🍷 🍪

Σουφλέ σοκολάτας

16.00 €

Seasonal Fresh Fruits 🍏

Φρέσκα φρούτα εποχής

16.00 €

Ice cream selection 🍶

15.00 €

Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και
αρίστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανητά εδέσματα

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

*Στις ανωτέρω παρασκευές χρησιμοποιούνται και φρέσκοκατεψυγμένες
ύλες

*All the above dishes also contain freshly frozen ingredients

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

Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου & των
ημερών λειτουργίας του εστιατορίου χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση

The hotel reserves the right to alter prices, operating hours & days of the
restaurant without prior notice

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές
διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε

In case of any food allergy, kindly inform us

Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία σε ένα ειδικό
χώρο κοντά στην έξοδο για την καταγραφή τυχόν παραπόνων

The establishment is obliged to have a printed form available in a special
location near the exit for the registration of any complaints

Αγορανομικός υπεύθυνος: Γεώργιος Γιανακούρας
Market inspector officer: George Gianakouras

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ
ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΑ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS
NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE)



