



# DEGUSTATION MENU (for 2 persons)

## DEGUSTATIONSMENÜ (für 2 Personen)

### MENU DE DÉGUSTATION (pour 2 personnes)

---

#### CRETAN COLD STARTERS

"Dakos" barley rusks with fresh tomato, Cretan "Myzithra" cheese, oregano, and virgin olive oil

"Dolmades" vine leaves and zucchini flowers stuffed with rice & Cretan herbs

Trilogy of "Tzatziki", smoked aubergine caviar and spicy cheese mousse

Black and green marinated Olives

#### CRETAN WARM STARTERS

Grilled Octopus\*, golden fried calamari\* and "Kritharoto" Greek pasta with crayfish

Grilled "Haloumi" cheese with figs & quince marmalade,

traditional pie with wild greens and "Xigalo" Cretan sour cream cheese

#### MAIN DISH

Today's Special "Meze" from our wood fired oven or from spit served with Greek salad or Grilled Seabass fillet and grilled Shrimps\* served with Greek salad

#### CRETAN DESSERT

"Galaktomboureko" Greek semolina cream pie, fresh fruits accompanied by Cretan "Raki"

2 glasses of Wine per person

Price per person

€ 67.00

#### KRETISCHE KALTE VORSPEISEN

„Dakos“-Gerstenzwieback mit frischen Tomaten, kretischem „Myzithra“-Käse, Oregano und nativem Olivenöl

„Dolmades“ Weinblätter und Zucchini Blüten gefüllt mit Reis und kretischen Kräutern

Trilogie von „Tzatziki“, geräuchertem Auberginenpüree und würzige Käsemousse

Marinierte schwarze und grüne Oliven

#### KRETISCHE WARME VORSPEISEN

Gegrillter Oktopus\*, gebratene Tintenfischringe\* und "Kritharoto" Pasta mit Langoustine

Gegrillter "Haloumi-Käse" mit Feigen- und Quittenmarmelade, traditionelle Pastete

mit Wildgemüse und „xigalo“ kretischem Sauerkäse

#### HAUPTGERICHT

Tages-Spezialitäten aus unserem Holzofen oder vom Spieß mit griechischem Salat oder Gegrilltes Seebarsch und gegrillte Garnelen\* mit griechischem Salat

#### KRETISCHE NACHSPEISE

„Galaktomboureko“ griechische Grießkuchen, frische Früchte begleitet von Raki

2 Gläser Wein pro Person

Preis pro Person

€ 67.00

## HORS-D'OEUVRE CRÉTOIS FROIDS

*"Dakos" biscottes d'orge avec tomate fraîche, fromage crétois "Myzithra",  
origan et huile d'olive vierge*

*"Dolmades" feuilles de vigne et fleurs de courgettes farcies au riz et d'herbes crétoises  
Trilogie de « tzatziki », caviar d'aubergine fumée et mousse au fromage épicée*

*Olives noires et vertes marinées*

## HORS-D'OEUVRE CRÉTOIS CHAUDES

*Petite pieuvre\* grillée, calamars\* frits, écrevisses aux pâtes grecques "Kritharoto"*

*Fromage "haloumi" grillé avec confiture de figue et coings, tarte traditionnelle  
aux légumes verts sauvages et "Xigalo" crème de fromage acidulé local*

## PLAT PRINCIPAUX

*Spécialités du jour de notre four à bois ou brochette avec salade grecque  
ou Filet de bar grillée et Crevettes\* grillée avec salade grecque*

## DESSERTS CRÉTOIS

*« Galaktoboureko » dessert traditionnelle à la crème de semoule,  
fruits frais accompagnés de raki*

*2 verres de vin par personne*

*Prix par personne*

€ 67.00



# SALADS

SALATE

SALADES

---

Cretan Choriatiki salad € 12.00

with cherry tomatoes, cucumber, egg,  
potato, Cretan sour cream cheese, capers,  
olive oil & fresh oregano

Kretischer Bauernsalat mit Cherry-Tomaten, Gurken,  
Eier, Kartoffeln, kretischem Sauerrahmkäse, Kapern,  
Olivenöl und frischem Oregano

*Salade crétoise aux tomates cerises, concombre, oeufs,  
pommes de terre, fromage à la crème sure crétois,  
câpres, huile d'olive et origan frais*

Green salad with traditional Cretan cheese, 12.00

cherry tomatoes, grated walnuts,  
sunflower seeds and balsamic vinaigrette

Grüner Salat mit traditionellen kretischen Käse, Cherry-Tomaten, geraspelten  
Walnüssen, Sonnenblumenkernen und Balsamico-Dressing

*Salade verte avec fromage crétois traditionnel, tomates cerises,  
noix râpées, graines de tournesol et vinaigrette balsamique*

Spinach salad with Cretan herbs, fig, 12.00

strawberry and apple vinegar vinaigrette

Spinatsalat mit kretische Kräuter, Feigen,  
Erdbeer- und Apfelessig-Vinaigrette

*Salade d'épinards, herbes crétoises, figues,  
fraise et vinaigre du vinaigre de cidre*



## SOUP - WARM STARTERS

SUPPE - WARME VORSPEISEN

SOUPE - HORS-D'OEUVRE

---

Traditional fish soup "kakavia" € 14.00

Traditionelle Fischsuppe « Kakavia »

*Soupe de poisson traditionnelle «Kakavia»*

Grilled octopus\* 19.00

with olive oil and vinegar dressing  
and oregano

Gegrillter Oktopus\* mit Essig-Öl-Dressing und Oregano

*Petite pieuvre\* grillée à l'huile d'olive - vinaigrette et origan*

Oven-baked Feta cheese in vine leaf 15.00

with tomato, hot pepper,  
olive oil and fresh thyme

Gebackener Fetakäse in Weinblättern mit Tomaten, Chili,  
Olivenöl und frischem Thymian

*Fromage feta au four en feuille de vigne avec tomate,  
piment, huile d'olive et thym frais*

Shrimps\* "Saganaki" with feta cheese, 19.00  
spicy tomato sauce & Cretan virgin olive oil

Garnelen\*-Saganaki mit Fetakäse, würziger Tomatensauce  
und nativem Olivenöl aus Kreta

*Crevettes\* "Saganaki" avec fromage feta,*

*sauce tomate piquante et huile d'olive vierge cretoise*

Golden fried calamari\* 19.00

with white and black "tarama"  
and pickled sea fennel

Knusprig frittierte Tintenfischringe\* mit weißem  
und schwarzem Fischeier-Mousse "Taramas" und Essig-Fenchel

*Calamars\* frits avec « tarama » blanc et noir (mousse d'oeufs de poisson)  
et fenouil marin à la saumure*

"Sofregada" of mixed vegetable stew 16.00  
& local wild greens

„Sofregada“ gemischtes lokales Gemüseintopf

*« Sofregada » ragoût de légumes et verts sauvages régionaux*



# MAIN DISHES

HAUPTGERICHTE

PLATS PRINCIPAUX

---

Crayfish "Kritharoto" € 39.00

Greek pasta with ouzo, fresh tomato,  
hot pepper and herbs

Langusten-Kritharoto (griechischer Pasta)  
mit Ouzo, frischen Tomaten, Peperoni und Kräutern

*Pat Grecque au écrevisses avec ouzo,  
tomate fraîche, piment et herbes*

Grilled grouper fillet with herbs or backed  
with tomato, onion and potatoes 36.00

Gegrilltes Zackenbarschfilet mit Kräutern oder im Ofen gebacken  
mit Tomaten, Kapern, Zwiebeln und Kartoffeln

*Filet de mérout grillé aux herbes vertes ou rôti avec tomate,  
câpres, oignon et pommes de terre*

Steamed mussels 22.00

with vegetables and anise aroma

Gedämpfte Miesmuscheln und Gemüse mit Anis-Aroma

*Moules à la vapeur avec légumes et arôme d'anis*

Fish of the day in a coarse salt crust  
with vegetables and steamed wild greens  
(for 2 people) 72.00

Tagesfisch in grober Salzkruste mit Gemüse  
und gedunstetem Wildgemüse (für 2 Personen)

*Poisson du jour en croûte de gros sel avec légumes cuits  
et verts sauvages à la vapeur pour (2 personnes)*

Cretan style rooster with wine  
and fresh tomato served with fried  
potatoes or with traditional pasta "Skioufihta" 32.00

Hahn nach kretischer Art mit Wein, frischen Tomaten,  
serviert mit Pommes frites oder mit traditioneller Pasta „Skioufihta“

*Coq au vin à la crétois avec tomate fraîche,  
servie avec pommes frites ou avec pâtes traditionnelles «Skioufihta»*

Veal fillet on the grill € 39.00  
with grilled vegetables and baked potatoes

Gegrilltes Rinderfilet mit Grillgemüse und Ofenkartoffeln

*Filet de veau grillé avec légumes grillés et pomme de terre au four*

Grilled lamb chops with grilled vegetables, 39.00  
served with baked potato "Ofiti"

Gegrillte Lammrippchen mit Grillgemüse und Ofenkartoffeln «Ofiti»

*Côtes d'agneau grillées avec légumes grillés et pomme de terre au four «Ofiti»*

Grilled ground beef burger 32.00  
served with baked potato "Ofiti"  
and grilled vegetables

Gegrillter Rindfleischburger, Ofenkartoffeln «Ofiti» und gegrilltes Gemüse

*Burger de bœuf grillé avec pomme de terre au four «Ofiti» et légumes grillés*

Catch of the day (Per 100 gr.) 8.50

Fang des Tages (100 g.)

*Poisson du jour (100g.)*

King prawn\* on the grill (Per 100 gr.) 9.00

Gegrillte Riesengarnelen\* (100 g.)

*Gambas\* grillées (100 g.)*

Lobster\* on the grill (Per 100 gr.) 9.00

Gegrillte Languste\* (100 g.)

*Langouste\* grillé (100 g.)*

Dishes are served with vegetables,  
wild greens and baked potato

Die Gerichte werden mit Gemüse  
und Ofenkartoffeln serviert

*Les plats sont servis avec des légumes,  
des légumes verts et des pommes de terre au four*



# DESSERTS

## NACHSPEISEN

### DESSERTS

---

Walnut cake with hot chocolate sauce € 12.00  
and "Kaimaki" mastic ice cream

Walnusskuchen mit heißer Schokoladensauce und Mastix-Eis crème  
*Gâteaux aux noix avec sauce au chocolat chaud et glace au mastic*

Greek honey cakes in sesame-honeycrust 12.00  
nest with vanilla ice-cream

Griechische Honigkuchen in einem Nest  
aus Sesam-Honig-Kruste und Vanille-Eis crème  
*Pâtisserie grecque sur nougatine de sésame et miel avec glace à la vanille*

Traditional "Galaktobourekó" 12.00  
semolina cream pie with syrup

„Galaktobourekó“ Traditioneller Griesskuchen mit Sirup  
*Dessert au lait traditionnel avec crème de semoule fine et sirop*

Chocolate cake with carob aroma 12.00

Schokoladenkuchen mit Johanniskrotaroma  
*Gâteau au chocolat à l'arôme de caroube*

Ice cream 3.00

Selection of flavours (per scoop)  
Auswahl an Eis crème - diverse Aromen (pro Kugel)  
*Assortiment de glaces (par boule)*

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. | Mehrwertsteuer 13% und Steuern im Preis enthalten

TVA 13% et Taxes sont inclus dans les prix. | 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) 2022