

REGIONAL MEZE & STARTERS

DINING THE GREEK WAY

*Traditional dining at the Greek Tavernas
is to share various Meze in small plates.*

*To enjoy Cretan food at its best our Chef proposes three options
of Authentic Cretan Meze
- a perfect starter for 2 persons.*

DINER A LA GRECQUE

*Dîner traditionnel aux tavernes grecques
est de partager le divers Meze dans de petits plats.*

*Pour apprécier la cuisine Crétoise notre chef vous propose
trois options de Meze Crétois
Authentiques pour 2 personnes.*

SPEISEN NACH DER GRIECHISCHEN WEISE

*Das traditionelle Speisen an den griechischen Tavernas bedeutet,
verschiedene Meze in kleinen Platten zu teilen.*

*Um die Kretische Ernährung am besten zu genießen,
schlägt unsere Küchenchef drei unterschiedlichen authentischen "Meze"
- Varianten für zwei Personen*

COLD MEZE SELECTION (2 persons)

- *Homemade Eggplant Caviar, Cretan “Anthotyro” Cheese, Cod Roe Tarama Salad, Tzatziki, Olives, Dolma with Rice, Tomatini, Cucumber, Onions*
- *Aubergines Caviar, Fromage Crétois « Anthotyro », Salade Tarama, Tzatziki, Olives, Dolma farcie au Riz, Tomatini, Concombre, Oignon*
- *Auberginensalat, Kretische “Anthotyro”-Käse, Taramasalat, Tzatziki, Oliven und Kartoffel im Rohr, Gefüllter Dolma mit Reis*
- *Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα, Κρητικός Ανθότυρος, Ταραμοσαλάτα, Τζατζίκι, Ελιές, Ντολμαδάκια με Αμπελόφυλλα, Τομάτα, Αγγούρι, Κρεμμύδι*

...€ 17,00

HOT MEZE SELECTION (2 persons)

- *«Gigantes» Giant Beans with “Apaki” Smoked Pork, Feta Cheese “Saganaki” ovenbaked with Pepperoni, Tomatini & Chili, Meatballs with Cretan Herbs and Yoghurt Sauce, Eggplant Greek Style, Baked Potatoes, Couscous Vegetarian.*
- *«Gigantes» Haricots Blancs et “Apaki” Pork Fumé, Fromage Feta, Gratine avec Pepperoni, Tomatini et Chili, Boulettes de Viande aux Aromates Crétois et Sauce Yaourt, Aubergines a la Grecque, Pommes au Four, Couscous Vegetarien.*
- *«Gigantes» Weisse Bohnen mit “Apaki” geräuchertes Schweinefleisch, Feta-Käse “Saganaki” mit Pepperoni, Tomatini und Chili, Fleischbouletten mit Kretische Gewürze & Jogurtsoße, Auberginen auf Griechischen Art, Kartoffeln im Rohr, Gemüse Couscous*
- *Γίγαντες στο Φούρνο με Απάκι, Σαγανάκι με Τυρί Φέτα & Τσίλι, Κεφτεδάκια με Sauce Γιαούρτι, Μελιτζάνα Φούρνου, Πατάτες Οφτές και Couscous Λαχανικών*

...€ 27,00

HOT SEAFOOD MEZE SELECTION (2 persons)

- *Shrimps Saganaki, Grilled Octopus, Seafood Keftedes. Greek Seafood Risotto with Cuttlefish Ink and Spices, Green Mixed Salad with Fennel & Orange Vinaigrette*
- *Crevettes Saganaki, Poulpe Grille, Boulettes de Fruits de Mer Grillés, Risotto Grec aux Mollusques a l'encre de Seiche et aromates, Salade Verte, Fenouil, Vinaigrette Orange*
- *Krevetten Saganaki, Oktopus vom Rost, Seefruchte Bouletten vom Rost, Griechischer Risotto mit Calamaris Tinte, Grüne Salat, Fenchel, Orange Vinaigrette.*
- *Γαρίδες Σαγανάκι, Χταπόδι Σχάρας, Κεφτέδες Θαλασσινά Σχάρας, Ελληνικό Ριζότο Θαλασσινών με Μελάκι Σουπιάς και Μυρωδικά, Πράσινη Σαλάτα με Φινόκιο, Βινεγκρετ Πορτοκάλι*

...€ 38,00

SALADS & STARTERS

SUMMER GREEN SALAD

- *Mixed Greens, Rocket, Lorette Spinach, Tomatini, Cretan Avocado, BIO Cretan Olive Oil & Mustard Vinaigrette with Cretan Honey*
- *Salade de Verdures, Roquette, Lorette Epinards, Tomatini, Avocado Cretois, BIO Crétois Huile d'Olive et Vinaigrette a la Moutarde et Miel Cretois*
- *Grünesalat, Rauken, Lorette Spinat, Tomatini, Avocado Kreta, BIO Kretisches Olivenöl und Senf Vinaigrette mit Kreta Honig*
- *Ανάμεικτα Πράσινα Λαχανικά, Ρόκα, Σπανάκι, Τοματίνι, Αβοκάντο Κρήτης, BIO Κρητικό Ελαιόλαδο και Βινεγκρέτ Μουστάρδα με Μέλι Κρήτης.*

...€ 14,00

CRETAN CHORIATIKI SALAD

- *Cretan Tomatoes, Cucumber, Kalamata Olives, Onions, Rocket, Feta Cheese, BIO Cretan Olive Oil and Oregano*
- *Tomates Cretoise, Concombre, Roquette, Olives de Kalamata, Oignons, Fromage Feta, BIO Huile d'Olive Vierge et Origan*
- *Kretische Salat mit Kretan Tomaten, Gurken, Rauken, Kalamata Oliven, Zwiebeln, Feta-Käse und BIO Kretisches Olivenöl und Oregano*
- *Κρητική Σαλάτα με Ντομάτα Κρήτης, Αγγούρι, Ρόκα, Ελιές Καλαμάτας, Κρεμμύδι, Φέτα και BIO Κρητικό Ελαιόλαδο με Ρίγανη*

...€ 14,00

CRETAN SEAFOOD KEFTEDES

- *Grilled Seafood Kefteades of Octopus, Mussels, Shrimps, Fresh fish with Smoked Aubergine Purée, Lemon & Capers*
- *Boulettes de Mer Grillées avec Octopus, Crevettes, Poisson frais Purée Aubergines Fume, Citron & Câpres*
- *Meeresfrüchte - Bouletten aus See vom Rost mit Oktopus, Krevetten, Fisch, Auberginen Pure mit Zitrone und Kapern*
- *Θαλασσινοί Κεφτέδες Σχάρας με Χταπόδι, Γαρίδες, Ψάρι, Καπνιστή Μελιτζάνα Πουρέ, Λεμόνι και Κάπαρη*

...€ 25,00

SHRIMPS SAGANAKI *

- *Ovenbaked Pink Shrimps with Tomatoes, Feta Cheese & Herbs*
- *Crevettes Roses au Four avec Tomate, Fromage Feta et Aromates*
- *Krevetten mit Tomaten, Feta Käse und Gewürze*
- *Γαρίδες Σαγανάκι με Τομάτα, Φέτα και Μυρωδικά*

...€ 24,00

CRETAN GARDEN VEGETABLES SOFREGADA

- *Mixed Organic Vegetables "Sofregada" Baked with Cretan Organic Olive Oil*
- *Choix de Légumes BIO « Sofregada » Traditionnel, avec Huile d'Olives Crétoise*
- *Organische Gemüse "Sofregada" und Kretische BIO Olivenöl*
- *Βιολογικά Λαχανικά του Κήπου Ψημένα με Ελαιόλαδο Κρήτης BIO*

...€ 10,00

AUBERGINE CRETAN STYLE

- *Smoked Grilled Aubergine, Minced Meat with Mountain Herbs, Gratinated Gruyere Cretan Cheese*
- *Aubergine Barquette Fumé Grille, Viande Haché aux Herbes de Montagne, Fromage Gruyère Crétois An gratin*
- *Geräucherte Auberginen vom Rost mit Hackfleisch und Gewürze, Gruyere Kreta Käse gratiniert*
- *Καπνιστή Μελιτζάνα Σχάρας με Κιμά και Μυρωδικά, Κρητική Γραβιέρα Γκρατινέ*

...€ 12,00

OCTOPUS & FAVA*

- *Grilled Octopus and Mashed Split Yellow Peas*
- *Poulpe Grille avec Purée de Ciceroles*
- *Gegrillte Oktopus mit "Fava" gestampfte gelbe Erbsen*
- *Χταποδάκι Σχάρας με Φάβα*

...€ 19,00

FETA SAGANAKI & MOUNTAIN HERBS

- *Ovenbaked Feta Cheese with Mixed Mountain Cretan Herbs*
- *Fromage Feta au Four et Herbes de Montagne de Crete*
- *Feta Kase im Rohr und Kretan Gewurtze*
- *Φέτα Σαγανάκι με Μυρωδικά Κρήτης*

...€ 9,00

CRETAN COOKING FROM THE TRADITIONAL OVEN

Authentic Cretan Specialities with Fresh BIO Local Produce

ROAST LAMB CRETAN STYLE

- *Oven Roasted Cretan Lamb with Organic Potatoes, Organic Olive Oil & Rosemary*
- *Agneau Crétois Rôti au Four Traditionnel aux Pommes BIO, Huile d'Olives BIO et Romarin*
- *Kretische Lamm gebacken im Holzbackofen mit BIO Kartoffeln, BIO Olivenöl und Rosmarin*
- *Αρνάκι Κρήτης στο Ξυλοφούρνο με Βιολογικές Πατάτες και Δενδρολίβανο*

...€ 28,00

CHICKEN ROAST CRETAN STYLE

- *Ovenbaked Organic Free Range Rooster "Giouvetsi" with Traditional Greek Pasta or Pommes Frites*
- *Coq BIO Rôti au Four Traditionnel "Giouvetsi" aux Pates du Pays BIO ou Pommes Frites*
- *Ofengebackene BIO Freilandhahn "Giouvetsi" mit Traditionelle Griechische BIO Pasta oder Pommes Frites*
- *Κόκορας Βιολογικός στο Ξυλοφούρνο Γιουβέτσι με Χυλοπίτες Βιολογικές ή Πατάτες Τηγανιτές*

...€ 25,00

PASTA & MORE

FISHERMAN SPAGHETTI WITH SHRIMPS *

- *Shrimps , Fresh Tomatoes, Garlic, Cretan Herbs, BIO Virgin Olive Oil & Spaghetti*
- *Spaghetti aux Crevettes, Tomates, Ail, Herbes Crétoises, BIO Huile d'Olives*
- *Spaghetti mit Krevetten, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, BIO Olivenöl*
- *Σπαγγέτι με Γαρίδες, Τομάτα, Σκόρδο, Βιολογικό Ελαιόλαδο*

...€ 26,00

KRITHAROTTO PASTA & SEAFOOD OR VEGETARIAN

- *Greek Style Kritharotto Pasta and Seafood or Vegetarian*
- *Kritharoto Pasta a la Greque et Fruits de Mer ou Vegetarien*
- *Kritharoto Pasta auf Griechischer Art mit Meeresfrüchte oder Vegetarian*
- *Κριθαρότο με Θαλασσινά ή Λαχανικά*

...€ 25.00 / € 20.00

FROM THE GRILL

FRESH FISH FROM MIRABELLO BAY *(Day's Catch)*

- *Depending on Today's Catch (Per Kilo) Grilled and Served with Seasonal Garniture*
- *Poissons Frais du Mirabello (Par Kilo) Grilles, Légumes de Saison*
- *Frischer Fisch vom Mirabello (Pro Kilo) vom Rost mit Gemüse der Saison und Dressing*
- *Φρέσκα Ψάρια Ημέρας*

(per 100 gr) ...€ 8,50

JUMBO SHRIMPS ON THE GRILL *

- *Served with Seasonal Garniture & Herbs Dressing (Per Kilo)*
- *Crevettes Jumbo Grilles, Garniture de Saison, Sauce aux Herbes (Par Kilo)*
- *Krevetten Jumbo vom Rost mit Garniture der Saison & Kräuter Dressing (Pro Kilo)*
- *Γαρίδες Jumbo Σχάρας με Λαχανικά Σχάρας*

(per 100 gr) ...€ 8,80

KEBAB GREEK STYLE

- *Grilled Kebab with Tomatini, Onions, Pommes Frites & Yoghurt Sauce*
- *Kebab Grille avec Tomatini, Oignons, Pommes Frites et Sauce Yaourt*
- *Griechische Kebab vom Rost mit Tomatini, Zwiebeln, Pommes Frites und Jogurtsobe*
- *Κεμπάπ Σχάρας με Τοματίνια, Κρεμμύδι, Πατάτες Τηγανιτές με Σώς Γιαούρτι*

...€ 23,00

SOUVLAKI BEEF FILET

- *Grilled Skewered Beef Filet, Herbs Marinated Season Vegetables, Baked Potato, BBQ DIP*
- *Brochette de Filet de Boeuf Grille Marine aux Herbes, Legumes de Saison, Pommes au Four, BBQ Dip*
- *Rinder Filet am Spies mariniert mit Krauter, Saison Gemüse, Gebackene Kartoffeln, BBQ Dip*
- *Σουβλάκι Φιλέτο Σχάρας μαριναρισμένο με Μυρωδικά, Λαχανικά Εποχής, πατάτα Οφτή, BBQ DIP*

...€ 33,00

CRETAN LAMB SOUVLAKI

- *Skewered Cretan Lamb on the Grill, Season Vegetables with Rosemary, Fried Potatoes, Cretan Xygalos with Green Onions & Fennel, Mini Pita Bread*
- *Brochette d'Agneau Crétois Grille, Légumes de Saison au Romarin, Pommes Frites, Xygalos Cretois avec Oignons Vert et Fenouil, Mini Pita*
- *Kretische Lamm am Spieß, Pommes Frites, Saison Gemüse mit Rosemary, Xygalos mit Grüne Zwiebeln & Fenchel, Mini Pitta*
- *Σουβλάκι Αρνάκι Κρήτης Σχάρας, Λαχανικά Εποχής με Δεντρολίβανο, Πατάτες Τηγανιτές, Ξύγαλο Κρήτης με Φρέσκο Κρεμμυδάκι, Μάραθο και Πιτάκι*

...€ 29,00

DESSERTS

CHOCO SEMIFREDO BISCUIT

- *Iced Chocomousse & Carob Honey*
 - *Chocolat Semifredo & Miel de Carubier*
 - *Schokoladen Semifredo & Johannisbrot-Honig*
 - *Σοκολάτα Semifredo και Χαρουπομελο*
- ...€ 8,00

WALNUT CAKE & ICE CREAM

- *Walnut Cake with Vanilla Ice cream*
 - *Gâteau aux Noix avec Glace Vanille*
 - *Wallnußtorte mit Eis*
 - *Καρυδόπιτα & Παγωτό*
- ...€ 9,00

GREEK ORIENTAL HONEY CAKES & ICE CREAM

- *Assorted Greek Cakes with Ice Cream Vanilla*
 - *Gâteaux Grecques et Glace Vanille*
 - *Traditionelle Griechische Süßigkeiten mit Vanille Eis*
 - *Ελληνικά Γλυκά Ημέρας με Παγωτό Βανίλια*
- ...€ 9,00

GALAKTOBOUREKO

- *Milk Pie Semolina Cream with Orange Syrup*
 - *Gâteau Semolina Crème avec Sirop Orange*
 - *Grießkremtorte mit Orangensirup*
 - *Γαλακτομπούρεκο*
- ...€ 8,00

KAIMAKI ICE CREAM & VISSINO

- *Masticha Flavoured Ice Cream & Sour Cherries*
 - *Glace Mastique et Cerises Griottes*
 - *Mastic Eis und saure Kirschen*
 - *Παγωτό Καϊμάκι με Βύσσινο*
- ...€ 8,00

SEASON FRUITS

- *Choice of Seasonal Fruits*
 - *Fruits de Saison*
 - *Obst der Saison*
 - *Φρούτα Εποχής*
- ...€ 9,50

ICE CREAMS & SORBETS (PER SCOOP)

- *Vanilla, Chocolate, Strawberry, Lemon*
 - *Glace Vanille, Chocolat, Fraise, Sorbet Citron*
 - *Vanille, Schokoladen, Erdbeere, Zitrone*
 - *Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα, Σορμπέ Λεμόνι*
- ...€ 3,00

GREEK CHEESE SELECTION

- *Choice of Greek Cheese*
 - *Choix de Fromages Grecs*
 - *Käseauswahl aus Griechischen Käse-Sorten*
 - *Επιλογή Ελληνικών Τυριών*
- ...€ 10,00

DE LUXE CATEGORY

All Dishes are prepared with Virgin Olive Oil

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

Prices include 24% VAT and Taxes.

24% VAT et Taxe sont inclus dans les prix.

24% Mehrwertsteuer und Steuern im Preis enthalten

Τιμές συμπεριλαμβάνουν Φόρους και ΦΠΑ 24%

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)