

SEÑAL

EXPLORING TASTE

Βιολογικός άρτος Βρώμης με χτυπητή κρέμα, λιαστή ντομάτα και ελαιόλαδο Χανίων.
Organic oat bread with whipped cheese spread, sun-dried tomato and olive oil from Chania.

ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

V Κρητική

με ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη, παραδοσιακό κρητικό παξιμάδι και χανιώτικη μυζήθρα.

Cretan salad

with tomato, cucumber, pepper, onion, olives, capers, traditional Cretan barley rusk, and Chania-style mizithra cheese.

VG GF Ανάμεικτη πράσινη

με αποξηραμένα φρούτα, ξηρούς καρπούς, ψητό ταλαγάνι και dressing εσπεριδοειδών.

Mixed green salad

with dried fruits, nuts, grilled Talagani cheese and citrus dressing.

Του Καίσαρα

με ψητό κοτόπουλο, μεσκλάν, καπνιστό μπέικον, τραγανά κρουτόν και φλοίδες παρμεζάνας.

Caesar salad

with grilled chicken, mesclun greens, smoked bacon, crunchy croutons and parmesan shavings.

V Πλιγούρι με μαριναρισμένες γαρίδες*

χανιώτικο αβοκάντο και ξηρούς καρπούς.

Bulgur salad with marinated shrimp*

with local avocado from Chania and nuts.

V Τριλογία από πολύχρωμα ντοματίνια

GF αφρός από χανιώτικη μυζήθρα και λάδι βασιλικού.

Trio of colorful cherry tomatoes

Chania-style mizithra cheese foam and basil oil.

V Ψητά παντζάρια

GF με μους κατσικίσιου τυριού, ξύδι από χαρούπι, φυστίκι Αιγίνης, πίκλα από κρεμμύδι και πίκλα πράσινου μήλου.

Roasted beets

with goat cheese mousse, carob vinegar, Aegina pistachio, pickled onion, and pickled green apple.

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - APPETIZERS

V **Τριλογία από χειροποίητα ντιπ**
GF με λευκό ταραμά, παραδοσιακό τζατζίκι, χούμους και τραγανά πιτάκια.

Trio of handmade dips
white tarama, traditional tzatziki, hummus, served with crispy pitas.

VG **Φρεσκοκομμένες τραγανές πατάτες Κρήτης.**
GF **Crispy Cretan potatoes.**

V **Κρητικός ντάκος**
με κριθαροκουλούρα Χανίων, φρέσκια ντομάτα, κρητική παραδοσιακή μυζήθρα, κάπαρη και φρέσκια ρίγανη.
Cretan dakos
with Chania-style barley rusk, fresh tomato, traditional mizithra cheese, capers and fresh oregano.

Ταρτάρ από φιλέτο μοσχαριού
με πίκλα μανιτάρια shimeji και horseradish sauce.
Beef fillet tartare
with pickled shimeji mushrooms and horseradish sauce.

Καρπάτσιο από τρυφερό φιλέτο μοσχαριού
με τριμμένη παρμεζάνα, πικάντικη μαγιονέζα και φύλλα παντζαριού.
Tender beef fillet carpaccio
with grated parmesan, spicy mayo, and beet greens.

GF **Μαριναρισμένα φιλετάκια από φρέσκο γαύρο**
με καυτερή κόκκινη πιπεριά και λάδι μαϊντανού.
Marinated fresh anchovy fillets
with spicy red pepper and parsley oil.

GF | **Καρπάτσιο από φρέσκο λαβράκι**
με μαρινάδα εσπεριδοειδών, ζύσμα lime, καυτερή κόκκινη πιπεριά και θαλασσινό αλάτι.

Fresh sea bass carpaccio
with citrus marinade, lime zest, spicy red pepper and sea salt.

GF | **Χταπόδι* στη σχάρα**
με λευκό ταραμά, πίκλα κρεμμύδι, κρίταμο και κρέμα Βαλσάμικο.

Grilled octopus*
with white tarama, pickled onion, kritamo (sea fennel) and balsamic cream.

GF | **Φρέσκα ψητά καλαμάρια** με λαδολέμονο και λάδι μαϊντανού.
Grilled fresh calamari *with lemon-olive oil sauce and parsley oil.*

GF | **Σαγανάκι γαρίδα* στο πήλινο**
με φρέσκια σάλτσα ντομάτας, φέτα και φρέσκα μυρωδικά.

Shrimp* saganaki baked in clay pot
with fresh tomato sauce, feta cheese and fresh herbs.

VG | **Παραδοσιακοί χειροποίητοι λαχανοντολμάδες**
με ρύζι και φρέσκα μυρωδικά, πάνω σε απαλή σάλτσα λεμονιού.

Traditional handmade cabbage rolls
stuffed cabbage leaves with rice and herbs, served with smooth lemon sauce.

Τραγανές κροκέτες τυριού
με Χανιώτικο απάκι, Κρητική γραβιέρα και πικάντικη μαγιονέζα.

Crispy cheese croquettes
with Chania-style apaki, Cretan graviera and spicy mayo.

Μοναδικά σπιτικά κεφτεδάκια στο τηγάνι

από 100% μοσχάρι κιμά, με σως γιαουρτιού και φρέσκια σάλτσα ντομάτας.

Authentic homemade pan-fried meatballs

made from 100% beef, served with yogurt sauce and fresh tomato sauce.

Τριλογία από παραδοσιακά λουκάνικα

κοτόπουλο με μυρωδικά, μοσχάρι και χοιρινό κομματιαστό.

Trio of traditional sausages

herbed chicken, beef, and chunky pork sausage.

Χοιρινά μπριζολάκια ειδικής εκτροφής στη σχάρα

με σάλτσα μουστάρδας.

Specially farmed pork chops

grilled and served with house mustard sauce.

KYΡΙΩΣ - MAIN COURSES

Bianca, η χταποδομακαρονάδα μας

με λευκή σάλτσα λεμονιού, ψιλοκομμένα φρέσκα μυρωδικά και τριμμένο αυγόταραχο Τρικαλινός.

Bianca – our signature octopus pasta

with white lemon sauce, finely chopped fresh herbs, and grated Trikalinos bottarga.

GF Γαριδομακαρονάδα*

με σάλτσα από οστρακοειδή και φρέσκια ντομάτα.

Pasta with shrimps*

shellfish sauce and fresh tomato.

GF Καρμπονάρα

με κρέμα πεκορίνο και καπνιστή πανσέτα.

Carbonara

with pecorino cream and smoked pancetta.

V Λιγκουίνι με ποικιλία από μανιτάρια

GF λάδι τρούφας και γλάσο μανιταριών.

Linguine with mixed mushrooms

with truffle oil and mushroom glaze.

Λαζάνια φούρνου

με μοσχάρι κιμά, Χανιώτικο απάκι, Κρητική γραβιέρα και σάλτσα ντομάτας.

Oven-baked lasagna

with a beef mince, Chania-style apaki, Cretan graviera and tomato sauce.

Παραδοσιακός μουσακάς στο πήλινο

με μοσχάρι κιμά, ψητή μελιτζάνα και πατάτα.

Traditional moussaka in clay pot

with beef mince, roasted eggplant and potato.

Φιλέτο σολομού στη σχάρα

με πλιγούρι, κρέμα αβοκάντο και σάλτσα παντζάρι αρωματισμένη με τζίντζερ.

Grilled salmon fillet

with bulgur, avocado cream, and ginger-infused beetroot sauce.

GF Φρέσκο λαυράκι σωτέ

με πουρέ σελινόριζας και κρέμα λαδολέμονο

Sautéed fresh sea bass

with celeriac purée and lemon-olive oil emulsion

GF Ψητό φαγκρί σχάρας (500g)

με χόρτα εποχής και λαδολέμονο.

Grilled seabream (500g)

with seasonal greens and lemon-olive oil dressing.

Κριθαράκι με αστακό*

σάλτσα οστρακοειδών και φρέσκα μυρωδικά.

Orzo pasta with lobster*

with shellfish sauce and fresh herbs.

Γιουβέτσι με αρνίσιο αργοψημένο κότσι

ψητά ντοματίνια, γιαούρτι και ξηρό ανθότυρο.

Giouvetsi with slow-braised lamb shank

roasted cherry tomatoes, yogurt and aged anthytyro cheese.

Μοσχαράκι σιγομαγειρεμένο με σάλτσα μαύρης μπύρας

σοτέ μανιτάρια πάνω σε πουρέ καμένου κουνουπιδιού.

Slow-cooked beef in dark beer sauce

served with sautéed mushrooms over smoked cauliflower purée.

GF | **Φιλέτο μπούτι κοτόπουλου στη σχάρα**
με φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες με φλούδα και μαγιονέζα με κρόκο Κοζάνης.

Grilled chicken thigh fillet
with skin-on fresh-cut fries and saffron mayo (Kozani crocus).

Φρέσκο ψάρι Α' ημέρας (ρωτήστε σερβιτόρο)
με χόρτα εποχής, λαδολέμονο
Daily fresh fish A' selection *(please ask your server)*
with seasonal greens and lemon-olive oil dressing

Αστακός
επιλογές με linguini, κριθαράκι, ψητός με λαδολέμονο.

Lobster
available with linguine, orzo, or grilled with lemon-olive oil sauce

KOΠEΣ - PREMIUM CUTS

- GF

Rib Eye Black Angus (300g)
- Μοσχαρίσιο Outside Skirt Αμερικής (300g)
- Beef Outside Skirt – USA (300g)

SIDE - ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

- Πουρές από καμένο κουνουπίδι

Smoked cauliflower purée

V

GF

- Τηγανητή πατάτα με φλούδα

Skin-on fries

VG

GF

- Μίνι ατομική σαλάτα

Small seasonal salad

VG

GF

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ - KIDS' MENU

- Λεπτή τραγανή ζύμη με σάλτσα ντομάτας και τυρί.
- Thin crust pizza with tomato sauce and cheese.

- Χειροποίητες κοτομπουκιές με τηγανητές πατάτες.
- Handmade chicken nuggets with French fries.

- V

Πένες με σάλτσα ντομάτας και τυρί.
- GF

Penne pasta with tomato sauce and cheese.

ΜΕ ΤΟ ΠΟΤΟ ΣΑΣ - SAVORY PAIRINGS

Λεπτή τραγανή ζύμη

με προσούτο, μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας, πίκλα κρεμμυδιού και ξινόκρεμα.

Thin crispy dough

with prosciutto, mozzarella, tomato sauce, pickled onion and sour cream.

Χειροποίητα πιτάκια με γαρίδα* τεμπούρα

κρέμα αβοκάντο, πικλαρισμένα λαχανικά και μαγιονέζα με κρόκο Κοζάνης.

// επιπλέον τεμάχιο

Handmade mini pitas with shrimp* tempura

avocado cream, pickled vegetables and saffron mayo (Kozani crocus).

// extra piece available upon request

Ποικιλία εκλεκτών αλλαντικών και τυριών

από ντόπιους παραγωγούς, με μαρμελάδα μπούκοβο και τραγανά κριτσίνια.

Selection of fine cold cuts and cheeses

from local producers, served with boukovo pepper jam and crispy breadsticks.

V	vegetarian	VG	vegan	GF	gluten free
---	------------	----	-------	----	-------------

* Κατεψυγμένο προϊόν / Frozen product

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές δυσανεξίες πριν την παραγγελία σας. Το μενού μας παρασκευάζεται σε χώρο όπου χρησιμοποιούνται αλλεργιογόνα. Θα χαρούμε να σας εξυπηρετήσουμε με ασφάλεια. / Please inform our staff of any allergies or dietary intolerances before placing your order. Our menu is prepared in a facility where allergens are present. We will be happy to serve you safely.

Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, ο πελάτης δεν υποχρεούται να πληρώσει αν δεν λάβει νόμιμη απόδειξη.
According to current Greek legislation, customers are not obliged to pay unless they receive a legal receipt.

Market Regulations Responsible: Vasilis Foundoulakis