

BLUE BAY MENU

☪ STARTERS | SALADS

1. Grilled Vegetable Mille-Feuille € 17.00
Grilled summer vegetables marinated with olive oil and herbs, Cretan "Myzithra" cheese and caramelized balsamic
2. Traditional Greek Salad 14.00
Tomato, cucumber, peppers, green onions, Feta cheese, mini rusks, olive oil and fresh thyme
3. Caprese Salad 17.00
Buffalo mozzarella, prosciutto, cherry tomatoes, rocket and basil pesto
4. Green Salad with Gruyère Cheese 12.00
Green salad with avocado, flakes of Cretan Gruyere cheese and honey vinaigrette
5. Caesar's Salad 19.00
Green salad with grilled chicken fillet, anchovies fillets, croutons and horseradish sauce
6. Summer Energy Salad 18.00
Baby spinach, lettuce, quinoa, lentils, avocado, grilled goat cheese, cherry tomatoes, green onions, basil, parsley and pomegranate seeds, energy dressing with virgin olive oil, balsamic vinegar, fresh basil & mango
7. Watermelon Salad 16.00
Watermelon with Greek feta cheese, basil, chili, honey vinaigrette dressing
8. Tuna salad 19.00
With fresh vegetables, green beans, boiled egg and oil-lemon dressing

☪ SANDWICHES | OMELETS PASTA & PIZZA

9. Vegetarian Club Sandwich 19.00
Mixed grilled vegetables, avocado sauce, green salad and French fries
10. Classic Club Sandwich 23.00
Chicken, bacon, ham, tomato, lettuce, cheddar cheese, mayonnaise dressing, green salad and French fries
11. Club Sandwich with Smoked Salmon 21.00
Smoked salmon, avocado, vinaigrette dressing with mastic flavour, green salad and French fries
12. Greek Sandwich with Pita Bread & "Gyros" 17.00
"Gyros" with pork fillet, pita bread, tzatziki, onion, yoghurt with herbs, green salad and French fries
13. Sandwich with Cypriot Pita Bread & Haloumi 21.00
Cypriot pita bread with grilled "Haloumi" cheese, smoked pork, cabbage salad with carrot, mayonnaise & cherry tomatoes
14. Avocado Toast 19.00
Toasted bread with avocado, Cretan "Myzithra" cheese, sweet chili, rocket & balsamic cream
15. Cretan Omelet 15.00
With grated zucchini, diced tomato, Cretan "Anthotyro" cheese, French fries & fresh thyme
16. Spaghetti Napoli 12.00/17.00
Cherry tomatoes, onion, olive oil, garlic flavour and fresh basil
17. Spaghetti Bolognese 13.00/19.00
Veal minced meat, fresh tomatoes, onion, herbs and olive oil
18. Spaghetti with beetroot pesto 22.00
Gluten-free spaghetti with beetroot pesto, basil & pine nuts
19. Linguini a-la-grecque 12.00/17.00
Vegetables julienne, fresh tomato, garlic, onion, herbs, olive oil, Cretan fresh cheese and Feta cheese
20. "Kritharoto" Greek Pasta with Shrimps 19.00/23.00
Greek pasta, shrimps, dried tomato, onion, herbs, olive oil and ouzo
21. Pizza Prosciutto 13.00
Prosciutto, tomato sauce, mozzarella, sage, crispy rocket leaves & mushrooms
22. Pizza Margarita 12.00
Tomato sauce, mozzarella & fresh tomato
23. Bruschetta Mozzarella 14.00
With prosciutto, mozzarella and basil pesto
24. Bao Buns 14.00
With chicken tempura hoisin, vegetables julienne and mayonnaise with chili

☉ MAIN DISHES

25. Crispy Tempura Shrimps* € 22.00
Golden fried shrimps Tempura with green salad, exotic fruits, soya & honey vinaigrette
26. Teriyaki Fresh Salmon Souvlaki 29.00
Souvlaki of fresh grilled salmon, sauce teriyaki, fried rice with vegetables
27. Catch of the day (Per 100 gr.) 8.50
28. King Prawn* (Per 100 gr.) 8.80
29. Grilled Lobster* (Per 100 gr.) 8.80
30. Cheeseburger 19.50
Burger of minced veal, brioche bread, bacon, cheddar cheese, pickled gherkins, lettuce, tomato & French fries
31. Chicken nuggets 12.00
With French fries, tomato, cucumber, mayonnaise
32. Fish Fingers 12.00
With French fries, tomato, cucumber, mayonnaise
33. Vegan Beyond Burger 19.00
Beyond Burger with BIO vegetables and vegan cheese

TRADITIONAL GREEK SPECIALS

34. Greek "Gyros" 21.00
With pork or chicken fillet, pita bread, tzatziki, tomato, French fries, onion and parsley
35. Greek Moussaka 19.00
Oven baked eggplants, potatoes, zucchini, minced meat, gratinated with Cretan Gruyere Cheese
36. Lamb chops on the grill 29.00
With grilled vegetables and French fries
37. Grilled Octopus* 27.00
Grilled octopus with white "tarama" (mousse of white fish egg), stewed vegetables, and grilled tomato

🍦 DESSERTS

38. Greek Cheese Selection 11.00
Assortment of Greek cheese with rusk, dried fruits and nuts, honey & tomato chutney
39. Seasonal Fruits 10.00
Assortment of fresh fruits of the season
40. Greek Yoghurt 7.00
Greek yoghurt with honey & fresh fruits
41. Brownie with Ice Cream 9.50
Brownie with vanilla ice-cream and chocolate sauce
42. Fruit Tart 10.00
Tart with fresh fruits
43. Cheesecake 12.00
Cheesecake with sour cherries
44. Walnut Cake 12.00
Walnut cake with vanilla ice cream
45. Ice Cream 3.00
Selection of flavours (per scoop)

DE LUXE CATEGORY

All Dishes are prepared with Virgin Olive Oil

* Frozen ingredients may be used in the preparation of the dish

Prices include 13% VAT and Taxes.

Τιμές συμπεριλαμβάνουν Φόρους και ΦΠΑ 13%

Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment has not been received (Receipt-invoice)
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη, Τιμολόγιο)

BLUE BAY MENU

☪ VORSPEISEN | SALATE

1. Gemüse Mille-Feuille € 17.00
Mille-feuille mit gegrilltem Sommergemüse mit Olivenöl und Kräutern mariniert, kretischer „Myzithra“-Käse und Balsamico
2. Traditioneller Griechischer Salat 14.00
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprikaschoten, frischen Zwiebeln, Feta-Käse, Mini-Zwieback, Olivenöl und frischem Thymian
3. Caprese Salat 17.00
Büffel-Mozzarella, Rohschinken, Cherry-Tomaten, Rucola und Basilikumpesto
4. Grüner Salat mit Greyerzer Käse 12.00
Grüner Salat, Avocado, kretischer Greyerzer Hobelkäse und Honig-Vinaigrette
5. Caesar's Salad 19.00
Grüner Salat, gegrillte Hähnchenfilets, Anchovien-Filets, Croûtons und Meerrettich
6. Sommer Energie-Salat 18.00
Grüner Salat mit Spinat, Quinoa, Linsen, Avocado, gegrilltem Ziegen-Käse, Cherry-Tomaten, grünen Zwiebeln, Petersilie, Basilikum und Granatapfelkernen, Energie-Dressing mit Olivenöl, Balsamico, frischem Basilikum und Mango
7. Wassermelonen-Salat 16.00
Wassermelonen-Salat mit Fetakäse, Basilikum, Chili, Vinaigrette mit Honig
8. Thunfischsalat 19.00
mit frischem Gemüse, grünen Bohnen, gekochtem Ei und Öl-Zitronen-Dressing

☪ SANDWICHES | OMELETTEN TEIGWAREN & PIZZA

9. Vegetarisches Clubsandwich 19.00
Vegetarisches Clubsandwich mit gemischtem, gegrilltem Gemüse, Avocado-Dip, grünem Salat und Pommes frites
10. Klassisches Clubsandwich 23.00
Klassisches Clubsandwich mit Hähnchen, Speck, Schinken, Tomate, Lattich, Cheddar-Käse, Mayonnaise-Dressing, grünem Salat und Pommes frites
11. Clubsandwich mit geräuchertem Lachs 21.00
Clubsandwich mit geräuchertem Lachs, Avocado, Vinaigrette-Dressing mit Mastix-Aroma, grünem Salat und Pommes frites
12. Griechisches Sandwich mit Pitabrot und "Gyros" 17.00
Griechisches Sandwich "Gyros" mit Schweinsfilet, Pitabrot, Tzatziki, Zwiebeln, Joghurt mit Kräutern, grünem Salat und Pommes frites
13. Sandwich mit Zypriotisches Pita-Brot und Haloumi 21.00
Zypriotisches Pita-Brot mit „Haloumi“-Käse, geräuchertes Schweinefleisch, Weißkohlsalat mit Karotten, Mayonnaise und Cherry-Tomaten
14. Avocadotoast 19.00
Toastbrot mit Avocado, kretischem "Myzithra"-Käse, süßem Chili, Rucola und Balsamico
15. Kretisches Omelett 15.00
Kretisches Omelett mit geriebenen Zucchini, gewürfelten Tomate, geriebenem kretischem "Anthotyro"-Käse, Pommes frites und Thymian
16. Spaghetti Napoli 12.00/17.00
Cherry-Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Knoblauch-Aroma und frischer Basilikum
17. Spaghetti Bolognese 13.00/19.00
Kalbs-Hackfleisch, frische Tomaten, Zwiebeln, Kräuter und Olivenöl
18. Spaghetti mit Rote-Bete-Pesto 22.00
Glutenfreie Spaghetti mit Rote-Bete-Pesto, Basilikum und Pinienkerne
19. Linguini à-la-grècque 12.00/17.00
Gemüse Julienne, frische Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Kräuter, Olivenöl, kretischer Frischkäse und Feta-Käse
20. "Kritharoto" Griechische Pasta mit Garnelen 19.00/23.00
"Kritharoto" griechische Reisteigwaren mit Garnelen, getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Kräutern, Olivenöl und Ouzo
21. Pizza Prosciutto 13.00
Rohschinken, Tomatensauce, Mozzarella, Salbei, knackige Rucolablätter und Pilze
22. Pizza Margarita 12.00
Tomatensauce, Mozzarella und frische Tomaten
23. Bruschetta Mozzarella 14.00
Brushetta mit Rohschinken, Mozzarella und Basilikumpesto
24. Bao Buns 14.00
Mit Hähnchen-Tempura-Hoisin, Gemüse-Julienne und Mayonnaise mit Chili

☉ HAUPTGERICHTE

25. Knusprige Tempura Shrimps* 22.00
Goldfrittierte Tempura-Garnelen* mit grünem Salat, exotischen Früchten, Soja und Honig-Vinaigrette
26. Teriyaki Lachs-Souvlaki 29.00
Lachs-Spiess vom Grill, Teriyaki-Sauce, gebratener Reis mit Gemüse
27. Fang des Tages (pro 100 gr.) 8.50
28. Riesengarnelen*(Per 100 gr.) 8.80
29. Gegrillte Languste*(Per 100 gr.) 8.80
30. Cheeseburger 19.50
Kalbshacks-Burger, Brioche-Brot, Speck, Cheddar-Käse, Salzgurken, Lattich, Tomaten und Pommes frites
31. Chicken Nuggets 12.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites, Tomaten, Gurken, Mayonnaise
32. Fish Fingers 12.00
Fischstäbchen mit Pommes frites, Tomaten, Gurken, Mayonnaise
33. Vegan Beyond Burger 19.00
Beyond Burger mit BIO Gemüsen und Vegan Käse

TRADITIONELLE GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

34. Griechischer "Gyros" 21.00
Mit Schweine- oder Hähnchenfilet, Pitabrot, Tzatziki, Tomaten, Pommes frites, Zwiebeln und Petersilie
35. Griechische Moussaka 19.00
Ofengebackene Auberginen, Kartoffeln, Zucchini, Hackfleisch, überbacken mit kretischem Greyerzer-Käse
36. Lammkotelettes vom Grill 29.00
Gegrillte Lammkotelettes mit Gegrilltem Gemüse und Pommes frites
37. Gegrillter Oktopus* 27.00
Gegrillte Oktopus mit weißem Fischeier-Mousse "Taramas", gedünstetem Gemüse und Tomate von Rost

🍦 NACHSPEISEN

38. Griechische Käse-Auswahl 11.00
Auswahl an griechischem Käse serviert mit Zwieback, getrockneten Früchten, Nüssen, Honig und Tomaten-Chutney
39. Saison-Früchte 10.00
Auswahl an frischen Früchten der Saison
40. Griechischer Joghurt 7.00
Griechischer Joghurt mit Honig und frischen Früchten
41. Brownie mit Eiscreme 9.50
Brownie mit Vanille-Eiscreme und Schokoladensauce
42. Fruchtetarte 10.00
Torte mit frischen Früchten
43. Käsekuchen 12.00
Käsekuchen mit Sauerkirschen
44. Baumnusskuchen 12.00
Baumnuss-Kuchen mit Vanille- Eiscreme
45. Eiscreme 3.00
Eiscreme verschiedene Geschmacks-Sorten (pro Kugel)

DE LUXE CATEGORY

Alle Gerichte werden mit nativem Olivenöl zubereitet | * Bei der Zubereitung des Gerichts können gefrorene Zutaten verwendet werden | Mehrwertsteuer 13% und Steuern im Preis enthalten
Τιμές συμπεριλαμβάνουν Φόρους και ΦΠΑ 13% | Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment has not been received (Receipt-invoice)
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη, Τιμολόγιο)