

# ZORBAS



**NANA GOLDEN BEACH**  
PREMIUM RESORT & SPA EXPERIENCE

## SOUP

Fish soup

## APPETIZERS

Roasted squid

with sun-dried tomatoes, zucchini flowers & cream cheese

Okra with eggplant

cherry tomatoes in olive oil & cream vinegar dressing

Roasted gruyere cheese

with tomato jam

## SALADS

Cherry tomato salad

cream goat cheese and croutons, fresh sea fennel & Cretan smoked pork meat (apaki)

Legumes (beans - chickpeas)

with bulgur, baby spinach, dill & olive oil

## MAIN DISHES

Goat meat with olive oil, tomato

fresh Cretan Skioufikta Pasta & dry anthotyros cheese

Sea bream fillet with seasonal greens

egg-lemon sauce & trimmed fish roe

Pork shank

with bulgur, vegetables & sweet red wine sauce

Pork gyros with crispy pie

French fries, yogurt sauce & tomato

## DESSERTS

Apple tart

with powdered sugar & petimezi (Grape Must syrup)

Greek Walnut cake

SOUPE  
Soupe de poisson

## ENTRÉES

Calamar grillé  
à la tomate séchée, fleurs de courgettes et crème aux fromages

Gombos à la casserole  
avec aubergine et tomates cerises, à la crème de vinaigre

Saganaki à la graviera  
à la confiture de tomates

## SALADES

Salade aux tomates cerises  
herbes aromatiques frais, galomyzithra et croûtons,  
criste marin fraîche et apaki

Boulghour aux légumineuses (haricots–pois chiches)  
avec roquette, jeunes épinards, aneth et huile d'olive

## PLATS PRINCIPAUX

Chèvre à l'huile d'olive et à la tomate  
avec pâtes skioufichta traditionnelles et fromage anthotyros

Filet de dorade  
aux herbes de saison, sauce au citron et aux œufs et boutargue râpée

Jarret de porc  
avec boulghour, légumes et sauce au vin doux

Gyros de porc  
avec frites, pain pita croustillant, yaourt et tomate

## DESSERTS

Tarte aux pommes  
avec sucre glace et sirop de raisin

Gâteau aux noix

## ZUPPE

Zuppa di pesce

## ANTIPASTI

Calamari arrosto

con pomodori secchi sott'olio, fiori di zucca e crema di formaggi

Gombi in casseruola

con melanzane, pomodorini ciliegini e crema all'aceto

Formaggio "graviera"

in padella ("graviera": formaggio di latte ovicaprino, a pasta semi-dura gialla)

## INSALATE

Insalata

con pomodorini ciliegini, erbe aromatiche fresche, formaggio "galomisithra" (formaggio ovicaprino, bianco, cremoso), crostini, finocchio marino e "apàki" (lonza di maiale marinata in aceto di vino e erbe aromatiche)

Legumi (fagioli, ceci)

con bulgur, rucola, spinaci baby, aneto e olio d'oliva

## PIATTI PRINCIPALI

Carne di capra

con olio d'oliva e salsa di pomodoro, pasta artigianale tipo skioufiktò (sorta di "strascinati") e formaggio "anthòtiro" (ovicaprino, a pasta semi-dura, bianca)

Filetto di orata

con verdure di stagione, salsina di uova e limone e bottarga tritata

Spalla di maiale

con bulgur, verdure e salsa al vino dolce

"Ghyros" di maiale ("ghyros": carne tagliata a fettine molto sottili)

con patate fritte, "pita" croccante ("pita": sorta di piadina), yoghurt greco e pomodori

## DOLCI

Crostata di mele

con zucchero a velo e sciroppo d'uva

"Karidòpita" (tortadinoci)

## SUPPE

Fischsuppe

## VORSPEISEN

Gebratene Calamare mit getrockneten  
Tomaten, gefüllte Zucchini Blüten und Käsecreme

Okra  
mit Aubergine in Olivenöl mit Sauerrahm

Gebratener Graviera Käse  
mit Tomatenmarmelade

## SALAT

Aromatischer Cherrytomaten Salat  
cremiger Ziegenkäse, Croutons, frischer Meeressenfenchel  
und geräuchertes Schweinefleisch (Apaki)

Weißer Bohnen und Kichererbsen mit Bulgur,  
Rucola, Babyspinat, Dill und Olivenöl

## HAUPTGERICHTE

Ziegenfleisch  
mit Tomatensauce, frische traditionelle frische Pasta (Skiyofikto) und  
Anthotyroschafskäse

Doradenfilet mit Blattgemüse,  
Ei-Zitronensauce und geriebenen Rogen  
Schweinshaxe mit Bulgur und süßlicher Rotweinsauce

Gyros aus Schweinefleisch  
mit Pommes Frites, knusprige Pita, Joghurtsauce und Tomaten

## DESSERT

Apfeltorte  
mit Puderzucker und gekochtem Most aus Trauben

Walnusskuchen

**ZORBAS**