

Ψωμί με ντιπς και βούτυρο ——— Bread with a selection of dips & butter

## Σούπες

Μανιταρόσουπα ——— Mushroom soup

Σούπα θαλασσινών  
με μύδια, κυδώνια, γαρίδες,  
φιλέτο ψαριού σε ζωμό οστρακοειδών,  
αρωματισμένο με μπισκ

Seafood Soup  
with mussels, clams, shrimps,  
fillet of fish in shellfish broth,  
flavored with bisque

Κοτόσουπα ——— Chicken soup

Κρύα σούπα αμύγδαλο με σταφύλι ——— Cold almond soup with grape

## Κρύα ορεκτικά

Φρέσκος τόνος σεβίτσε  
με μάνγκο και παγωτό αβοκάντο

Fresh tone ceviche  
with mango and avocado ice cream

Καρπάτσιο αστακού  
μαριναρισμένο με σόγια και λάιμ

Lobster carpaccio  
marinated with soy and lime

Καρπάτσιο από μοσχαρίσιο φιλέτο  
με ρόκα, φλοίδες παρμεζάνας  
και βινεγκρέτ βαλσάμικου

Veal fillet carpaccio  
with arugula, parmesan flakes  
and balsamic vinaigrette

Καρπάτσιο λαβράκι  
με αχινό, μπέιμπι βαλεριάνα  
και βινεγκρέτ λεμόνι

Sea bass carpaccio  
with urchin, valeriana baby  
and lemon vinaigrette

## Ζεστά ορεκτικά

Φουαγκρά με τσάτνεϊ αχλάδι  
και σάλτσα γκαστρικ

Foie gras with pear chutney  
with sauce gastrique

Χτένια σωτέ  
με σάλτσα καπνιστής πάπρικας  
και φρέσκια σαλάτα

Scallops sauteed  
with smoked paprika sauce  
and fresh salad

Καλαμάρι με κρύα σάλτσα τομάτας  
και βινεγκρέτ λεμόνι,  
αρωματισμένη με φρέσκα βότανα

Squid with cold tomato sauce  
and lemon vinaigrette,  
flavored with fresh herbs

Χταπόδι σιγομαγειρεμένο  
με πουρέ καλαμποκιού και  
βινεγκρέτ από κρέμα τρούφας

Octopus slow-cooked  
with mashed corn and  
truffle cream vinaigrette

Μύδια αχιστά  
με θυμάρι και σκόρδο

Mussels steamed  
with thyme and garlic

Γαρίδες σωτέ  
με γάλα καρύδας και ανανά

Prawns sauteed  
with coconut milk and pineapple

## Πάστα & Ριζότο

Ριζότο με γαρίδες  
αχινό και ανθούς καπουτσίνο

Ριζότο με ντίξελ μανιταριών

Κριθαράκι με κοτόπουλο  
μανιτάρια, ρόκα  
και φλοίδες παρμεζάνας

Λιγκουίνι θαλασσινών,  
με μύδια, κυδώνια, γαρίδες, καραβίδες  
και φρέσκια τομάτα,  
αρωματισμένη με μπισκ

Πέννες με μοσχαρίσιο φιλέτο  
κρέμα, τοματίνια και κάπαρη

Λιγκουίνι με γαρίδες και κάρυ

Αστακομακαρονάδα

## Pasta & Risotto

Risotto with shrimps  
urchin and Tropaeolum flower

Risotto with mushroom dixell

Barley with chicken  
mushrooms, arugula  
and parmesan flakes

Linguini with seafood,  
with mussels, clams, shrimps,  
crayfish and fresh tomato,  
flavored with bisque

Penne with veal fillet  
cream, tomatoes and capers

Linguini with shrimps and curry

Lobster Spaghetti

## Σαλάτες

Παραδοσιακή χωριάτικη σαλάτα

Σαλάτα με κοτόπουλο  
ρόκα, παρμεζάνα, κρουτόνς  
και βινεγκρέτ βαλσάμικο

Σαλάτα «Μιγώμης»  
με μανούρι σωτέ, τοματίνια,  
κρουτόνς και βινεγκρέτ μπέικον

Σαλάτα αστακού  
με πορτοκάλι και βινεγκρέτ  
εσπεριδοειδών

Σαλάτα με καπνιστό χέλι  
πράσινο μήλο και βινεγκρέτ ανανά

## Salads

Traditional Greek salad

Salad with chicken  
arugula, parmesan, croutons  
and balsamic vinaigrette

«Migomis» salad  
with sauteed manouri, cherry tomatoes,  
croutons and bacon vinaigrette

Lobster salad  
with orange and citrus fruits  
vinaigrette

Salad with smoked eel  
green apple and pineapple vinaigrette

## Κυρίως πιάτα

Κοτόπουλο στήθος  
γεμισμένο με σπανάκι,  
μανούρι και σάλτσα ρόδι

Μοσχαρίσιο φιλέτο σωτέ  
με πικάντικη σάλτσα 4 πιπεριών

Μοσχαρίσιο φιλέτο σωτέ  
με σάλτσα άγριων μανιταριών

Μενταγιόν από μοσχαρίσιο φιλέτο  
με σάλτσα γλυκού κρασιού  
και κρεμμύδι

Μοσχαρίσιο Ribeye σχάρας  
με βούτυρο, αρωματισμένο  
από φρέσκα βότανα

Χοιρινό φιλέτο  
με σάλτσα από λάπαθα και τραχανά

Αρνίσιο φιλέτο  
με πουρέ φασολιού και  
σάλτσα δενδρολίβανου

## Main dishes

Chicken breast  
stuffed with spinach,  
manouri and pomegranate sauce

Beef fillet sauteed  
with a spicy sauce of 4 peppers

Beef fillet sauteed  
with wild mushrooms sauce

Beef medallions  
with a sweet wine sauce  
and onion

Beef Ribeye grilled  
with butter, flavored  
of fresh herbs

Pork filet  
with sauce of flax and trachana

Lamb fillet  
with bean puree and  
rosemary sauce

## Ψάρια & Θαλασσινά

Σολομός σωτέ  
με σάλτσα οστρακοειδών

Λαβράκι φιλέτο  
με κρέμα φινόκιο και  
λαχανικά μπέμπι

Φαγκρί φιλέτο  
με αρακά μαριναρισμένο  
με σάλτσα βιερζ

Γαρίδες σχάρας

Μεζές θαλασσινών  
με μύδια, κυδώνια, γαρίδες,  
καραβίδες, χταπόδι και καλαμάρι  
(για 1 άτομο)

Φρέσκο ψάρι ημέρας (κιλό)

Αστακός\* (κιλό) σχάρας

## Fish & Seafood

Salmon sauteed  
with shellfish sauce

Fillet of sea bass  
with finocchio cream and  
baby vegetables

Red porgy fillet  
with peas marinated  
with a vierge sauce

Prawns grilled

Seafood Meze  
with mussels, clams, shrimps,  
crayfish, octopus and squid  
(for 1 person)

Fresh fish of the day (kilo)

Lobster\* (kilo) grilled

## Επιδόρπια

Σουφλέ σοκολάτας  
με κραμπλ από ξηρούς καρπούς  
και παγωτό βανίλια

Μιλφέιγ  
με τραγανά φύλλα, αφράτη κρέμα  
και σάλτσα φράουλας

Πανακότα  
με ταρτάρ μάνγκο

Κρεμ μπρουλέ  
με φρούτα του δάσους  
σε κραμπλ κανέλας

Επιλογή από διάφορες  
γεύσεις παγωτού

Σύνθεση με φρέσκα φρούτα

## Desserts

Chocolate souffle  
with crumble nuts  
and vanilla ice cream

Millefeuille  
with crispy leaves, fluffy cream  
and strawberry sauce

Panakota  
with mango tartar

Creme brulee  
with forest fruits  
in cinnamon crumble

Selection of various  
ice creams

Fresh fruit platter

## Τυριά

Ποικιλία τυριών  
Παρμεζάνα, γραβιέρα,  
μανούρι, ροκφόρ, μπρι

## Cheeses

Selection of cheeses  
Parmesan, Graviera,  
manouri, roquefort, brie

Pain, pâtes à tartiner et beurre ——— Pane, salse dip e burro

## Potages

**Jus chaud de champignons sauvages**  
aux asperges blanches braisées,  
écume de champignons et fleur  
de fromage aigre de Crète

**Crème de céleri**  
aux flocons de truffe noire fraîche et  
huile au basilic

**Velouté de poivron jaune**  
au thym et à l'écume de parmesan

## Hors-d'œuvre

**Crustacés sur glace sèche /**  
**éponge des mers comestible**

**Coquilles St.-Jacques sautées**  
au beurre moussoux de noisettes et  
crème de betterave aigre-douce

**Domino de thon**  
à la fleur de sel, noisettes caramélisées,  
crème de céleri fumée,  
feuilles de fleurs comestibles  
et gelée de tomate

**Calmar\* au grill**  
aux tamaris, fenouil mariné dans  
l'huile au safran et oignon  
confit à fève crémeuse

**Tartare de filet de veau**  
à la crème de raifort,  
carpaccio de pain levé aux pois-chiche,  
poudre de truffe noire fraîche,  
et crème glacée d'avocat

**Carpaccio de filet de veau**  
au pesto basilic,  
vinaigrette au miel de caroube  
et copeaux de graviera fumé

**Crevettes\* sautées**  
en extrait d'anis,  
panacotta de fêta en tonneau  
et émulsion de céleri

**Moules vapeur**  
sous vide au safran de Kozani,  
feuilles de basilic  
et huile d'olive à acidité faible

**Trachana aigre**  
aux fruits de mer, herbe à la glace  
et écume de citron

## Zuppe

**Zuppa calda di funghi selvatici**  
con asparagi bianchi brasati,  
aria di funghi e  
fior di formaggio acido di Creta

**Crema di sedano rapa**  
con fiocchi di tartufo nero fresco e  
olio al basilico

**Vellutata di peperoni gialli**  
con origano e spuma di parmigiano

## Antipasti

**Ostriche fresche su ghiaccio secco /**  
**spugna di mare commestibile**

**Capesante reali saltate**  
in burro di nocciole montato e crema  
di barbabietole agrodolce

**Domino di tonno**  
al fior di sale, con nocciole  
caramellate, crema di sedano rapa  
affumicata, foglie di fiori commestibili  
e gelatina di pomodoro

**Calamari\* alla griglia**  
con agretti, finocchi marinati in olio  
allo zafferano e cipolline  
sottaceto con crema di cicerchia

**Tartare di filetto di manzo**  
con salsa al cren,  
fettine di pane senza lievito,  
spolverata di tartufo nero fresco  
e gelato all'avocado

**Carpaccio di filetto di manzo**  
con pesto al basilico,  
vinaigrette di sciroppo di carrube  
e scaglie di groviera affumicato

**Gamberetti\* saltati**  
all'estratto d'anice con panna cotta di  
formaggio feta stagionata in barili di  
legno ed emulsione di sedano rapa

**Cozze al vapore**  
sotto vuoto con zafferano di Kozani,  
foglie di basilico  
e olio d'oliva a bassa acidità

**Trachanas acido**  
con frutti di mare, erba cristallina  
e aria di limone

## Pâtes & Risotto

**Risotto aux champignons**  
portobello et huile de truffe

**Risotto aux écrevisses\***  
aux feuilles de capucines  
et écume de parmesan

**Risotto pastèque**  
au homard\* sauté et  
fromage fumé de Metsovo

**Tortellini frais au fromage**  
à la sauge et mousse de parmesan

**Pâtes crétoises**  
à l'apaki, légumes au grill,  
sauce au potiron doux et  
crème de poivron jaune

**Ravioles farcies**  
au myzithra, sauce aux  
champignons sauvages et huile de truffe

**Linguines aux crevettes\***,  
tomate fraîche, feuilles de basilic  
et écume de parmesan

**Spaghettis au homard**  
aux tendres morceaux de homard\*  
et écume d'écrevisses

## Salades

**Salade de fleurs comestibles**  
au pudding de cèleri,  
sauce aux fruits exotiques  
et fruits secs torréfiés

**Salade aux herbes crétoises**  
à la sauce aux plantes crétoises  
et petites boules de fromage xygalo en  
croûte verte de biscotte d'orge

**Salade aux crevettes\***,  
mangue, tomates-cerises et  
vinaigrette à l'orange

**Salade frisée**  
aux feuilles piquantes de moutarde  
betterave jaune, quinoa frit  
et crème au balsamique vieilli

**Salade aigre-douce**  
aux pommes vertes  
baies de goji séchées,  
flocons d'anthotyro,  
sauce aux agrumes et pasteli

## Pasta & Risotti

**Risotto ai funghi**  
Portobello e olio al tartufo

**Risotto agli scampi\***  
con foglie di nasturzio  
e spuma di parmigiano

**Risotto all'anguria**  
con astice\* saltato e  
formaggio di Metsovo affumicato

**Tortellini freschi al formaggio**  
con salvia e mousse di parmigiano

**Pasta cretese**  
con «Apaki» (lonza di maiale  
affumicata), verdure arrostite, salsa di  
zucca e crema di peperoni gialli

**Ravioli ripieni**  
di ricotta, salsa di  
funghi selvatici e olio al tartufo

**Linguine ai gamberetti\***,  
pomodoro fresco, foglie di basilico  
e spuma di parmigiano

**Pasta all'astice**  
con pezzi morbidi di astice\*  
e spuma di scampi

## Insalate

**Insalata di fiori commestibili**,  
con pudding di sedano rapa,  
condimento ai frutti esotici  
e frutta secca tostata

**Insalata agli aromi cretesi**  
in salsa di erbe cretesi e palline di  
«xygalo» (formaggio morbido acido)  
in crosta verde di panbiscotto di segale

**Insalata ai gamberetti\***,  
mango, pomodorini e  
vinaigrette all'arancio

**Insalata frisée**  
con foglie verdi di senape piccante,  
barbabietola gialla, quinoa frita e  
crema di aceto balsamico invecchiato

**Insalata dolce e agra**,  
con mele verdi, bacche di goji essiccate,  
fiocchi di «anthotyro» (formaggio di  
pecora semistagionato), condimento  
all'arancio e pastelli



## Plats de résistance

**Filet de veau**  
à la purée de patate douce  
et sauce à la sauge

**Médailles de filet de veau**  
aux légumes braisés  
et sauce aux échalotes

**Faux filet Black Angus**  
aux pommes de terre fraîches au four,  
feuilles de roquette et copeaux de  
parmesan à la sauce petimézi

**Filet de mouton\***  
en croûte verte de fines herbes  
crétoises, purée aromatique  
de haricots et sauce au thym

**Filet de porc**  
en poudre d'amandes  
et sauce au vin doux

**Petits rouleaux de poulet**  
au graviera, tomates séchées au soleil  
et sauce au dictame de Crète,  
accompagnés de salade aux herbes  
aromatiques

**Coq tradition**  
à l'amidonier, écume de champignons  
et fromage aigre de Crète

**Chevreau cuit dans son jus**  
au parfum de romarin, fromage staka,  
pâtes crétoises en bouillon de poule  
et copeaux d'anthotyro

## Poissons-Fruits de mer

**Turbot de la Mer noire sauté**  
au beurre noisette, à la pomme  
sauvage et vanille fraîche

**Filet de mérout\***  
à la crème de pomme de terre douce,  
herbes sauvages de Crète, cerfeuil,  
xinoontro et sauce légère au citron

**Filet de bar**  
au risoni au fenouil sauvage,  
safran de Kozani, huile de truffe,  
boutargue de Missolonghi  
et criste marine

**Barres de saumon**  
au pollen de fleurs, crème de cèleri et  
carpaccio de légumes bio

**Poisson frais du jour (kg)**

**Homard\* (kg) au grill**

## Piatti principali

**Filetto di manzo**  
con purea di patate dolci  
e salsa alla salvia

**Medaglioni di filetto di manzo**  
con verdure brasate e salsa  
di scalogno

**Costata di Black Angus**  
con patate fresche spaccate,  
foglie di rucola e scaglie di  
parmigiano con salsa al mosto

**Filetto di agnello\***  
in crosta verde di aromi  
cretesi, purea aromatizzata  
di fagioli e salsa al timo

**Filetto di maiale**  
con spolverata di mandorle  
e salsa al vino dolce

**Involtini di pollo**  
con groviera, pomodori essiccati  
e salsa al Dittamo di Creta,  
serviti con insalata  
di aromi

**Gallo alla maniera tradizionale**  
con grano di Zea, aria di funghi  
e formaggio acido di Creta

**Capretto cotto nel suo sugo**  
con profumo di rosmarino, «staka» (burro  
fresco cretese), tagliatelle cretesi su fondo  
di gallina e scaglie di «anthotiro»

## Pesce-Frutti di mare

**Rombo in padella**  
al burro brunito risoni alla mela  
verde e vaniglia fresca

**Filetto di cernia\***  
con crema di patate dolci, erbe  
di campo di Creta, cerfoglio,  
«xinoontro» e salsa leggera al limone

**Filetto di branzino**  
con pastina risottata al finocchietto  
selvatico, zafferano di Kozani, olio  
al tartufo, bottarga di Messologhi e  
finocchio marittimo fresco

**Tranci di salmone**  
al polline di fiori, crema di sedano  
rapa e carpaccio di verdure biologiche

**Pesce fresco del giorno (al kg)**

**Astice\* (al kg) alla griglia**

## Desserts

**Fondant au chocolat**  
70% Callebaut Sao Thomé  
parfumé au gingembre et  
sauce à la vanille de Madagascar

**Crème brûlée**  
à la vanille fraîche, fèves tonka  
et sorbet de framboise

**Cheese-cake crétois**  
au myzithra, biscotte d'orge  
et rose confite

**Millefeuille**  
aux feuilles caramélisées  
crème au mastic de Chios,  
écume de citron et  
sauce en coulis de fraise

**Mousse au miel**  
sur un gâteau aux noix  
crumble à la cannelle  
à la sauce de kumquat  
et crème glacée d'amande

**Sélection de divers**  
parfums de crème glacée

**Composition de fruits frais**

## Dessert

**Fondant al cioccolato**  
70% Callebaut Sao Thomé  
aromatizzato allo zenzero e  
salsa alla vaniglia del Madagascar

**Crème brûlée**  
con vaniglia fresca, fave di Tonka  
e granita alle more

**Cheesecake cretese**  
con ricotta, biscotti all'orzo  
e rosa dolce

**Millefoglie**  
con foglie caramellate,  
crema alla mastic di Chios  
spuma di limone e  
coulis di fragola

**Mousse al miele**  
su torta di noci,  
con crumble alla cannella  
in salsa di kumquat  
e gelato alla mandorla

**Gelati a scelta**  
tra vari gusti

**Composizione di frutta fresca**

## Fromages

**Assortiment de fromages**  
Graviera, fromage de chèvre,  
Parmesan, Roquefort,  
fromage fumé de Metsovo

## Formaggi

**Varietà di formaggi**  
Grovia, formaggio di capra,  
parmigiano, roquefort,  
formaggio di Metsovo affumicato



Brot mit Dips und Butter \_\_\_\_\_ Хлеб с дип-соусами и сливочным маслом

## Suppen

**Sud von Wildpilzen** \_\_\_\_\_ **Теплый бульон из лесных грибов**  
mit weißem Spargel Braisé, с тушеной белой спаржей, воздушной  
Pilzschaum und Blüte грибной пенкой и деликатесным  
aus kretischem Sauerkäse кислым сыром с острова Крит

**Knollensellerie-Creme** \_\_\_\_\_ **Крем-суп из корневого сельдерея**  
mit frischen schwarzen с хлопьями свежего черного  
Trüffellocken und Basilikumöl трюфеля и базиликовым маслом

**Velouté-Suppe** \_\_\_\_\_ **Суп-велюте из желтого**  
aus gelbem Paprika **сладкого перца**  
mit Thymian und Parmesanschaum с тимьяном и пармезановой пеной

## Vorspeisen

**Frische Muscheln auf Trockeneis** \_\_\_\_\_ **Свежие устрицы в парах сухого**  
/ essbarer Meeresschwamm льда / съедобная морская губка

**Sautierte Jakobsmuscheln** \_\_\_\_\_ **Королевские морские гребешки соте**  
in schaumiger Haselnussbutter und с воздушным маслом фундука и  
süßsaurer Rote-Beete-Creme кисло-сладким свекольным кремом

**Thunfisch Domino** \_\_\_\_\_ **Домино из тунца**  
mit Fleur de Sel, с солью флер де сель, карамелизированным  
karamellisierter Haselnuss, фундуком, подкопченным кремом из  
geräucherter Knollenselleriecreme, корневого сельдерея, листьями съедобных  
essbaren Blüten und Tomatengelee цветов и томатным желе

**Gegrillter Kalmar\*** \_\_\_\_\_ **Кальмары\* на гриле**  
mit Tamariske, in Safranöl с саликорнией, фенхелем,  
eingelegtem Fenchel und маринованным в шафрановом  
Silberzwiebel mit cremigem масле и соленым луком с  
Kichererbsenpüree гороховым пюре фава

**Tartar aus Rinderfilet** \_\_\_\_\_ **Тартар из говядины**  
mit Meerrettichcreme, с крем-соусом из хрена,  
Kichererbsen-Brot Carpaccio, карпаччо из горохового хлеба,  
frischem, schwarzem Trüffelpulver пудрой из свежего черного  
und Avocado-Eis трюфеля и мороженым из авокадо

**Rinderfilet Carpaccio** \_\_\_\_\_ **Карпаччо из говядины**  
mit Basilikumpesto, с соусом песто с базиликом, соусом  
Johannisbrotbaum-Vinaigrette винегрет с сиропом рожкового дерева и  
und geräucherten Graviera-Flocken стружкой из копченого сыра гравьера

**Sautierte Garnelen\*** \_\_\_\_\_ **Креветки\* соте**  
in Anissud mit Panna Cotta aus с экстрактом аниса панакоттой из  
Fetakäse gereift im Holzfass сыра фета и эмульсионным соусом  
und Knollensellerie-Emulsion из корневого сельдерея

**Gedämpfte Muscheln** \_\_\_\_\_ **Мидии на пару**  
Sous Vide mit Safran aus Kozani, су-вид с греческим шафраном Козани,  
Basilikumblätter листьями базилика и оливковым  
und Olivenöl mit geringer Säure маслом низкой кислотности

**Saurer Trachanas** \_\_\_\_\_ **Кисло-сладкая пшеничная каша (траханас)**  
mit Meeresfrüchten, Eiskraut с морепродуктами, хрустальной травой  
und Zitronenschaum и воздушной лимонной пенкой

## Pasta - Risotto

**Pilzrisotto**  
mit Portobello und Trüffelöl

**Krebsrisotto\***  
mit Kapuzinerkresse  
und Parmesanschaum

**Wassermelonen-Risotto**  
mit sautiertem Hummer\* und  
geräuchertem Käse Metsovo

**Frische Käsetortellini**  
mit Salbei und Parmesan-Mousse

**Kretische Pasta**  
mit Apaki, gegrilltem Gemüse,  
Kürbissauce und  
gelber Paprika-Creme

**Gefüllte Ravioli**  
mit Myzithra, Sauce aus  
Wildpilzen und Trüffelöl

**Linguine mit Garnelen\***,  
frische Tomate, Basilikumblätter  
und Parmesanschaum

**Hummer-Spaghetti**  
mit zarten Hummerstücken\*  
und Krebsschaum

## Salate

**Essbarer Blütensalat**  
mit Knollensellerie-Creme,  
exotischem Früchte-Dressing  
und gerösteten Nüssen

**Kretischer Salat**  
mit kretischer Kräutersauce  
und kleinen Sauerrahm-Bällchen in  
einer grünen Kruste aus  
Gerstenzwieback

**Salat mit Garnelen\***,  
Mango, Kirschtomaten und  
Orangenvinaigrette

**Friséesalat**  
mit pikanten Senfblättern,  
gelber Bete, gebackener Quinoa  
und alter Balsamico-Creme

**Salat süßsauer**  
mit grünem Apfel getrockneten  
Goji-Beeren Anthotiro-Flocken,  
Dressing aus Zitrusfrüchten  
und Pasteli

## Паста - Ризотто

**Грибное ризотто**  
с грибами портобелло и трюфельным маслом

**Ризотто с лангустинами\***  
с листьями настурции  
и пармезановой пеной

**Ризотто с арбузом**  
лобстером\* соте и  
копченым сыром Мецово

**Свежие тортеллини с сыром**  
шалфеем и пармезановым муссом

**Критская паста**  
с копченой ветчиной апаки, запеченными  
овощами, тыквенным соусом и кремом из  
желтого сладкого перца

**Равиоли начиненные сыром**  
мизитра под соусом из лесных  
грибов и трюфельного масла

**Лингуине с креветками\***,  
свежими помидорами, листьями  
базилика и пармезановой пеной

**Спагетти с лобстером**  
с кусочками нежного мяса лобстера\*  
и воздушной лангустиновой пеной

## Салаты

**Салат со съедобными цветами**,  
пудингом из корневого сельдерея,  
заправкой из экзотических  
фруктов и калеными орехами

**Салат из критской зелени**  
с соусом из критских трав и сырными  
шариками из ксигало (пастообразный  
кислый сыр из козьего и овечьего молока)  
на корочке из ячменного сухаря с зеленью

**Салат с креветками\***,  
манго, помидорами черри и  
апельсиновым соусом винегрет

**Салат фризе**  
с пряными листьями горчицы, желтой  
свеклой, жареной киноа и крем-соусом с  
выдержанным бальзамическим уксусом

**Кисло-сладкий салат**  
из зеленых яблок, сушеных ягод  
годжи, хлопьями из сливочного  
сыра анфотира, цитрусовой  
заправкой и кунжутных козинаков

## Hauptgerichte

**Rinderfilet**  
mit Süßkartoffelpüree  
und Salbeisauce

**Rinderfilet-Medaillons**  
mit Gemüse-Braisé und  
Schalotten-Sauce

**Rib Eye Black Angus**  
mit frischen zerdrückten Kartoffeln,  
Rucola-Blättern und  
Parmesanflocken mit Melasse-Sauce

**Lammfilet\***  
mit einer grünen Kruste aus  
kretischen Kräutern, aromatischem  
Bohnenpüree und Thymiansauce

**Schweinefilet**  
mit Mandelpulver  
und einer Sauce aus süßem Wein

**Hühnchenröllchen**  
mit Graviera, getrockneter Tomate  
und Diktamos-Sauce,  
serviert mit Kräutersalat

**Traditionell zubereiteter Hahn**  
mit Weizen Zea, Pilzschaum und  
Sauerkäse aus Kreta

**Zicklein im eigenen  
Saft geschmort**  
mit Rosmarinaroma, Staka-Käse,  
kretischen Chilopites im  
Hühnerfond und Anthotiri-Flocken

## Fisch-Meeresfrüchte

**Sautierter Flunder**  
in gerösteter Butter  
mit Kritharaki aus grünem Apfel  
und frischer Vanilleschote

**Zackenbarschfilet\***  
mit Süßkartoffelcreme,  
Wildgemüse aus Kreta,  
echtem Kerbel, Trachana und  
leichter Zitronensauce

**Seebarschfilet**  
mit wildem Fenchel-Kritharoto,  
Safran aus Kozani, Trüffelöl,  
Avgotaharo-Kaviar aus Messolongi  
und frischem Meerfenchel

**Lachsstreifen**  
mit Blütenpollen,  
Knollenselleriecreme und  
biologischem Gemüse-Carpaccio

**Fangfrischer Fisch (Kilo)**

**Hummer\* (Kilo) gegrillt**

## Основные блюда

**Говяжье филе**  
с пюре из батата  
и шалфейным соусом

**Медальоны из говядины**  
с тушеными овощами и соусом  
шалот

**Стейк Рибай из говядины Блэк Ангус**  
с давленным молодым картофелем, листьями  
рукколы и пармезановой стружкой с соусом  
петимези (сгущенный виноградный сок)

**Филе ягненка\***  
с корочкой из критской  
зелени, ароматным фасолевым  
пюре и тимьяновым соусом

**Свиное филе**  
с миндальной пудрой  
и сладким винным соусом

**Куриные рулетики**  
с сыром гравьера, вялеными  
помидорами и соусом с критской  
душицей, подаются с салатом из зелени

**Традиционный петух**  
с полбяной пшеницей (zea), воздушной грибной  
пенкой и кислым сыром с острова Крит

**Козлятина в собственном соку**  
приправленная розмарином, со сливочным  
сыром стака, критской лапшой  
«хилопитес» в крепком курином бульоне  
и стружкой из сливочного сыра анфотирио

## Рыба-Морепродукты

**Камбала соте**  
в каленом сливочном масле  
с орзо с зелеными яблоками  
и свежей ванилью

**Филе морского окуня\***  
с кремом из батата, дикорастущей  
критской травой, кервелем,  
крупой ксинохондрос  
и легким лимонным соусом

**Филе лаврака**  
с пастой орзо с диким фенхелем, греческим  
шафраном Козани, трюфельным маслом,  
боттаргой (икра кефали) из Месолонги и  
свежим морским укропом

**Брусочки из лосося**  
с цветочной пыльцой, кремом из  
корневого сельдерея и карпаччо из  
экологически чистых овощей

**Свежая рыба дня (кг)**

**Лобстер\* (кг) на гриле**

## Desserts

**Schokoladenfondant**  
70 % Callebaut Sao Thomé  
aromatisiert mit Ginger  
und einer Sauce  
aus Madagaskar-Vanille

**Crème brûlée**  
mit frischer Vanilleschote,  
Tonkabohnen  
und Brombeersorbet

**Kretischer Cheesecake**  
mit Myzithra, kretischen Keksen  
und Rosenmarmelade

**Mille Feuille**  
aus karamellisiertem Blätterteig,  
Creme aus Mastix Chios  
Zitronenschaum und  
Sauce aus Erdbeer-Coulis

**Honigmousse**  
auf Walnusskuchen-Boden,  
Zimt-Crumble  
mit Kumquat-Sauce  
und Mandeleis

**Auswahl an verschiedenen**  
Eissorten

**Komposition**  
mit frischen Früchten

## Десерты

**Шоколадный фондан**  
из темного шоколада 70%  
Callebaut Sao Thomé  
приправленный имбирем и  
соусом из мадагаскарской ванили

**Крем-брюле**  
со свежей ванилью,  
бобами тонка  
и малиновой гранитой

**Критский чизкейк**  
с сыром мизитра, ячменным  
печеньем и розовым вареньем

**Мильфей**  
из карамелизированных коржей  
с кремом из хиосской мастики,  
воздушной лимонной пенкой и  
клубничным кули

**Медовый мусс**  
на подушке из орехового пирога,  
кранбль с корицей  
с соусом из кумквата  
и миндальным мороженым

**Различное мороженое**  
на выбор

**Ассорти из свежих**  
фруктов

## Käse

**Auswahl an Käsesorten**  
Graviera, Ziegenkäse,  
Parmesan, Roquefort,  
geräucherter Käse Metsovo

## Сыры

**Сырное ассорти**  
гравьера, козий сыр,  
пармезан, рокфор,  
копченый сыр Мецово