

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

SOMETHING TO SHARE

‘ ‘ TRILOGY ‘ ‘

Black garlic tzatziki with dill and freshly ground black pepper, Smoked eggplant dip, spicy cheese dip

Τζατζίκι μαύρου σκόρδου με άνηθο και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα με παλαιωμένο βαλσάμικο Τυροκαυτερή με πιπεριά Φλωρίνης

‘ ‘ CHEESE CROQUETTES ‘ ‘

Croquettes with Greek cheeses served with tomato chutney

Κροκέτες Ελληνικών τυριών με τσάτνεϊ ντομάτας

‘ ‘ ZUCCHINI CROQUETTES ‘ ‘

Zucchini croquettes with spear mint on semi-set yogurt

Αρωματικοί κολοκυθοκεφτέδες με δυόσμο πάνω σε αρωματικό γιαούρτι ημιτελούς πήξης

‘ ‘ SARICOPITA ‘ ‘

Traditional Cretan pie with local goat cheese red pepper Florinis jam and nuts cruble

Σαρικόπιτα με ξινή μυζήθρα Κρήτης μαρμελάδα από πιπεριά Φλωρίνης και κράμπλ από φουντούκι

‘ ‘ CRISPY CHICKEN ‘ ‘

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

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

'' SHRIMPS SAGANAKI ''

Marinated shrimps with thyme quenched with ouzo fresh tomato sauce local feta cheese and fresh herbs

Μαριναρισμένες γαρίδες με θυμάρι σβησμένες με ούζο σάλτσα φρέσκιας ντομάτας ντόπια φέτα και φρέσκα μυρωδικά

RAW

'' CEVICHE ''

Ceviche from raw fresh fish of the day marinated in lime juice Jalapeno peppers and coriander

Σεβίτσε από ψάρι ημέρας μαριναρισμένο σε χυμό λάιμ πιπεριές χαλαπένιος και κόλιανδρο

'' BEEF TARTARE ''

Beef tartare with cucumber pickle cappers cured egg yolk and extra virgin olive oil

Μοσχαρίσιο τάρταρ με πίκλα αγγουριού κάπαρη παστεριωμένο κρόκο αυγού και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

SALADS

‘ ‘NTAKOS’ ‘

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

Κρίθινο παξιμάδι ντομάτα αβοκάντο Κρήτης Ξύγαλο Σητείας και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

‘ ‘GREEK’ ‘

Cherry tomatoes cucumber onion peppers olives capers barley rusks white goat cheese

Ντοματίνια αγγούρι κρεμμύδι πιπεριές ελιές κριθαροκουλούρα Ξύγαλο Σητείας και άγρια μυρωδικά

‘ ‘MESCLUN’ ‘

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

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

MAIN COURSES

‘ ‘ MUSHROOM FRICASSEE ‘ ‘

Mushroom fricassee with spring onions and seasonal herbs
Φρικασέ μανιταριών με φρέσκο κρεμμύδι και άνηθο

‘ ‘ RAVIOLI ‘ ‘

Spinach ravioli stuffed with anothiros cheese (made with goat and sheep milk) parmesan cream and sauté smoked pancetta

Ραβιόλι σπανάκι γεμιστό με ανθότυρο Κρήτης σάλτσα από κρέμα παρμεζάνας και κομμάτια από τραγανή καπνιστή πανσέτα

‘ ‘ BLACK ANGUS PATTY ‘ ‘

Beef burgers Black Angus (US) on the grill with country potatoes and smoked mayonnaise
Black Angus μοσχαρίσια μπιφτέκια με τραγανές πατάτες country και καπνιστή μαγιονέζα

‘ ‘ CHICKEN TAGLIATA ‘ ‘

Grilled chicken marinated with herbs cooked for 12 hours with aromatic butter and goat cheese on summer vegetables and lemon slices

Ταλιάτα κοτόπουλου μαριναρισμένη σε βότανα για 12 ώρες μαγειρεμένη με αρωματισμένο βούτυρο και κατσικίσιο τυρί πάνω σε ρατατούι λαχανικών φέτες λεμόνι

‘ ‘ TRUFFLE ‘ ‘

Penne with chicken fillet fresh mushrooms red peppers pickle cream fresh truffle paste parmesan and quenelle of cream fresh

Πέννες με φιλέτο κοτόπουλο φρέσκα μανιτάρια πίκλα κόκκινης πιπεριάς cream fresh πάστα τρούφας παρμεζάνα και κενέλ από cream fresh

'' LAMB ''

Cretan lamb chop served with country potatoes and almond fillet salad

Παϊδάκια αρνιού με τραγανές country πατάτες και σαλάτα από φιλέτο αμυγδάλου

'' SHRIMP LINGUINI ''

Shrimps quenched in ouzo cooked in aromatic seafood bisque and wild herbs served linguini

Λιγκουίνι με γαρίδες σβησμένες με ούζο μαγειρεμένες σε αρωματική μπίσκ θαλασσινών με άγρια μυρωδικά

'' TUNA TAGLIATA ''

Grilled tuna fillet in sesame crust served with frumenty with vegetables

Φιλέτο τόνου σε κρούστα από σουσάμι συνοδευόμενο από τραχανά λαχανικών

'' STAVLISIA ''

Traditional cutting of Cretan-bred pork chop served with country potatoes

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

'' BEEF CHEEKS ''

Slow cooked beef cheeks with tomato sauce and red wine served with pappardelle and

metsovone cheese creme

Σιγομαγειρεμένα μοσχαρίσια μάγουλα μπρεζέ σε κόκκινο κρασί συνοδευόμενα από παπαρδέλες βουτύρου και κρέμα από μετσοβόνη

'' BON FILLET ''

Served with sweet potatoes puree and sauce of black truffle and mustard leaf

Συνοδευόμενο από πουρέ γλυκοπατάτας με σάλτσα από μαύρη τρούφα

και σπόρους σιναπιού