

Amel





APPETIZERS

White fish roe salad (taramosalata)

Spicy cheese dip (tirokafteri)

Tzatziki

Black eyed beans with fennel and vegetables ^v

Octopus grilled with olive oil and vinegar

Greek fava bean with onion, tomatoes and olive oil

Marinated anchovies

Cretan kefalotyri (hard cheese made from sheep milk)

Zucchini-balls (kolokithokeftedes)

French fries

SALADS

Barley rusk with olive oil (dakos)

Greek Salad

Beetroot salad

Boiled greens

MAIN COURSES

Vinegar sausage

Steamed mussels

Cod with fried potatoes

Fried Squid with yogurt dip and lemon

Fried shrimps

Fried Chicken with fresh thyme and wine

Drunken meat stew (Bekri meze)

DESSERTS

Spoon sweets with yogurt

Sweet cheese pie with honey (sfakianopita)

Künefe (Traditional Middle East dessert made from cheese pastry soaked in sweet sugar-based syrup)



DESSERTS

ENTRÉES

Taramosalata blanc

Tyrokafteri

Tzatziki

Haricots cornilles au bulbe de fenouil et aux légumes ^v

Pulpe grillé à l'huile d'olive et au vinaigre

Fava (pois cassés jaunes) à l'oignon vert, tomate et huile d'olive

Anchois marinés

Kefalotyri de Crète

Boulette de courgette fraîche

Frites

SALADES

Dakos crétois à l'huile d'olive

Salade grecque

Salade de betteraves

Salade d'herbes bouillies

PLATS PRINCIPAUX

Saucisson au vinaigre

Moules à la vapeur

Merlu frit et frites

Calamar frit avec trempette au yaourt et fleur de citronnier

Crevettes frites

Poêlée de poulet au thym frais et vin

Bekri mezze

DESSERTS

Gâteaux «à la cuillère» avec yaourt

Galette de fromage traditionnelle de Sfakia

Knafeh



ANTIPASTI

“Taramosalàta” bianca (salsa a base di uova di pesce)

“Tirokafterì” (salsa piccante a base di formaggio)

“Tzatziki” (salsa a base di yoghurt greco, cetrioli e aglio)

Fagioli dall’occhio con finocchio e verdure ^v

Polpo al forno con olio d’oliva e aceto

Purè di cicerchie con cipolline, pomodori e olio d’oliva

Sardine marinate

Formaggio “kefalotiri” di Creta (“kefalotiri”: formaggio di latte ovicaprino, a pasta gialla semi-dura)

Polpette di zucchini

Patate fritte

INSALATE

“Dàkos” cretese con olio d’oliva (“dàkos”: frisella con pomodoro grattugiato, formaggio tritato e olio d’oliva)

Insalata “choriàtiki” (in greco, significa paesana)

Insalata di rape rosse

Verdure cotte

PIATTI PRINCIPALI

Salsiccia “xidàto” (“xidàto” da “xidi”, che - in greco - significa aceto.

Questo tipo di salsiccia, ha un lieve sapore di aceto)

Cozze fresche in umido

Baccalà fritto con patate

Calamari fritti con salsa allo yoghurt greco e fiore di limone

Gamberetti fritti

Bocconcini di pollo in padella, al timo fresco e vino

“Bekrì Mesé” (in greco, stuzzichino dell’ubriaco: bocconcini di carne di maiale, in padella, sfumati con il vino)

DOLCI

Dolci al cucchiaino con yoghurt greco

“Sfakianì pìta” con miele (“pìta” di Sfakià: sorta di sottile piadina ripiena di formaggio a pasta bianca)

“Künefe”

(formaggio di capra racchiuso tra due strati di pasta fillo tagliata molto fine, a forma di spaghetti sottili, coperti di sciroppo di acqua e zucchero)



DESSERT

VORSPEISEN

Weißer Fischrogensalat (Taramosalata)

Pikante Fetacreme

Zaziki

Schwarzaugenbohnen mit Fenchel und Gemüse ^v

Gegrillter Oktopus mit

Olivenöl und Essig

Platterbsen-Püree (Fava) mit frühlingzwiebeln, tomaten und olivenöl

Marinierte sardellen

Kretischer Hartkäse (Kefalotyri)

Zucchini bällchen (Kolokithokeftedes)

Pommes frites

SALAT

Dakos aus Kreta mit Olivenöl

Griechischer Bauernsalat

Rote-Bete-Salat

Gekochtes wildes Blattgemüse

HAUPTGERICHTE

Traditionelle saure Wurst

Gedämpfte Muscheln

Kabeljau gebraten mit Kartoffeln

Gebratene Calamari mit Zitronen-Jogurtdip

Frittierte Garnelen

Hühnerpfanne mit frischem Thymian und Wein

Bekri meze (Schweinefleisch mit Soße, Wein und Gewürzen)

DESSERT

Löffelsüßigkeiten mit Jogurt

Süße Käsetaschen aus Sfakia mit Honig serviert

Kunafa (traditionelles Dessert aus süßem Engelshaarteig gefüllt mit Käse und in Zuckersirup)