



POSEIDON

ΣΟΥΠΕΣ

Μανιταρόσουπα καπουτσίνο – 15€ (vegetarian)
τραγανό μπισκότο παρμεζάνας και μαύρη τρούφα
(L)

Μανιταρόσουπα καπουτσίνο – 15€ (vegan)
με μαύρη τρούφα

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Χταπόδι – 22€
σιγοβρασμένο, με πουρέ ρεβιθιού και ελαιόλαδο
(L) (ML)

Πουρές ρεβιθιού – 11€ (vegan)
με ελαιόλαδο
(L)

Μοσχάρι τартάρ – 28€
με τηγανητό αβγό
(G) (E)

Tacos λαχανικών – 19€ (vegan)
με μανιτάρια σοτέ, λαχανικά, φρέσκια ντομάτα και κόλιανδρο
(G)

ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα παντζάρι – 15€ (vegetarian)
παντζάρι, μάνγκο, κόλιανδρος, πορτοκάλι, φουντούκι, άνηθος,
σαλάτα ρόκα και ξινόγαλο από τη Σητεία
(L) (N)

Σαλάτα παντζάρι – 12€ (vegan)
παντζάρι, μάνγκο, κόλιανδρος, πορτοκάλι, φουντούκι, σαλάτα ρόκα
και άνηθος
(N)

Σαλάτα mesclun – 15€ (vegan)
mesclun (μιξ μαρουλιών) και μαύρα ντοματίνια μαριναρισμένα με
μέντα, σταφύλια, φράουλες, φρέσκο τσίλι και χυμό πορτοκαλιού



ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Κριθαράκι με γαρίδες – 28€

αποξηραμένα άγρια μανιτάρια εμποτισμένα με μπισκ αστακού,
γαρνιρισμένο με άγρια μανιτάρια, μάραθο και παρμεζάνα

(L) (G) (SF)

Κριθαράκι με seitan – 21€ (vegan)

αποξηραμένα άγρια μανιτάρια εμποτισμένα με σούπα λαχανικών,
γαρνιρισμένο με άγρια μανιτάρια και μάραθο

(G)

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Αρνίσια παϊδάκια – 29€

με πουρέ καπνιστής μελιτζάνας, γιαούρτι και ντομάτα

(L) (G)

Μοσχαρίσιο φιλέτο – 28€

με πουρέ πατάτας, περουβιανό σπαράγγι και μπερ νουαζέτ με
φασκόμηλο

(L)

Φιλέτο σολομού – 24€

με τηγανητό μπέικον, rak choi και σοταρισμένη κρέμα παντζαριού
αρωματισμένη με σκόρδο, λάδι βασιλικού και τρούφα

(G) (N)

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Σφαίρα σοκολάτας – 18€ (vegetarian)

με παγωτό γιαούρτι και κραμπλ μπισκότου

(L) (G) (N) (E)

Κέικ λεμόνι – 15€ (vegetarian)

με ιταλική μαρέγκα

(L) (G) (N) (E)

ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΜΙΚΡΟΥΣ ΜΑΣ ΦΙΛΟΥΣ

Κοτομπουκιές – 9€

με πατάτες τηγανητές

(G) (N) (E)

Μπολονέζ – 11€

με κιμά μοσχαρίσιο και σάλτσα ντομάτας

(G)

Ναπολιτάνα – 11€

με σάλτσα ντομάτας

(G)

SOUPS

Mushroom Cappuccino Soup – 15€ (vegetarian)
crispy parmesan biscuit and black truffle

(L)

Mushroom Cappuccino Soup – 15€ (vegan)
with black truffle

STARTERS

Octopus – 22€
braised octopus, with chickpea purée and olive oil

(L) (ML)

Chickpea Purée – 11€ (vegan)
with olive oil

(L)

Beef Tartare – 28€
with fried egg

(G) (E)

Vegetable Tacos – 19€ (vegan)
with sautéed mushrooms, vegetables, fresh tomatoes and coriander

(G)

SALADS

Beetroot Salad – 15€ (vegetarian)
beetroot, mango, coriander, orange, hazelnuts, dill, rocket salad
and xynogalo from Sitia (Cretan soft cheese made from sheep and
goat's milk)

(L) (N)

Beetroot Salad – 12€ (vegan)
beetroot, mango, coriander, orange, hazelnuts, rocket salad and dill

(N)

Mesclun Salad – 15€ (vegan)
mesclun (assorted young lettuce leaves) and black cherry tomatoes
marinated with mint, grapes, strawberries, fresh chilli
and orange juice



PASTA

Orzo Pasta with Prawns – 28€

dried wild mushrooms infused with lobster bisque, garnished with wild onions, fennel and parmesan cheese

(L) (G) (SF)

Orzo Pasta with Seitan – 21€ (vegan)

dried wild mushrooms infused with vegetarian soup, garnished with wild onions and fennel

(G)

MAIN COURSES

Lamb Chops – 29€

with smoked aubergine purée, yoghurt and tomatoes

(L) (G)

Veal Fillet – 28€

with mashed potatoes, Peruvian asparagus and brown butter with sage

(L)

Salmon Fillet – 24€

with fried bacon, pac choi and sautéed beetroot cream flavoured with garlic, basil oil and truffle

(L) (N)

DESSERTS

Chocolate Sphere – 18€ (vegetarian)

with yoghurt ice cream and biscuit crumble

(L) (G) (N) (E)

Lemon Cake – 15€ (vegetarian)

with Italian meringue

(L) (G) (N) (E)

FOR OUR LITTLE GUESTS

Chicken nuggets – 9€

with fries

(G) (N) (E)

Pasta bolognese – 11€

with minced beef and tomato sauce

(G)

Pasta napoli – 11€

with tomato sauce

(G)

SUPPEN

Champignon-Cappuccino Suppe – 15€ (vegetarisch)
mit knusprigem Parmesankeks und schwarzem Trüffel

(L)

Champignon-Cappuccino Suppe – 15€ (vegan)
mit schwarzem Trüffel

VORSPEISEN

Oktopus – 22€
geschmort mit Kichererbsenpüree und Olivenöl

(L) (ML)

Kichererbsenpüree – 11€ (vegan)
mit Olivenöl

(L)

Beef Tartar – 28€
mit gebackenem Ei

(G) (E)

Gemüse Tacos – 19€ (vegan)
mit sautiertem Pilzgemüse, frischen Tomaten und Koriander

(G)

SALATE

Rote Beete Salat – 15€ (vegetarisch)
Mango, Koriander, Orange, Haselnüsse, Dille, Rucola und Xynogalo
aus Sitia (kretische Weichkäseart aus Schaf- und Ziegenmilch)

(L) (N)

Rote Beete Salat – 12€ (vegan)
Mango, Koriander, Orange, Haselnüsse, Rucola und Dille

(N)

Mesclun Salat – 15€ (vegan)
Mesclun (verschiedene junge Blattsalate) und schwarze
Kirschtomaten mariniert mit Minze, Trauben, Erdbeeren, frischem Chili
und Orangensaft



PASTA

Orzo Nudeln mit Garnelen – 28€

getrocknete Wildpilze, aufgegossen mit Hummerbisque, garniert mit Wildzwiebeln, Fenchel und Parmesan

(L) (G) (SF)

Orzo Pasta with Seitan – 21€

getrocknete Wildpilze, aufgegossen mit Gemüsebrühe, garniert mit Wildzwiebeln und Fenchel

(G)

HAUPTSPEISEN

Lammkotelett – 29€

mit geräuchertem Auberginenpüree, Joghurt und Tomate

(L) (G)

Kalbsfilet – 28€

mit Kartoffelpüree, peruanischem Spargel und brauner Butter mit Salbei

(L)

Lachsfilet – 24€

mit gebratenem Speck, Pac Choi und sautierter Rote-Bete-Creme, aromatisiert mit Knoblauch, Basilikumöl und Trüffel

(L) (N)

NACHSPEISEN

Schokoladenkugel – 18€

mit Joghurteis und Keks-Crumble

(L) (G) (N) (E)

Zitronenkuchen – 15€

mit italienischem Baiser

(L) (G) (N) (E)

FÜR UNSER KLEINEN GÄSTE

Hühnchen-Nuggets – 9€

mit Pommes frites

(G) (N) (E)

Pasta Bolognese – 11€

mit Rinderhackfleisch und Tomatensauce

(G)

Pasta Napoli – 11€

mit Tomatensauce

(G)

СУПЫ

Грибной суп-капучино – 15€ (vegetarian)
хрустящее пармезановое печенье и черный трюфель
Ⓛ

Грибной суп капучино – 15€ (vegan)
с черным трюфелем

ЗАКУСКИ

Осьминог – 22€
приготовленный на медленном огне,
с нутовым пюре и оливковым маслом
Ⓛ ⓂⓁ

Нутовое пюре – 11€ (vegan)
с оливковым маслом
Ⓛ

Тартар из говядины – 28€
с жареным яйцом
ⓖ ⓔ

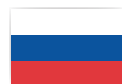
Такос с овощами – 19€ (vegan)
с тушеными грибами, овощами, свежими томатами и кориандром
ⓖ

САЛАТЫ

Салат со свеклой – 15€ (vegetarian)
свекла, манго, кориандр, апельсин, фундук, укроп, рукола и критский
кефир ксиногало (г. Сития)
Ⓛ Ⓝ

Салат со свеклой – 12€ (vegan)
свекла, манго, кориандр, апельсин, фундук, рукола и укроп
Ⓝ

Салат месклан – 15€ (vegan)
Месклан (листья различных сортов салата) и черные томаты черри,
маринованные мятой, виноградом, клубникой, свежим чили и
апельсиновым соком



ПАСТА

Паста орзо с креветками – 28€

сушеные лесные грибы, смоченные в биске из лобстера, подается с лесными грибами, укропом и пармезаном

(L) (G) (SF)

Паста орзо с сейтаном – 21€ (vegan)

сушеные лесные грибы, смоченные в овощном супе, подается с лесными грибами и фенхелем

(G)

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Ребрышки ягненка – 29€

с пюре из копченых баклажанов, йогуртом и томатами

(L) (G)

Филе говядины – 28€

с картофельным пюре, перуанской спаржей и бер-нуазет с шалфеем

(L)

Филе лосося – 24€

с жареным беконом, капустой пак-чой и тушеным свекольным кремом, приправленным чесноком, маслом базилика и трюфелем

(L) (N)

ДЕСЕРТ

Шоколадный шар – 18€ (vegetarian)

с йогуртовым мороженым и печеньем крамбл

(L) (G) (N) (E)

Лимонный кекс – 15€ (vegetarian)

с итальянской меренгой

(L) (G) (N) (E)

ДЛЯ НАШИХ МАЛЕНЬКИХ ДРУЗЕЙ

Куриные наггетсы – 9€

с картофелем фри

(G) (N) (E)

Болоньезе – 11€

с говяжьим фаршем и томатным соусом

(G)

Неаполитана – 11€

с томатным соусом

(G)



- Ⓛ Λακτόζη
- ⓖ Γλουτένη
- Ⓢ Σόγια
- ⓔ Αυγό
- ⓕ Ψάρι
- ⓈⓞⓞⓁ Θειώδη
- ⓈⓂ Σουσάμι
- Ⓝ Ξηροί καρποί
- ⓕⓕⓁ Οστρακοειδή
- Ⓜ Μουστάρδα
- ⓈⓈⓁ Σέλινο
- ⓂⓁ Μαλάκια



- Ⓛ Lactose
- ⓖ Gluten
- Ⓢ Soybeans
- ⓔ Eggs
- ⓕ Fish
- ⓈⓞⓞⓁ Sulphites
- ⓈⓂ Sesame
- Ⓝ Nuts
- ⓕⓕⓁ Crustaceans
- Ⓜ Mustard
- ⓈⓈⓁ Celery
- ⓂⓁ Molluscs



- Ⓛ Lactose
- ⓖ Gluten
- Ⓢ Sojabohnen
- ⓔ Eier
- ⓕ Fisch
- ⓈⓞⓞⓁ Sulphite
- ⓈⓂ Sesam
- Ⓝ Nüsse
- ⓕⓕⓁ Krustentiere
- Ⓜ Senf
- ⓈⓈⓁ Sellerie
- ⓂⓁ Weichtiere



- Ⓛ Λακτοζα
- ⓖ Глютен
- Ⓢ Соя
- ⓔ Яйцо
- ⓕ Рыба
- ⓈⓞⓞⓁ Сульфиты
- ⓈⓂ Кунжут
- Ⓝ Орехи
- ⓕⓕⓁ Ракушки
- Ⓜ Горчица
- ⓈⓈⓁ Сельдерей
- ⓂⓁ Моллюски

POSEIDON