



1. A TASTE OF GREECE

menu

STARTER

Risotto with mushrooms, saffron and aromatic parsley oil

SALAD

Rocket salad with cherry tomatoes, cucumber from Knossos, spring onions and traditional grape syrup

MAIN DISH

Beef fillet with Vinsanto sauce, baby potatoes and freshly grilled vegetables

OR

Chicken fillet stuffed with sundried tomato, graviera cheese and subtle cream of mustard sauce, served with wild rice

DESSERT

Special dessert of the day

Graviera cheese with breadsticks and Cretan Raki

€30 per person



1. ΑΡΩΜΑ ΕΛΛΑΔΑΣ

ΠΡΟΝΕΡ

ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ

Ριζότο με μανιτάρια και κρόκο Κοζάνης, αρωματισμένο με λάδι μαϊντανού

ΣΑΛΑΤΑ

Ρόκα με ντοματίνια, αγγουράκι Κνωσού, φρέσκο κρεμμυδάκι και ντρέσινγκ πετιμέζι

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ

Φιλέτο μόσχου με σάλτσα βισάντο, πατάτες baby και λαχανικά σχάρας

Η

Φιλέτο κοτόπουλο γεμιστό με λιαστή ντομάτα, γραβιέρα με απαλή σάλτσα κρέμα μουστάρδας, σερβιρισμένο σε άγριο ρύζι

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Γλυκό ημέρας

Γραβιέρα με κριτσινια και ραχί Κορητικό

€30 κατ' άτομο



1. UN GOÛT DE LA GRÈCE

menu

ENTRÉE

Risotto aux champignons, safran et huile de persil aromatique

SALADE

Salade de roquette aux tomates cerises, concombre de Knossos, oignons nouveaux et sirop de raisin traditionnel

PLAT PRINCIPAL

Filet de bœuf sauce Vinsanto, pommes de terre grelots et légumes fraîchement grillés

OU

Filet de poulet farci aux tomates séchées, fromage graviera et subtile sauce crème de moutarde, servi avec du riz sauvage

LE DESSERT

Dessert spécial du jour

Fromage Graviera avec gressins et Raki crétois

€30 par personne



1. EIN GESCHMACK NACH GRIECHENLAND

•
•
M
E
N
U

ANLASSER

Risotto mit Pilzen, Safran und aromatischem Petersilienöl

SALAT

Rucolasalat mit Kirschtomaten, Gurke aus Knossos, Frühlingszwiebeln und traditionellem Traubensirup

HAUPTGERICHT

Rinderfilet mit Vinsantosauce, Babykartoffeln und frisch gegrilltem Gemüse

ODER

Hähnchenfilet gefüllt mit getrockneten Tomaten, Graviera-Käse und dezenter Senfcremesauce, serviert mit Wildreis

NACHTISCH

Besonderes Dessert des Tages

Graviera-Käse mit Grissini und kretischem Raki

€30 pro Person



2. TRADITIONAL CRETAN MENU

menu

STARTER

Spicy cream cheese “tyrokafteri”, olives, stuffed vine leaves

SALAD

Traditional Cretan salad with rye rusks and Cretan cream cheese “anthotiro”

MAIN DISH

Lamb cooked in the traditional Cretan “Antikristo” way, with freshly fried chips and oregano

OR

Grilled chicken, accompanied with pita bread, tzatziki, onion, tomato, freshly fried chips

DESSERT

Special dessert of the day

FRUIT

Seasonal fruit

€30 per person



2. ΚΡΗΤΙΚΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΔΕΙΠΝΟ

ΠΡΟΜΕΝΗ

ΟΡΕΚΤΙΚΟ

Τυροκαυτερή, ελιές, ντολμαδάκια

ΣΑΛΑΤΑ

Κρητική χωριάτικη με ντάκο και ανθότυρο

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ

Αντικριστό αρνί με γαρνιτούρα πατάτες φρέσκιες τηγανητές με ρίγανη

Η

Κοτόπουλο σούβλας

Συνοδευτικά: πίτα, τζατζίκι, κρεμμύδι, ντομάτα, φρέσκια πατάτα τηγανητή

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Γλυκό ημέρας

ΦΡΟΥΤΑ

Φρούτα εποχής

€30 κατ' άτομο



2. MENU CRETOIS TRADITIONNEL

MENU

ENTRÉE

Fromage frais épicé “tyrokafteri”, olives, feuilles de vigne farcies

SALADE

Salade crétoise traditionnelle aux biscottes de seigle et fromage à la crème crétois “anthotyro”

PLAT PRINCIPAL

Agneau cuit à la manière traditionnelle crétoise “Antikristo”, avec frites fraîchement frites et origan

OU

Poulet grillé, accompagné de pain pita, tzatziki, oignon, tomate, frites fraîchement frites

LE DESSERT

Dessert spécial du jour

FRUIT

Fruits de saison

€30 par personne



2. TRADITIONELLES KRETISCHES MENÜ

• • M E N Ü

ANLASSER

Würziger Frischkäse “tyrokafteri”,
Oliven, gefüllte Weinblätter

SALAT

Traditioneller kretischer Salat mit
Roggenzwieback und kretischer
Frischkäse “anthotyro”

HAUPTGERICHT

Lamm nach traditioneller kretischer
“Antikristo” - Art zubereitet, mit frisch
frittierten Pommes und Oregano

ODER

Gegrilltes Hähnchen, dazu Fladenbrot,
Tzatziki, Zwiebeln, Tomaten, frisch
frittierte Chips

NACHTISCH

Besonderes Dessert des Tages

FRUCHT

Saisonobst gereinigt und serviert

€30 pro Person



3. A TASTE OF THE AEGEAN SEAFOOD MENU

menu

A SELECTION OF TRADITIONAL GREEK STARTERS

(Grilled octopus, marinated anchovies, split
peas, fish roe salad)

STARTER

Grilled prawns marinated in citrus juice, served
with saganaki sauce with the aroma of ouzo

SALAD

Green salad with quinoa and honey dressing

MAIN DISH

Sea bream fillet on the grill drizzled with Cretan
olive oil, served with mini carrots, asparagus and
baby potatoes

DESSERT

Special dessert of the day

€35 per person

The above prices include TAX
and all legal taxes and charges.

3. ΘΑΛΑΣΣΙΝΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΑΙΓΑΙΟΥ

ΠΡΟΝΟΙΑ

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΟΡΕΚΤΙΚΩΝ

(Χταπόδι σχάρας, γαύρος μαρινάτος, φάβα,
ταραμοσαλάτα)

ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ

Γαρίδες σχάρας μαριναρισμένες σε χυμό
εσπεριδοειδών, σερβιρισμένες με σάλτσα
σαγανάκι αρωματισμένη με ούζο

ΣΑΛΑΤΑ

Πράσινη σαλάτα με κινόα και ντρέσινγκ
μελιού

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ

Φιλέτο τσιπούρα σχάρας σε αρωματικό
ελαιόλαδο Κρήτης, γαρνιρισμένη με
καροτάκια μίνι, σπαράγγια και πατατούλες
baby

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Γλυκό ημέρας

€35 κατ' άτομο



3. UN GOÛT DE LA MER ÉGÉE MENU FRUITS DE MER

menu

UNE SÉLECTION D'ENTRÉES GRECQUES TRADITIONNELLES

(Poulpe grillé, anchois marinés, pois cassés, salade d'œufs de poisson)

ENTRÉE

Crevettes grillées marinées au jus d'agrumes, servies avec une sauce saganaki à l'arôme d'ouzo

SALADE

Salade verte au quinoa et vinaigrette au miel

PLAT PRINCIPAL

Filet de daurade grillé arrosé d'huile d'olive crétoise, servi avec mini carottes, asperges et pommes de terre grelots

LE DESSERT

Dessert spécial du jour

€35 par personne



3. EIN GESCHMACK DER ÄGÄIS MENÜ MIT MEERESFRÜCHTEN

• • M E N Ü

EINE AUSWAHL TRADITIONELLER GRIECHISCHER VORSPEISEN

(Gegrillter Tintenfisch, marinierte
Sardellen, Erbsen, Fischrogensalat)

ANLASSER

In Zitrusafts marinierte gegrillte Garnelen,
serviert mit Saganaki-Sauce mit Ouzo-
Aroma

SALAT

Grüner Salat mit Quinoa-Honig-Dressing

HAUPTGERICHT

Doradenfilet auf dem Grill, beträufelt mit
kretischem Olivenöl, serviert mit
Minikarotten, Spargel und Babykartoffeln

NACHTISCH

Besonderes Dessert des Tages

€35 pro Person



4. VEGETARIAN MENU GLUTEN FREE

menu

Tzatziki, smoked aubergine salad, olives,
stuffed vine leaves with yoghurt sauce

STARTER

Char grilled aromatic mushrooms,
with olive oil and thyme

SALAD

Mixed vegetable salad with avocado and
balsamic vinegar

MAIN DISH

Vegetable moussaka with Greek feta cheese

DESSERT

Special dessert of the day

€25 per person

The above prices include TAX
and all legal taxes and charges.



4. VEGETARIAN MENU GLUTEN FREE

ΠΡΟΒΟΛΗ

Τζατζίκι, σαλάτα με καπνιστή μελιτζάνα,
ελιές, ντολμαδάκια με σάλτσα γιαούρτι

ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ

Μανιτάρια πλευρώτους σχάρας,
αρωματισμένα με ελαιόλαδο και θυμάρι

ΣΑΛΑΤΑ

Ανάμικτη σαλάτα λαχανικών με
αβοκάντο και ντρέσινγκ βαλσάμικου

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ

Μουσακάς λαχανικών με τυρί φέτα

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Γλυκό ημέρας

€25 κατ' άτομο



4. MENU VÉGÉTARIEN SANS GLUTEN

menu

Tzatziki, salade d'aubergines fumées,
olives, feuilles de vigne farcies, sauce
yaourt

ENTRÉE

Champignons aromatiques grillés à
l'omble chevalier, à l'huile d'olive et au
thym

SALADE

Salade de légumes mélangés à l'avocat
et vinaigre balsamique

PLAT PRINCIPAL

Moussaka aux légumes avec fromage
feta grec

LE DESSERT

Dessert spécial du jour

€25 par personne



4. VEGETARISCHES MENÜ GLUTENFREI

menü

Tzatziki, geräucherter Auberginensalat,
Oliven, Gefüllte Weinblätter mit
Joghurtsauce

ANLASSER

Auf Holzkohle gegrillte aromatische
Pilze, mit Olivenöl und Thymian

SALAT

Gemischter Gemüsesalat mit Avocado
und Balsamico-Essig

HAUPTGERICHT

Gemüse-Moussaka mit Griechischer
Feta-Käse

NACHTISCH

Besonderes Dessert des Tages

€25 par personne