

# *DINNER* *MENU*





Portion of kneaded bread and tomato dip with aromatized extra virgin Cretan olive oil  
Μερίδα ζυμωτό ψωμί ντιπ ντομάτας με αρωματικό εξτρά παρθένο κρητικό ελαιόλαδο

per pers. \_\_\_\_\_ €

## SOMETHING TO SHARE

### DIP TRILOGY

\_\_\_\_\_ €

Smoked eggplant dip, spread of mashed chickpeas blended with tahini and lemon zest, tzatziki flavored with spearmint and ouzo served with bread cooked in the wood fired oven

Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα με παλαιωμένο βαλσάμικο, χούμους ρεβιθιών με ξύσμα λεμονιού, τζατζίκι με άρωμα δυόσμου και ούζο σερβιρισμένα με ψωμί ψημένο στον ξυλόφουρνο

### FETA

\_\_\_\_\_ €

Feta cheese cooked in the wood-fired oven with glazed cherry tomatoes red onion jam and herb infused olive oil

Φέτα στον ξυλόφουρνο με γλασσε ντοματίνια μαρμελάδα κόκκινου κρεμμυδιού και αρωματικό ελαιόλαδο με Κρητικά βότανα

### ZUCCHINI CROQUETTES

\_\_\_\_\_ €

Zucchini croquettes stuffed with local feta cheese served with fresh aromatic yogurt dip and beetroot oil

Αρωματικοί κολοκυθοκεφτέδες με ντόπια φέτα Κρήτης σερβιρισμένοι με δροσερή σάλτσα γιαούρτι και λάδι παντζαριού

### CRISPY CHICKEN

\_\_\_\_\_ €

Crispy chicken fillet breaded in cereals with BBQ sauce and aromatic mayonnaise

Τραγανά φιλετίνα από στήθος κοτόπουλο σε κρούστα δημητριακών σάλτσα BBQ και αρωματική μαγιονέζα

### BUTTERY GARLIC BRUSCHETTA

\_\_\_\_\_ €

Bruschetta baked in the wood fired oven butter infused with baked garlic fresh tomato basil and dry anthotyros cheese with wild herb oil

Μπρουσκέτα ψημένη στο ξυλόφουρνο με βούτυρο σκόρδου φρέσκια ντομάτα βασιλικό ξηρό ανθότυρο Κρήτης και λάδι άγριων αρωματικών

## **BRUSCHETTA with prosciutto**

*Bruschetta baked in the wood fired oven with prosciutto graviera flakes fig jam and rocket*

*Μπρουσκέτα ψημένη στο ξυλόφουρνο με προσούτο φλοίδες γραβιέρας μαρμελάδα σύκου και ρόκα*

\_\_\_\_\_ €

## **SHRIMPS TEMPURA**

*Shrimps tempura served with nori mayonnaise and crumble hazelnuts*

*Γαρίδες tempura με μαγιονέζα νόρι και κράμπλ φουντουκιού*

\_\_\_\_\_ €

## **TARTARE**

*Beef tartare with pickled fresh onions, crispy rice, radishes and Parmesan cream*

*Ταρτάρ μοσχαριού σε καραμελωμένο μπριός με πίκλα φρέσκου κρεμμυδιού τραγανό ρύζι δροσερά τραγανά ραπανάκια και κρέμα παρμεζάνας*

\_\_\_\_\_ €

## **CEVICHE**

*Raw fish of the day with sweet potato, avocado, red berries and tiger milk*

*Σεβίτσε με ψάρι ημέρας γλυκοπατάτα αβοκάντο κόκκινα μούρα και γάλα τίγρης*

\_\_\_\_\_ €

# SALADS

## GREEK

*Cherry tomatoes cucumber peels onion peppers olives capers barley rusks feta mousse and wild herbs*

*Ντοματίνια φλοίδες από αγγούρι κρεμμύδι πιπεριές ελιές κάπαρη κριθαροκουλούρα  
μούς φέτας και άγρια μυρωδικά*

## NTAKOS

*Barley rusks tomato Cretan avocado feta cheese and extra virgin olive oil*

*Κρίθινο παξιμάδι ντομάτα αβοκάντο Κρήτης ντόπια φέτα και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο*

\_\_\_\_\_ €

## MESCLUN

*Mixed green salad cherry tomatoes carrot peels caramelized walnut powder prosciutto biscuit truffle pecorino  
with dressing of passion fruit and mango*

*Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα ντοματίνια φλοίδες καρότου πούδρα από καραμελωμένο καρύδι μπισκότο από προσούτο  
πεκορίνο τρούφας και ντρέσινγκ από φρούτα του πάθους και μάνγκο*

\_\_\_\_\_ €

## CHICKEN

*Green salad with grilled chicken breast smoked pancetta cherry tomatoes crunchy garlic croutons and parmesan  
dressing*

*Τραγανά φύλλα μαρουλιού με ψητό στήθος κοτόπουλο καπνιστή πανσέτα ντοματίνια τραγανά κρουτών  
και ντρέσινγκ παρμεζάνας*

\_\_\_\_\_ €

# PASTA

## LASAGNA

*Fresh baked lasagna in the wood fired oven with fresh tomato sauce mix local cheeses and caramelized graviera* \_\_\_\_\_ €

Φρεσκοψημένα λαζάνια στο ξυλόφουρνο με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας μείγμα ελληνικών τυριών και καραμελωμένη γραβιέρα Κρήτης

## SPAGHETTI with smoked pancetta

*Spaghetti with smoked pancetta sauté with olive oil egg yolk sauce and parmesan* \_\_\_\_\_ €

Σπαγγέτι με καπνιστή πανσέτα σωτέ με ελαιόλαδο σάλτσα από κρόκο αυγού και παρμεζάνα

## TRUFFLE

*Penne with chicken fillet fresh mushrooms red peppers pickle cream fresh truffle paste parmesan and quenelle of aromatic yogurt* \_\_\_\_\_ €

Πέννες με φιλέτο κοτόπουλο φρέσκαμανιτάρια πίκλα κόκκινης πιπεριάς cream fresh πάστα τρούφας παρμεζάνα και κενέλ από αρωματισμένο γιαούρτι

## SHRIMP LINGUINI

*Linguini with shrimps quenched in ouzo cooked in aromatic seafood bisque and wild herbs* \_\_\_\_\_ €

Λιγκουίνι γαρίδας σβησμένο με ούζο μαγειρεμένο σε αρωματική μπίσκ θαλασσινών και άγρια μυρωδικά

## VEGAN

*Ask for today's vegan dish* \_\_\_\_\_ €

Ρωτήστε για το Βίγκαν πιάτο ημέρας

# MAIN COURSES

## CHICKEN BALLOTINE

*Chicken ballotine with mushrooms ragu verde oil and lemon beurre blanc sauce*

Μπαλοτίνα κοτόπουλου με ραγού μανιταριών λάδι βέρντε και μπερ μπλανκ μοσχολέμονου

\_\_\_\_\_ €

## STAVLISIA

*Traditional cutting of Cretan-bred pork chop served with country potatoes and sour cream*

Παραδοσιακή κοπή χοιρινής μπριζόλας [κρητικής εκτροφής] σερβιρισμένη με πατάτες country και sour cream

\_\_\_\_\_ €

## BURGER

*Beef burger with crispy bacon cheddar cheese fried egg caramelized onions fresh vegetables and crispy potatoes*

Μπέργκερ μοσχαρίσιο με τραγανό μπέικον τυρί τσένταρ τηγανιτό αυγό καραμελωμένα κρεμμύδια φρέσκα λαχανικά και τραγανές πατάτες

\_\_\_\_\_ €

## KALAMARI

*Squid with Greek mixed legume salad crunchy seasonal vegetables and lemon sauce*

Καλαμάρι πάνω σε οσπριάδα φρέσκα τραγανά λαχανικά εποχής και σάλτσα λεμονιού

\_\_\_\_\_ €

## TUNA TAGLIATA

*Grilled tuna fillet served with aromatic couscous veal lemon sauce and beetroot oil*

Φιλέτο τόνου σχάρας με αρωματικό κους κους σάλτσα μοσχολέμονου και λάδι παντζαριού

\_\_\_\_\_ €

## LAMB

*Cretan lamb chop with baby sauté potatoes flavored with herbs and fresh almond fillet salad*

Παϊδάκια αρνιού με πατάτες baby σοτε αρωματισμένες με βότανα και δροσερή σαλάτα από φιλέτο αμυγδάλου

\_\_\_\_\_ €

## FLAP STEAK

*Tender and lean beef fillet, cut of the bottom sirloin cooked with coffee butter glassed chips and carrot puree*

Τρυφερό και άπαχο μοσχαρίσιο φιλέτο από το τελευταίο τσίμα της λάπας σε βούτυρο καφέ τρυφερά πατατάκια γλασσε συνοδευόμενα με πουρέ καρότου

\_\_\_\_\_ €

## BON FILLET

*The most tender beef cut served with celeriac puree sauce of black truffle and mustard leaf*

Τρυφερό φιλέτο μοσχαριού με πουρέ σελινόριζας σάλτσα από μαύρη τρούφα και σπόρους σιναπιού

\_\_\_\_\_ €







