

*Cretan food with a twist
of modern approach
and best fresh products!*



Cretan appetizers

Variety of Cretan dips Pies, dakos, tomato dip, olive paste, avocado paste, yogurt dip, olives ποικιλία κρητικών βουτημάτων Πιτάκια, παξιμαδάκια, πάστα ελιάς, dip τριμμένης ντομάτας, πάστα αβοκάντο, dip γιαουρτιού, ελιές	8,00
Grilled wild Cretan mushrooms Κρητική ποικιλία άγριων μανιταριών	7,50
Smoked eggplant salad on toasted pita καπνιστή μελιτζανοσαλάτα σε πίτα	7,00
Marinated octopus* in olive oil and oregano χταπόδι* ξιδάτο με ελαιόλαδο και ρίγανη	8,00
Marinated sardines with cucumber tagliatelle σαρδέλα μαρινάτη με αγγούρι tagliatelle	8,00
Grilled smoked pork (apaki) with honey, orange, thyme απάκι σχάρας με μελί, πορτοκαλί, θυμάρι	7,50

Salads

Greek salad with cucumber, tomato, onion, olives, feta cheese, oregano, olive oil ελληνική σαλάτα με αγγούρι, ντομάτα, κρεμμύδι, ελιές, φέτα, ρίγανη, ελαιόλαδο	8,00
Rocket salad with gruyere cheese, figs, petimezi, olive oil σαλάτα με ρόκα, γραβιέρα, σύκο, πετιμέζι, ελαιόλαδο	10,50
Quinoa salad with shrimps*, salmon, avocado, mint, dill, olive oil σαλάτα με quinoa, γαρίδες*, σολομό, αβοκάντο, δυόσμο, άνηθο, ελαιόλαδο	11,00

Cretan Gourmet tastes

Cheese saganaki with red pepper sorbet, bouquet garni, basil pesto τυρί σαγανάκι, σορμπέ πιπεριά φλωρίνης, bouquet garni, πέστο βασιλικού	10,50
Mackerel with tomato marmalade, cucumber pickle, apple, mayonnaise, parsley oil κολιός ημίπαστο με μαρμελάδα ντομάτας, πίκλα αγγουριού, ξυνόμηλο, μαγιονέζα, λάδι μαϊντανού	9,50
Seabass carpaccio with cucumber sorbet, orange gel, salicornia carpaccio λαβράκι, sorbet αγγουριού, gel πορτοκάλι, σπαράγγια θάλασσας	11,00

Vegan risotto with spinach, anise, walnuts & lemon sauce vegan ρύζι με σπανάκι, άνηθο, φουντούκι και χυμό λεμονιού	11,00
Traditional pasta with shrimps*, basil, saffron, cheese cream κριθάρaki με γαρίδες, βασιλικό, ελληνικό σαφράν, κρέμα τυριού	13,00

Sautéed seabass, smoked celery, herring caviar, baby lettuce, egg & lemon sauce λαβράκι sautéed, καπνιστή σελινόριζα, αυγά χρυσής ρέγγας, μαρούλι baby, σάλτσα αυγολέμονου	15,50
---	-------

Lamb fillet with artichoke puree, peas, artichoke, carrot, thyme sauce αρνί φιλέτο με πουρέ αγκινάρας, αρακάς, καρότο, θυμάρι	14,00
--	-------

Slow cooked beef, mashed potatoes, onions glaze & crunchy parsnip chips βοδινό κρέας σιγοψημένο, πουρέ πατάτας, κρεμμύδια γλασσε & τραγανά τσιπς από παστινάκη	15,50
---	-------

Platter to share

Cheese platter gruyere, myzithra with fig marmalade ποικιλία τυριών γραβιέρα, μυζήθρα με μαρμελάδα σύκο	8,50
--	------

Grilled vegetables platter mushrooms, peppers, aubergines, zucchini, carrots φρέσκα λαχανικά σχάρας μανιτάρια, πιπεριές, μελιτζάνα, κολοκύθια	9,00
--	------

Grilled meat platter beef burger, chicken fillet, pork souvlaki, pork belly meat, local sausages ποικιλία κρεατικών μπιφτέκι μοσχάρι, φιλέτο κοτόπουλο, χοιρινό σουβλάκι, πανσετάκια, χωριάτικα λουκάνικα	for 1 person / για 1 άτομο 14,00 for 2 persons / για 2 άτομα 24,00
--	---

Our sweet specialties

Chocolate orange mousse mousse σοκολάτα με πορτοκάλι	8,00
---	------

White chocolate panacotta with passion fruit soup panacotta λευκής σοκολάτας με "σούπα" από mango & φρούτα του πάθους	8,00
--	------

Semi-freddo club sandwich with praline milk chocolate, orange Semi-freddo club sandwich, πραλίνα σοκολάτα γάλακτος, πορτοκάλι	7,50
---	------

* frozen / κατεψυγμένα