



ΣΟΥΠΕΣ

Ψαρόσουπα - 17€

σκορπρίνα, λαχανικά και ελαιόλαδο

(F)

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Αμπελόφυλλα και κολοκυθοανθοί - 11€ (vegan/vegetarian)

γεμιστά με ρύζι και λαχανικά, σερβιρισμένα με πρόβειο γιαούρτι

(L)

Μπάμιες στο φούρνο - 11€ (vegan/vegetarian)

με ντομάτα, φρέσκο κρεμμυδάκι, κρέμα βαλσάμικου, ψητή μελιτζάνα και τριμμένη φέτα

(L) (G)

Ντάκος - 16€

κρητικό παξιμάδι με τριμμένη ντομάτα, τηγανητή καπνιστή πανσέτα, μυζήθρα, ελαιόλαδο και πάστα ελιάς

(L) (G) (N)

Γραβιέρα σαγανάκι - 14€ (vegetarian)

τηγανητό σκληρό τυρί με γλυκό κυδώνι κονφί

(L)

ΣΑΛΑΤΕΣ

Αβοκάντο Χανίων - 12€ (vegetarian)

με ντομάτες, φρέσκο ανθότυρο, ρόκα, κουκουνάρι, σπόρους σταφυλιού και ελαιόλαδο

(L) (N)

Αβοκάντο Χανίων - 12€ (vegan)

με ντομάτες, ρόκα, κουκουνάρι, σπόρους σταφυλιού και ελαιόλαδο

(L) (N)

Κρητική σαλάτα - 14€ (vegetarian)

ντομάτες, βραστές πατάτες, αβγό, κρίταμο, ελιές, κρητικό παξιμάδι και ελαιόλαδο

(G) (E)

Παλικάρια - σαλάτα οσπριάδα - 9€ (vegan)

διάφορα όσπρια, πλιγούρι, σπανάκι, άνηθος, μάραθος, ραπανάκι, ρόδι, φρέσκο κρεμμυδάκι και ελαιόλαδο

Μεσογειακή πράσινη σαλάτα - 13€ (vegan)

μιξ σαλατικών, εποχιακά φρούτα, ξηροί καρποί, αποξηραμένα σύκα και χαρούπι

(G) (N)



ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Παραδοσιακά πράσινα ζυμαρικά σε σχήμα

φύλλου ελιάς - 16€ (vegetarian)

με σπανάκι, ψητά λαχανικά και ανθότυρο

(L) (G)

Παραδοσιακά πράσινα ζυμαρικά σε σχήμα

φύλλου ελιάς - 16€ (vegan)

με σπανάκι και ψητά λαχανικά

(G)

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Κοτόπουλο μπουτί - 16€

με παραδοσιακή πάστα κόκκινου κρασιού, φρέσκο κρεμμυδάκι, μυρωδικά και αποξηραμένο ανθότυρο

(L) (G) (SF)

Φιλέτο τσιπούρας - 19€

με ραντίτισιο-μάραθο-πράσο, λαχανικά και αϊολί

(G) (E)

Κότσι αρνιού - 22€

μαγειρεμένο σε sous-vide, με χόντρο (προϊόν σίτου μαγειρεμένο σε ξινόγαλο) σε γλυκιά σάλτσα κρασιού με δενδρολίβανο και λαχανικά

(G) (N) (SF)

Γύρος - 14€

γύρος χοιρινός ή κοτόπουλο με πατάτες τηγανητές, πίτα, γιαούρτι και κρεμμύδι

(L) (G) (N)

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

«Πιτάκια μελιού» - 16€

πιτάκια από σφολιάτα ή φύλλο, γεμιστά με ψιλοκομμένα καρύδια, αμύγδαλα ή φιστίκια, μελωμένα και σιροπιασμένα (π.χ. μπακλαβάς, γαλακτομπούρεκο, κανταΐφι...)

(G) (N) (E)

Καρυδόπιτα - 12€

με κρητικό ελαιόλαδο, παγωτό γιαούρτι και γλυκό κεράσι

(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

Fish Soup - 17€

rock fish, vegetables and olive oil

(F)

STARTERS

Vine Leaves & zucchini flowers - 11€ (vegan/vegetarian)

filled with rice and vegetables served with sheep's milk yoghurt

(L)

Okra from the oven - 11€ (vegan/vegetarian)

with tomatoes, spring onions, balsamic cream, fried aubergines and grated feta cheese

(L) (G)

Dako - 16€

Paximadi (Cretan hard bread) with grated tomato, fried smoked pancetta, myzithra cheese, olive oil and olive paste

(L) (G) (N)

Graviera saganaki - 14€ (vegetarian)

fried hard cheese with sweet quince confit

(L)

SALADS

Avocado from Chania - 12€ (vegetarian)

with tomatoes, fresh anthotyro cheese, rocket, pine nuts, grape seeds and olive oil

(L) (N)

Avocado from Chania - 12€ (vegan)

with tomatoes, rocket, pine nuts, grape seeds and olive oil

(L) (N)

Cretan salad - 14€ (vegetarian)

tomatoes, boiled potatoes, eggs, sea fennel, olives, paximadi (Cretan rusks) and olive oil

(G) (E)

Palikaria - multigrain salad - 9€ (vegan)

various legumes, bulgur, spinach, dill, fennel, radish, pomegranate, fresh onion and olive oil

Green mediterranean leaf salad - 13€ (vegan)

mixed green leaves, seasonal fruit, nuts, dried figs and carob

(G) (N)



PASTA

Traditional green pasta in the shape of an olive leaf - 16€ (vegetarian)

with spinach, grilled vegetables and anthotyro cheese

(L) (G)

Traditional green pasta in the shape of an olive leaf - 16€ (vegan)

with spinach and grilled vegetables

(G)

MAIN COURSES

Chicken thigh - 16€

with traditional red wine paste, fresh onions, herbs and dried anthotyro cheese

(L) (G) (SF)

Sea bream fillet - 19€

with radicchio-fennel-leek vegetables and aioli

(G) (E)

Lamb shank - 22€

cooked in sous-vide with chondros (wheat product, cooked in buttermilk) in sweet wine sauce with rosemary and vegetables

(G) (N) (SF)

Gyros - 14€

chicken or pork gyros with fries, pita bread, yoghurt and onions

(L) (G) (N)

DESSERTS

"Honey pastries" - traditional Greek desserts - 16€

pastries made of puff or filo pastry, filled with chopped walnuts, almonds or pistachios, preserved in honey and sugar syrup (e.g. baklava, galaktoboureko, kadaifi...)

(G) (N) (E)

Walnut cake - 12€

with Cretan olive oil, yoghurt ice cream and pickled sweet cherries

(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)

SUPPE

Fischsuppe - 17€

Felsenfisch, Gemüse und Olivenöl

(F)

VORSPEISEN

Weinblätter & Zucchini Blüten - 11€ (vegan/vegetarisch)

gefüllt mit Reis und Gemüse dazu serviert wird Schafmilchjoghurt

(L)

Okra aus dem Ofen - 11€ (vegan/vegetarisch)

mit Tomaten, Frühlingszwiebeln, Balsamico-Creme, gebratenen Auberginen und geriebenem Feta-Käse

(L) (G)

Dako - 16€

Paximadi (kretisches hartes Brot) mit geriebener Tomate, gebratenem geräuchertem Bauchspeck, Myzithra Käse, Olivenöl und Olivenpaste

(L) (G) (N)

Graviera Saganaki - 14€ (vegetarisch)

gebratener Hartkäse mit süßem Quittenkonfit

(L)

SALATE

Avocado aus Chania - 12€ (vegetarisch)

mit Tomaten, frischem Anthotyro Käse, Rucola, Pinienkernen, Traubenkernen und Olivenöl

(L) (N)

Avocado aus Chania - 12€ (vegan)

mit Tomaten, Rucola, Pinienkernen, Traubenkernen und Olivenöl

(L) (N)

Kretischer Salat - 14€ (vegetarisch)

Tomate, gekochte Kartoffel, Ei, Meerfenchel, Oliven, Paximadi (kretisches hartes Brot) und Olivenöl

(G) (E)

Palikaria - Mehrkorn Salat - 9€ (vegan)

diverse Hülsenfrüchte, Bulgur, Spinat, Dille, Fenchel, Radieschen, Granatapfel, frische Zwiebel und Olivenöl

Grüner Mediterraner Blattsalat - 13€ (vegan)

verschiedenen Blattsalate, saisonale Früchte, Nüsse, getrocknete Feigen und Johanniskraut

(G) (N)



PASTA

**Traditionelle, Grüne Nudeln in Form
eines Olivenblattes** - 16€ (vegetarisch)
mit Spinat, gegrilltem Gemüse und Anthotyro Käse
(L) (G)

**Traditionelle, Grüne Nudeln in Form
eines Olivenblattes** - 16€ (vegan)
mit Spinat und gegrilltem Gemüse
(G)

HAUPTSPEISEN

Hühnerkeulen - 16€
mit traditioneller Paste aus Rotwein, frischen Zwiebeln, Kräutern und
getrocknetem Anthotyro Käse
(L) (G) (SF)

Filet von der Seebrasse - 19€
mit Radicchio-Fenchel-Lauch Gemüse und Aioli
(G) (E)

Lammhaxe - 22€
sous-vide gegart mit Chondros (ein Weizenprodukt, in saurer Milch
gekocht) in Süßweinsauce mit Rosmarin und Gemüse
(G) (N) (SF)

Gyros - 14€
Hühner- oder Schweinegyros mit Pommes frites, Pitabrot,
Joghurt und Zwiebeln
(L) (G) (N)

NACHSPEISE

"Honiggebäck" - Traditionelle Griechische Süßspeisen - 16€
in Honig und Zuckersirup eingelegtes Gebäck aus Blätter- oder
Filoteig, gefüllt mit gehackten Walnüssen, Mandeln oder Pistazien
(z.b. Baklava, Galaktoboureko, Kadaifi...)
(G) (N) (E)

Walnusskuchen - 12€
mit kretischem Olivenöl, Joghurteis und eingelegten Süßkirschen
(L) (G) (N) (E)

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Hähnchen-Nuggets - 9€
mit Pommes frites
(G) (N) (E)

Pasta Bolognese - 11€
mit Rinderhackfleisch und Tomatensauce
(G)

Pasta Napoli - 11€
mit Tomatensauce
(G)



СУПЫ

Рыбный суп - 17€

скорпена, овощи и оливковое масло

(F)

ЗАКУСКИ

Виноградные листья и цветы цуккини - 11€ (vegan/vegetarian)

фаршированные рисом и овощами, подаются с овечьим йогуртом

(L)

Бамии, запеченные в духовке - 11€ (vegan/vegetarian)

с томатами, свежим зеленым луком, бальзамическим кремом, запеченными баклажанами и тертым сыром фета

(L) (G)

Даκος - 16€

критский сухарь с тертыми томатами, жареной копченой грудинкой, сыром мизитра, оливковым маслом и оливковой пастой

(L) (G) (N)

Гравьера саганаки - 14€ (vegetarian)

жареный твердый сыр со сладкой айвой конфи

(L)

САЛАТЫ

Авокадо Ханья - 12€ (vegetarian)

с томатами, свежим сыром анфотиро, руколой, кедровыми орешками, виноградными зернами и оливковым маслом

(L) (N)

Авокадо Ханья - 12€ (vegan)

с томатами, руколой, кедровыми орешками, виноградными зернами и оливковым маслом

(L) (N)

Критский салат - 14€ (vegetarian)

томаты, вареный картофель, яйцо, критмум, оливки, критский сухарь и оливковое масло

(G) (E)

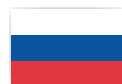
Салат из бобовых - 9€ (vegan)

ассорти из бобовых, булгур, шпинат, укроп, фенхель, редис, гранат, свежий зеленый лук и оливковое масло

Средиземноморский зеленый салат - 13€ (vegan)

ассорти из листьев салата, сезонные фрукты, орехи, сушеный инжир и плоды рожкового дерева

(G) (N)



ТРАДИЦИОННАЯ ПАСТА

Традиционная зеленая паста в форме листьев оливы - 16€ (vegetarian)

со шпинатом, овощами гриль и сыром анфотиро

(L) (G)

Традиционная зеленая паста в форме листьев оливы - 16€ (vegan)

со шпинатом и овощами гриль

(G)

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Куриный окорочок - 16€

с традиционной пастой из красного вина, свежим зеленым луком, ароматными травами и высушенным сыром анфотиро

(L) (G) (SF)

Филе дорады - 19€

с радиккио, фенхелем, луком-пореем, овощами и айоли

(G) (E)

Баранья голяшка - 22€

приготовленная в вакууме sous-vide, подается с хондро (дробленой пшеницей, приготовленной на кислом молоке ксиногало) в сладком винном соусе с розмарином и овощами

(G) (N) (SF)

Гирос - 14€

гирос из свинины или курятины с картофелем фри, питой, йогуртом и луком

(L) (G) (N)

ДЕСЕРТ

«Медовые пирожочки» - 16€

пирожочки из слоеного теста или теста филло, начиненные мелко рубленными грецкими орехами, миндалем или фисташками, в меду и сиропе (напр. пахлава, галактобуреко, кадаиф...)

(G) (N) (E)

Ореховый пирог - 12€

с критским оливковым маслом, йогуртовым мороженым и вишневым вареньем

(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)





- (L) Λακτόζη
- (G) Γλουτένη
- (S) Σόγια
- (E) Αυγό
- (F) Ψάρι
- (SUL) Θειώδη
- (SM) Σουσάμι
- (N) Ξηροί καρποί
- (SF) Οστρακοειδή
- (M) Μουστάρδα
- (CL) Σέλινο
- (ML) Μαλάκια



- (L) Lactose
- (G) Gluten
- (S) Soybeans
- (E) Eggs
- (F) Fish
- (SUL) Sulphites
- (SM) Sesame
- (N) Nuts
- (SF) Crustaceans
- (M) Mustard
- (CL) Celery
- (ML) Molluscs



- (L) Lactose
- (G) Gluten
- (S) Sojabohnen
- (E) Eier
- (F) Fisch
- (SUL) Sulphite
- (SM) Sesam
- (N) Nüsse
- (SF) Krustentiere
- (M) Senf
- (CL) Sellerie
- (ML) Weichtiere



- (L) Лактоза
- (G) Глютен
- (S) Соя
- (E) Яйцо
- (F) Рыба
- (SUL) Сульфиты
- (SM) Кунжут
- (N) Орехи
- (SF) Ракушки
- (M) Горчица
- (CL) Сельдерей
- (ML) Моллюски



ZORBAS

