



## COLD STARTERS & SALADS

1. CRETAN APPETIZERS (for 2 persons) € 29.00  
 "Dakos" barley rusks with fresh tomatoes, Cretan "Myzithra" cheese, oregano & virgin olive oil  
  
 "Dolmades" vine leaves and zucchini flowers stuffed with rice & Cretan herbs  
  
 Trilogy of "Tzatziki", smoked aubergine caviar, yellow split pea and tomatini puree  
  
 Boiled wild greens and zucchini with virgin olive oil
2. Artichoke tart with smoked dried pork "apaki" and Cretan cheese, on steamed wild greens "stamnagathi" and orange confit 16.00
3. Smoked eel on lentil puree & sundried tomatoes with fresh lemon dressing 19.00
4. Cretan Choriatiki salad with cherry tomatoes, cucumbers, sour cream cheese, olive oil and fresh oregano 14.00
5. Summer Green Salad with wild greens, pomegranate corns, fig and sesame bar with nuts from Aegina island 14.00
6. Pulse salad with mixed vegetables, pickled sea fennel, green onion, pomegranate seeds, lemon and olive oil dressing 14.00



## WARM STARTERS

7. Grilled octopus\* with yellow split pea & basil pesto 24.00
8. Risotto with squid\*, basil sauce with pine nuts and Cretan Gruyere cheese 24.00
9. Cretan ratatouille with verbana flavour 16.00
10. Feta cheese "Saganaki" in vine leaf with tomato, hot pepper, olive oil and fresh thyme 11.00
11. Shrimps Saganaki with feta cheese, spicy tomato sauce and virgin olive oil 24.00



## TRADITIONAL CRETAN DISHES

12. Mediterranean fisherman's pasta with seafood, fresh tomato and herbs flamed with ouzo € 26.00
13. Sea Bass fillet with Greek pasta fricassee 19.00/26.00
14. Lamb knuckle slowly cooked in the oven with bulgur and green beans wrapped with apaki 32.00
15. Coq au vin with traditional Cretan pasta „Skioufikta" or potatoes Cretan style 29.00
16. Skewered veal fillet with grilled vegetables, Baked potatoes and spicy carrot dip 32.00
17. Sautéed pork fillet with raki sauce, baby courgettes, baked potatoes and red lentil puree 32.00
18. Grilled lamb chops with seasonal vegetables and spicy Feta cheese dip 29.00
19. Catch of the day (Per 100 gr.) 8.50



## DESSERTS

22. Walnut cake with hot chocolate sauce & "Kaimaki" ice cream 12.00
23. Greek honey cakes in sesame-honeycrust nest & vanilla ice-cream 13.00
24. Chocolate Mousse 12.00
25. Greek orange pie with ice cream 10.00
26. Crème Brulee 12.00
27. Assortment of fresh fruits of the season 10.00
28. Ice cream Selection of flavours (per scoop) 3.00

### DE LUXE CATEGORY

All Dishes are prepared with Virgin Olive Oil | \* Frozen ingredients may be used in the preparation of the dish | Prices include 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)



## KALTE VORSPEISEN UND SALATE

### 1. KRETISCHE VORSPEISEN (für 2 Personen) € 29.00

„Dakos“ getrocknetes Gerstenbrötchen mit frischem Tomatenpüree, kretischem „Myzithra“-Käse, Oregano & nativem Olivenöl

„Dolmaden“ Weinblätter und Zucchini Blüten gefüllt mit Reis & kretischen Kräutern

Trilogie von „Tzatziki“, geräuchertem Auberginenpüree & Gelberbsenpüree mit Cherry-Tomaten

Gekochtes Wildgemüse und Zucchini mit nativem Olivenöl

### 2. Artischocken-Torte mit getrocknetem, geräuchertem Schweinefleisch „Apaki“ und kretischem Käse auf gedämpftem Wildgemüse „Stamnagathi“ und Orangen-Konfit 16.00

### 3. Geräucherter Aal auf Linsenpüree & sonnegetrockneten Tomaten mit frischen Zitronen-Dressing 19.00

### 4. Kretischer Bauernsalat mit Cherry-Tomaten, Gurken, Sauerrahmkäse, Olivenöl und frischem Oregano 14.00

### 5. Grüner Sommer-Salat aus Wildkräutern, Granatapfelkernen, Feigen und Sesam-Riegel mit Nüssen von der Insel Aegina 14.00

### 6. Hülsenfrüchte-Salat mit gemischtem Gemüse, Essig-Fenchel, Frühlingszwiebeln, Granatapfel-Kernen, Zitronen und Olivenöl-Dressing 14.00



## WARME VORSPEISEN

### 7. Grillierter Oktopus mit Gelberbsen-Püree und Basilikumpesto 24.00

### 8. Risotto mit Calamares\* an Basilikumsauce mit Pinienkernen und kretischem Greyerzer-Käse 24.00

### 9. Kretisches Ratatouille mit Verbene-Aroma 16.00

### 10. Fetakäse „Saganaki“ in Weinblättern und Tomaten, Chili, Olivenöl und frischer Thymian 11.00

### 11. Garnelen-Saganaki mit Fetakäse, würziger Tomatensauce und nativem Olivenöl 24.00



## TRADITIONELLE KRETISCHE GERICHTE

### 12. Mediterrane Fischer's-Pasta mit Meeresfrüchten, frischen Tomaten und Kräutern mit Ouzo flambiert € 26.00

### 13. Seebarsch-Filet mit Reisteigwaren-Frikassée 19.00/26.00

### 14. Lamm-Haxe langsam im Ofen gekocht mit Bulgur und Bohnenbündel mit Apaki 32.00

### 15. Coq au vin mit traditionellen kretischen Teigwaren oder Kartoffeln à la grecque 29.00

### 16. Kalbsfilet-Spiess mit grilliertem Gemüse, gebackenen Kartoffeln und pikantem Karotten-Dip 32.00

### 17. Sautiertes Schweinsfilet mit Rakisauce, Baby-Zucchini, Ofenkartoffeln und rotem Linsenpüree 32.00

### 18. Grillierte Lammkoteletts mit saisonalem Gemüse und würzigem Fetakäse-Dip 29.00

### 19. Fang des Tages (pro 100 gr.) 8.50



## NACHSPEISEN

### 22. Baumnusskuchen mit warmer Schokoladensauce & „Kaimaki“-Eiscreme 12.00

### 23. Griechische Honigküchlein in einem Nest aus Sesam-Honig-Kruste & Vanille-Eiscreme 13.00

### 24. Schokoladenmousse 12.00

### 25. Griechische Orangenpastete mit Eiscreme 10.00

### 26. Crème Brûlée 12.00

### 27. Auswahl an frischen Früchten der Saison 10.00

### 28. Auswahl an Eiscreme diverse Aromen (pro Kugel) 3.00

#### 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)