

*We welcome enquiries from guests regarding the ingredients in the dishes.
Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements.
Municipality Tax and VAT are included in the prices.*

** Frozen items have been selected in order to guarantee the highest possible quality.
Extra virgin olive oil is used for salads; sunflower oil is used for frying.*

*Είμαστε στη διάθεση του πελάτη να τον ενημερώσουμε για τα συστατικά στα πιάτα.
Παρακαλείστε να ενημερώσετε το σερβιτόρο σας για οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική απαίτηση.*

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται: Δημοτικός φόρος και ΦΠΑ.

** Τα κατεψυγμένα προϊόντα έχουν επιλεγεί για να διασφαλίσουν την καλύτερη δυνατή ποιότητα.
Στις σαλάτες χρησιμοποιείται αγνό παρθένο ελαιόλαδο, στο τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.*

*N'hésitez pas à nous poser de questions sur les ingrédients qui composent les mets.
Veuillez informer votre serveur, à la prise de commande, de toute allergie ou préférence alimentaire.*

Taxe municipale et TVA sont comprises dans les prix.

** Des ingrédients congelés sont choisis afin de garantir la meilleure qualité possible.
L'huile d'olive extra vierge est utilisée pour les salades. L'huile de tournesol pour les fritures.*

*Мы всегда в распоряжении гостей относительно вопросов и уточнений ингредиентов наших блюд.
Пожалуйста, сообщите принимающему заказ персоналу об аллергии на продукты (если таковая имеется)
или любых других диетических запросах.*

Муниципальные налоги и НДС включены в стоимость.

** Замороженные продукты были выбраны с гарантией самого высокого качества.
Оливковое масло первого отжима экстра класса используется для салатов,
для жарки мы пользуемся подсолнечным маслом.*

*Zögern Sie nicht uns Fragen bezüglich der Zutaten unserer Gerichte zu stellen.
Bitte informieren Sie Ihren Kellner über Allergien oder spezielle Ernährungswünsche.*

Alle Steuern sind im Preis inbegriffen.

**Gefrorene Lebensmittel wurden gewählt um höchstmögliche Qualität zu sichern.
Extra natives Olivenöl wird verwendet für Salate, Sonnenblumenöl für das Braten.*



Супы

| | |
|--|---------|
| Рыбный суп, хрустящие гриссини с соляным цветком (мелкокристаллической солью) и пластинами тунца | 26,00 € |
| Традиционная пшеничная каша "xinhontro" с хрустящей критской свининой "апаки", подается с мясным бульоном, томатом и лимоном | 24,00 € |

Закуски

| | |
|--|---------|
| Трилогия из дип-соусов: "тарама" из икры белых рыб "дзадзики" с черным чесноком пюре из баклажанов подаются с ячменными сухариками | 12,00 € |
| Оливковый тарт с томатным джемом, нотками огурца и муссом из критского сыра | 12,00 € |
| Тартар из рыбы дня, sigarelli с эмульсией из дикой зелени | 16,00 € |
| Вяленый осьминог на гриле с соусом чимичурри, фасолью фава и карамелизованным луком с маринованным морским критмумом | 25,00 € |
| "Саганаки" из креветок с горьким миндалем, базиликом и маринованной Фетой | 28,00 € |
| Спаржа на гриле со сливочным соусом, яйцом-пашот и боттаргой | 24,00 € |
| "Саганаки" из сыра kefalotiri с кунжутом, соусом из маракуйи и лайма | 16,00 € |
| "Бабушкин" картофель с критским маслом "стака" и крупной морской солью | 7,00 € |

Салаты

| | |
|--|---------|
| Греческий салат с портулаком, оливками, сыром Фета и оливковым маслом первого отжима экстра класса, приправленный свежим орегано | 18,00 € |
| Свежий критский салат с сердцевинной апельсина, вялеными помидорами, местным белым сыром anothiro и жареной пшеничной кашей "xinhontro" | 16,00 € |
| Картофельный салат с копченой форелью, маринованным луком, помидорками черри, зеленым шнитт-луком, хреном, каперсами, критским сыром graviera и яблочной заправкой | 28,00 € |
| Фасолевый салат с местной свининой "апаки", сыром talagani и горчичным соусом | 22,00 € |

Свежая рыба и морепродукты

| | |
|--|---------|
| Свежая рыба - улов дня (за 100гр) | 10,00 € |
| Креветки* на гриле (за 100 гр) | 9,00 € |
| Нут с рисом и треской | 35,00 € |
| Филе белого групера в яично-лимонном соусе с сезонной зеленью, приправленной имбирем | 38,00 € |

Гарнир на выбор к вышеуказанным блюдам:

Отварные овощи: местная зелень | кабачки | картофель и морковь | подаются | оливковым маслом первого отжима экстра класса и морской солью
Овощи-гриль: баклажаны | зеленый и красный перец | белые грибы
| сладкая тыква, подаются с карамелизованным бальзамическим уксусом

Основные блюда

| | |
|--|---------|
| Паста "ракушки" со шпинатом, ароматическими травами, местным сливочным сыром и чесноком | 14,00 € |
| Паста с темным групером, приготовленная на медленном огне, с ароматом моря и легким оттенком лимона | 30,00 € |
| Местная паста Skioufichta со свининой "апаки", вялеными томатами, оливками, базиликом и выдержанным местным сыром "graviera" | 25,00 € |
| Ребрышки ягненка по-французски с соусом на основе красного вина и пюре из артишоков | 36,00 € |
| Свиная грудинка, запеченная на медленном огне, со свекольным кремом, овощами в масле и луковым соусом | 28,00 € |
| Балотин из курицы с муссом из сельдерея и соусом из тимьяна инжира | 25,00 € |

Десерты

| | |
|---|---------|
| Шоколадная сфера с ароматами города, карамелизованным листом теста баклавы и апельсиновым гелем | 15,00 € |
| Лимоны с текстурой красных фруктов, фундук и безе с мастихой | 14,00 € |
| Десерт дня | 12,00 € |
| Разнообразие свежих фруктов | 13,00 € |
| Сорбеты на выбор | 12,00 € |
| Мороженое на выбор | 9,00 € |

** Оплачиваемые блюда независимо от вида пансиона

Soupes

| | |
|---|---------|
| Fish soup, crispy breadcrumbs with salt flower and tuna flakes | 26,00 € |
| Cretan frumenty "xinohontro" with crispy "apaki" (local pork), served with meat broth, tomato and lemon | 24,00 € |

Starters

| | |
|---|---------|
| Dip trilogy: White fish roe "tarama" Tzatziki with black garlic Eggplant salad served with barley rusk | 12,00 € |
| Olive tart with tomato jam, hints of cucumber and Cretan cheese mousse | 12,00 € |
| Fish of the day tartare, with wild greens emulsion" cigarelli" | 16,00 € |
| Grilled sun-dried octopus with chimichurri sauce, fava beans and caramelized onions with samphire pickle | 25,00 € |
| Saganaki prawns with bitter almond, basil and pickled feta* | 28,00 € |
| Grilled asparagus with butter sauce, poached egg and bottargo | 24,00 € |
| "Kefalotiri" saganaki with sesame, passion fruit sauce and lime | 16,00 € |
| Grandma's potatoes "staka" butter and coarse sea salt | 7,00 € |

Salads

| | |
|--|---------|
| Greek salad with purslane, olives, feta cheese and extra virgin olive oil flavoured with fresh oregano | 18,00 € |
| Fresh Cretan salad with orange fillets, sun-dried tomato, local white cheese and fried "xinohontro" frumenty | 16,00 € |
| Potato salad with smoked trout, pickled onion, cherry tomatoes, chives, horseradish, capers, Cretan graviera cheese and apple dressing | 28,00 € |
| Bean salad with local apaki pork, talagani cheese and mustard sauce | 22,00 € |

From the grill

| | |
|--|---------|
| Fresh fish, catch of the day <i>(per 100gr)</i> | 10,00 € |
| Grilled shrimps* <i>(per 100gr)</i> | 9,00 € |
| Chickpeas with rice and cod fish | 35,00 € |
| Grouper fillet with lemon egg sauce, local greens and ginger flavour | 38,00 € |

Please choose one of the below garnishes:

Boiled vegetables: local greens | zucchini | potatoes | carrots, served with extra virgin olive oil and sea salt

Grilled vegetables: eggplant | green and red pepper | white mushrooms | sweet pumpkin, served with caramelized balsamic vinegar

Main courses

| | |
|--|---------|
| Pasta shells with spinach, aromatics, local cream cheese and garlic | 14,00 € |
| Pasta with slow-cooked grouper, with sea and light lemon flavour | 30,00 € |
| Skioufichta local pasta with "apaki" (pork), sun-dried tomatoes, olive, basil and aged local graviera cheese | 25,00 € |
| Lamb chops with red wine sauce and artichoke puree | 36,00 € |
| Pork belly slow cooked with beetroot cream, butter vegetables and onion sauce | 28,00 € |
| Ballotine of chicken with celery mousse and thyme fig sauce | 25,00 € |

Desserts

| | |
|--|---------|
| Chocolate sphere with city aromas, caramelized baklava leaves and orange gel | 15,00 € |
| Lemons with red fruit textures, hazelnut, and meringue with mastic | 14,00 € |
| Dessert of the day | 12,00 € |
| Selection of fresh fruit | 13,00 € |
| Selection of sorbets | 12,00 € |
| Selection of ice cream | 9,00 € |

** Dishes payable by guests on all dining options

Σούπες

| | |
|---|---------|
| Ψαρόσουπα από πετρόψαρα, τραγανά κριτσίνια με ανθό αλατιού και νιφάδες τόνου | 26,00 € |
| Παραδοσιακός ξινόχοντρος με τραγανό απάκι, σερβιρισμένος με ζυμό κρέατος, τομάτα και λεμόνι | 24,00 € |

Ορεκτικά

| | |
|---|---------|
| Τριλογία από αλοιφές: λευκός ταραμάς τζατζίκι με μαύρο σκόρδο μελιτζανοσαλάτα, σερβίρεται με κριθίνα ντακάκια | 12,00 € |
| Τάρτα ελιάς με μαρμελάδα τομάτα, νότες αγγουριού και μους κρητικών τυριών | 12,00 € |
| Ταρτάρ από ψάρι ημέρας, "τσιγαρέλι" με γαλάκτωμα άγριων χόρτων | 16,00 € |
| Χταπόδι λιαστό σχάρας με σάλτσα τσιμισούρι, φάβα και καραμελωμένα κρεμμύδια με κρίταμο τουρσί | 25,00 € |
| Γαρίδες σαγανάκι με πικραμύγδαλο, βασιλικό και φέτα τουρσί | 28,00 € |
| Σπαράγγια ψητά με σάλτσα βουτύρου, ποσέ αυγό και αυγοτάραχο | 24,00 € |
| Κεφαλοτύρι σαγανάκι με σουσάμι, σάλτσα από φρούτα του πάθους και μοσχολέμονο | 16,00 € |
| Πατάτες τις γιαγιάς με στάκα και χοντρό θαλασσινό αλάτι | 7,00 € |

Σαλάτες

| | |
|---|---------|
| Ελληνική σαλάτα με γλιστρίδα, ελιές, σπασμένη φέτα και αγνό παρθένο ελαιόλαδο με άρωμα φρέσκιας ρίγανης | 18,00 € |
| Δροσερή κρητική σαλάτα συνοδευμένη από φιλέτα πορτοκαλιού, λιαστή τομάτα, σπασμένο ανθότυρο και τηγανιτό ξινόχοντρο | 16,00 € |
| Πατατοσαλάτα με καπνιστή πέστροφα, πίκλα κρεμμυδιού,τοματίνια, σχοινόπρασο, horseradish, κάπαρη, γραβιέρα Κρήτης και dressing μήλου | 28,00 € |
| Σαλάτα φασολιών με απάκι, ταλαγάνι και σάλτσα σιναπιού | 22,00 € |

Φρέσκα ψάρια και θαλασσινά

| | |
|--|---------|
| Φρέσκα ψάρια στη σχάρα <i>(ανά 100gr)</i> | 10,00 € |
| Γαρίδες σχάρας* <i>(ανά 100gr)</i> | 9,00 € |
| Ρεβυθόριζο με μπακαλιάρο | 35,00 € |
| Σφυρίδα φιλέτο αυγολέμονο με χόρτα εποχής και άρωμα τζίντζερ | 38,00 € |

Όλα τα παραπάνω συνοδεύονται με:

Βραστά λαχανικά: τρυφερά βλίτα | κολοκυθάκια | πατάτες | καρότα, σερβιρισμένα με αγνό παρθένο ελαιόλαδο και ανθό αλατιού

Λαχανικά σχάρας: μελιτζάνα | πιπεριά πράσινη και κόκκινη | λευκά μανιτάρια | γλυκιά κολοκύθα, σερβιρισμένα με καραμελωμένο βαλσάμικο

Κυρίως πιάτα

| | |
|---|---------|
| Κοχύλες με σπανάκι, αρωματικά, γαλένι και σκόρδο | 14,00 € |
| Ροφομακαρονάδα σιγομαγειρέμενη με θάλασσα και ελαφριά γεύση λεμονιού | 30,00 € |
| Σκιουφιχτά με απάκι, λιαστή τομάτα, ελιά, βασιλικό και παλαιωμένη γραβιέρα | 25,00 € |
| Αρνίσια παιδάκια γαλλικής κοπής, με σάλτσα κόκκινου κρασιού και πουρέ αγκινάρας | 36,00 € |
| Χοιρινή πανσέτα αργοψημένη σε κενό αέρος με κρέμα παντζαριού, λαχανικά βουτύρου και σάλτσα κρεμμυδιού | 28,00 € |
| Κοτόπουλο μπαλοτίνα με μους σέλινο και σάλτσα θυμάρι σύκο | 25,00 € |

Επιδόρπια

| | |
|--|---------|
| Σφαίρα σοκολάτας με αρώματα από την πόλη, με καραμελωμένο φύλλο μπακλαβά, και τζελ πορτοκάλι | 15,00 € |
| Λεμόνι με υφές από κόκκινα φρούτα, φουντούκι, και μαρέγκα με μαστίχα | 14,00 € |
| Γλυκό ημέρας | 12,00 € |
| Ποικιλία φρέσκων φρούτων | 13,00 € |
| Επιλογή από σορμπέ | 12,00 € |
| Ποικιλία παγωτών | 9,00 € |

** Πληρωτέα πιάτα από τους επισκέπτες σε όλες τις επιλογές

Suppen

| | |
|--|---------|
| Fischsuppe, mit knusprigen Brotstangen, Salzblüte und Thunfischflocken | 26,00 € |
| Kretisches Frumenty "Xinohontro" in Fleischbrühe, mit knusprigem "Apaki" (lokales Schweinefleisch), Tomate und Zitrone | 24,00 € |

Vorspeisen

| | |
|---|---------|
| Dip-Trilogie: "Taramas" (Weißfischrogen), tzatziki mit schwarzem Knoblauch, Auberginensalat. Serviert mit Gerstenzwieback | 12,00 € |
| Oliventarte mit Tomatenmarmelade, einem Hauch von Gurke und kretischem Käsemousse | 12,00 € |
| Tatar vom Fisch des Tages, mit einer Fischbrühe, gewürzt mit Wildgemüse und Olivenöl | 16,00 € |
| Gegrillter sonnengetrockneter Oktopus mit Chimichurri-Sauce, "Fava" und karamellisierten Zwiebeln mit eingelegtem Meerfenchel | 25,00 € |
| Saganaki-Garnelen mit Bittermandeln, Basilikum und eingelegtem Feta | 28,00 € |
| Gegrillter Spargel mit Buttersauce, pochiertem Ei und Rogen | 24,00 € |
| Kefalotiri-Saganaki (Käse) mit Sesam, Passionsfruchtsauce und Limette | 16,00 € |
| Omas Pommies-Frites mit Mais und grobem Meersalz | 7,00 € |

Salate

| | |
|---|---------|
| Griechischer Salat mit Portulak, Oliven, Feta-Käse und nativem Olivenöl extra, gewürzt mit frischem Oregano | 18,00 € |
| Frischer kretischer Salat mit Orangenfilets, sonnengetrockneten Tomaten, Anthotyro (Weißkäse) und frittiertem "Xinohontro"-Frumenty | 16,00 € |
| Kartoffelsalat mit geräucherter Forelle, eingelegten Zwiebeln, Kirschtomaten, Schnittlauch, Meerrettich, Kapern, kretischem Graviera-Käse und Apfeldressing | 28,00 € |
| Bohnensalat mit lokalem Apaki-Schweinefleisch, Talagani-Käse und Senfsauce | 22,00 € |

Vom Grill

| | |
|---|---------|
| Tagesfisch <i>Pro100 gr</i> | 10,00 € |
| Gegrillte Garnelen* <i>Pro 100gr</i> | 9,00 € |
| Kichererbsen mit Reis und Kabeljau | 35,00 € |
| Zackenbarschfilet mit Zitronen-Ei-Sauce, lokalem Grünzeug und Ingweraroma | 38,00 € |

Auswahl an Beilagen:

Gekochtes Gemüse: lokales Gemüse | Zucchini | Kartoffeln | Karotten, serviert mit nativem Olivenöl extra und Meersalz

Gegrilltes Gemüse: Auberginen | grüne und rote Paprika | weiße Pilze | süßer Kürbis, serviert mit karamellisiertem Balsamico-Essig

Hauptgerichte

| | |
|---|---------|
| Nudel mit Spinat, Gewürzen, lokalem Frischkäse und Knoblauch | 14,00 € |
| Pasta mit langsam gegartem Zackenbarsch, mit einem starkem Meeresfrüchtegeschmack und leichtem Zitronengeschmack | 30,00 € |
| Traditionelle Skioufichta (Nudeln) mit "Apaki" (Schweinefleisch), sonnengetrockneten Tomaten, Oliven, Basilikum und gereiftem lokalem Graviera-Käse | 25,00 € |
| Lammkarree mit Rotweinsauce und Artischockenpüree | 36,00 € |
| Schweinebauch langsam gekocht mit Rote-Bete-Creme, Buttergemüse und Zwiebelsauce | 28,00 € |
| Ballotine vom Hähnchen mit Selleriemousse und Thymian. Serviert mit Feigensauce | 25,00 € |

Nachtische

| | |
|---|---------|
| Schokoladenkugel mit Stadtaromen, karamellisierten Baklavablättern und Orangengel | 15,00 € |
| Zitronen mit roten Fruchttexturen, Haselnuss und Meringe mit Mastix | 14,00 € |
| Tagesdessert | 12,00 € |
| Auswahl an frischem Obst | 13,00 € |
| Auswahl an Sorbets | 12,00 € |
| Auswahl an Eis | 9,00 € |

** Gerichte, die in allen Speiseoptionen von den Gästen zu zahlen sind

Soups

| | |
|---|---------|
| Fish soup, crispy breadcrumbs with salt flower and tuna flakes | 26,00 € |
| Cretan frumenty "xinohontro" with crispy "apaki" (local pork), served with meat broth, tomato and lemon | 24,00 € |

Starters

| | |
|---|---------|
| Dip trilogy: White fish roe "tarama" Tzatziki with black garlic Eggplant salad served with barley rusk | 12,00 € |
| Olive tart with tomato jam, hints of cucumber and Cretan cheese mousse | 12,00 € |
| Fish of the day tartare, with wild greens emulsion "cigarelli" | 16,00 € |
| Grilled sun-dried octopus with chimichurri sauce, fava beans and caramelized onions with samphire pickle | 25,00 € |
| Saganaki prawns with bitter almond, basil and pickled feta* | 28,00 € |
| Grilled asparagus with butter sauce, poached egg and bottargo | 24,00 € |
| "Kefalotiri" saganaki with sesame, passion fruit sauce and lime | 16,00 € |
| Grandma's potatoes "staka" butter and coarse sea salt | 7,00 € |

Salads

| | |
|--|---------|
| Greek salad with purslane, olives, feta cheese and extra virgin olive oil flavoured with fresh oregano | 18,00 € |
| Fresh Cretan salad with orange fillets, sun-dried tomato, local white cheese and fried "xinohontro" frumenty | 16,00 € |
| Potato salad with smoked trout, pickled onion, cherry tomatoes, chives, horseradish, capers, Cretan graviera cheese and apple dressing | 28,00 € |
| Bean salad with local apaki pork, talagani cheese and mustard sauce | 22,00 € |

From the grill

| | |
|--|---------|
| Fresh fish, catch of the day <i>(per 100gr)</i> | 10,00 € |
| Grilled shrimps* <i>(per 100gr)</i> | 9,00 € |
| Chickpeas with rice and cod fish | 35,00 € |
| Grouper fillet with lemon egg sauce, local greens and ginger flavour | 38,00 € |

Please choose one of the below garnishes:

Boiled vegetables: local greens | zucchini | potatoes | carrots, served with extra virgin olive oil and sea salt

Grilled vegetables: eggplant | green and red pepper | white mushrooms | sweet pumpkin, served with caramelized balsamic vinegar

Main courses

| | |
|--|---------|
| Pasta shells with spinach, aromatics, local cream cheese and garlic | 14,00 € |
| Pasta with slow-cooked grouper, with sea and light lemon flavour | 30,00 € |
| Skioufichta local pasta with "apaki" (pork), sun-dried tomatoes, olive, basil and aged local graviera cheese | 25,00 € |
| Lamb chops with red wine sauce and artichoke puree | 36,00 € |
| Pork belly slow cooked with beetroot cream, butter vegetables and onion sauce | 28,00 € |
| Ballotine of chicken with celery mousse and thyme fig sauce | 25,00 € |

Desserts

| | |
|--|---------|
| Chocolate sphere with city aromas, caramelized baklava leaves and orange gel | 15,00 € |
| Lemons with red fruit textures, hazelnut, and meringue with mastic | 14,00 € |
| Dessert of the day | 12,00 € |
| Selection of fresh fruit | 13,00 € |
| Selection of sorbets | 12,00 € |
| Selection of ice cream | 9,00 € |

** Dishes payable by guests on all dining options