



Creations with Thoughts

Welcome to Thalassa, an enchanting restaurant, inviting you to enjoy the vibrant and authentic flavours of the Mediterranean.

Our carefully curated menu presents a symphony of fresh herbs, sun-soaked vegetables and fine ingredients, all expertly blended to transport you to the shores of the blue Cretan Sea. Committed to excellence and focusing on the region's culinary traditions, Thalassa promises a dining experience beyond the ordinary, inviting you to indulge in the timeless charm of Mediterranean cuisine.

SOUP

Cold Gazpacho Soup - 15
garlic bruschetta

(D)



SALAD

Mediterranean - 13

cherry baby tomatoes | pickled pepper & cucumber | capers | fresh onion | feta cheese | paximadi – rusk

(D) (G)

Green - 15

mixed vegetables | citrus vinaigrette | orange fillets | goji berries | grapes

(N) (D) (S) (SE)

Politiki - 12

white & red cabbage | fresh onion | dill | parsley | celery | lemon juice | olive oil

(C)

All prices are stated in Euro.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

(E) | EGG (D) | DAIRY (N) | NUTS (G) | GLUTEN (SF) | SEAFOOD
(S) | SULPHITES (SE) | SESAME | (C) | CELERY | (V) | VEGETARIAN / VEGAN

STARTER

Traditional Syglino - 12

salted smoked pork | caramelised onions | fava - yellow split peas purée

(N) (S)

Apaki Sautéed on Crispy Bruschetta - 13

succulent smoked pork | herb sauce | honey

(N) (S) (SF)

Fried Squid - 14

tamarisk – salad of the sea

(G) (SF)

Sautéed Mushrooms - 11

thyme | onion | parsley | gorgonzola

(D)



MAIN

Pork Tenderloin - 22

mushroom | corn purée | potato chips | mavrodaphne sauce

(S) (G)

Sautéed Fish Fillet - 21

black quinoa | beetroot | citrus cream

(D) (SF)

Pasta with Shrimps - 28

(for 2 people)

black pasta | basil olive oil

(D) (G) (S) (SF)



OVEN

Freshly Baked Bread - 10

garlic | fleur de sel | rocket | olive oil

(G)

Baked Bread - 10

tomato | basil | fresh oregano | basil leaves | pichtogalo-soft cheese from sheep's milk

(D) (G)

All prices are stated in Euro.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

(E) | EGG (D) | DAIRY (N) | NUTS (G) | GLUTEN (SF) | SEAFOOD
(S) | SULPHITES (SE) | SESAME (C) | CELERY (V) | VEGETARIAN / VEGAN

Eggplant - 11

feta cheese | tomato | onion | coriander | staka (dairy product)

(D) (S)

Beef Stew "Stifado" - 23

sweet wine sauce | baby potatoes

(S) (G) (C)

Feta Forno - 11

tomato | peppers | chili flakes

(S) (D) (G)

Traditional Pie with Greens - 12

(G)



DESSERT

Ravani - 12

cake with syrup | orange cream

(E) (G) (N) (D)

Pavlova - 13

strawberry cream

(E) (G) (D)

Sfakian Pie - 11

filled with mizithra cheese | honey

(G) (D)



VEGETERIAN / VEGAN

SOUP

Cold Gazpacho Soup - 15

garlic bruschetta

(D) (V)

SALAD

Mediterranean - 13

cherry baby tomatoes | pickled pepper & cucumber | capers | fresh onion | feta cheese | paximadi – rusk

(D) (G) (V)

All prices are stated in Euro.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

(E) | EGG (D) | DAIRY (N) | NUTS (G) | GLUTEN (SF) | SEAFOOD
(S) | SULPHITES (SE) | SESAME | (C) | CELERY | (V) | VEGETERIAN / VEGAN

Green - 15

mixed vegetables | citrus vinaigrette | orange fillets |
goji berries | grapes

(N) (D) (S) (SE) (V)

Politiki - 12

white & red cabbage | fresh onion | dill | parsley | celery | lemon
juice | olive oil

(C) (V)

STARTER

Eggplant - 11

feta cheese | tomato | onion | coriander | staka (dairy product)

(D) (S) (V)

Traditional Pie with Greens - 12

(G) (V)

Feta Forno - 11

tomato | peppers | chili flakes

(S) (D) (G) (V)

MAIN

Fava - Yellow Split Peas Purée - 14

onions | tomato

(S) (V)

Moussaka - 16

vegetables | potato | mushrooms

(G) (V)



KIDS MENU

Spaghetti Napoletana - 12

fresh onion | tomato | fresh basil | olive oil

(G) (V)

Breaded Chicken - 12

French fries | fresh onion | tomato | fresh basil

(G)

All prices are stated in Euro.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs
may increase your risk of foodborne illness.

(E) | EGG (D) | DAIRY (N) | NUTS (G) | GLUTEN (SF) | SEAFOOD
(S) | SULPHITES (SE) | SESAME | (C) | CELERY | (V) | VEGETARIAN / VEGAN

IN CASE OF ALLERGIES, PLEASE INFORM YOUR WAITER.

We exclusively use extra virgin olive oil for our dishes. The feta cheese is certified as P.D.O.

All prices are stated in Euros and include all applicable taxes.

The restaurant is obligated to provide complaint forms at the exit.

The customer is not obliged to make payment if they have not received a payment confirmation (receipt/invoice).

Market Supervision/Quality Manager: Eleyfterios Arvanitakis

Kreationen mit Gedanken

Willkommen im Thalassa Mediterranean Restaurant, einem bezaubernden Restaurant, das Sie einlädt, die lebendigen und authentischen Aromen des Mittelmeers zu genießen. Unsere sorgfältig zusammengestellte Speisekarte ist eine Symphonie aus frischen Kräutern, sonnenverwöhntem Gemüse und feinen Zutaten, die Sie an die Küsten des blauen kretischen Meeres entführen. Das Thalassa hat sich der Exzellenz verschrieben und konzentriert sich auf die kulinarischen Traditionen der Region. Es verspricht ein kulinarisches Erlebnis jenseits des Gewöhnlichen und lädt Sie ein, sich dem zeitlosen Charme der mediterranen Küche hinzugeben.

SUPPE

Kalte Gazpacho - 15
Knoblauch-Bruschetta

(D)



SALAT

Mediterraner Salat - 13
Kirschtomaten | eingelegte Paprika & Gurkenkapern | frische
Zwiebeln | Feta-Käse | Paximadi-Brot

(D) (G)

Grüner Salat - 15
gemischtes Gemüse | Zitrusvinaigrette | Orangenfilets |
Goji-Beeren | Trauben

(N) (D) (S) (SE)

Politiki Salat - 12
Weiß- und Rotkohl | frische Zwiebeln | Dill | Petersilie | Sellerie |
Zitronensaft | Olivenöl

(C)

Alle Preise sind in Euro angegeben.

Der Verzehr von rohem oder ungenügend gekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen.

(E) | EI (D) | MILCHPRODUKTE (N) | NÜSSE (G) | GLUTEN (SF) | MEERESFRÜCHTE
(S) | SULFITE | (SE) SESAM | (C) SELLERIE | (V) VEGAN/VEGETARISCH

VORSPEISE

Traditionelles Syglino - 12

gesalzenes geräuchertes Schweinefleisch | karamellierte Zwiebeln |
Fava - Püree aus gelben Linsen

(N) (S)

Apaki auf knusprigem Bruschetta - 13

saftiges geräuchertes Schweinefleisch | Kräutersauce | Honig

(N) (S) (SF)

Gebratener Tintenfisch - 14

Tamarisken-Salat des Meeres

(G) (SF)

Gebratene Pilze - 11

Thymian | Zwiebel | Petersilie | Gorgonzola

(D)



HAUPTGERICHT

Schweinelendchen - 22

Pilz | Maispüree | Kartoffelchips | Mavrodaphne-Sauce

(S) (G)

Gebratenes Fischfilet - 21

Schwarze Quinoa | Rote Bete | Zitruscreme

(D) (SF)

Pasta mit Schrimps - 28

(für 2 Personen)

Schwarze Pasta | Basilikum-Olivenöl

(D) (G) (S) (SF)



AUS DEM OFEN

Frisch gebackenes Brot - 10

Knoblauch | Fleur de Sel | Rucola | Olivenöl

(G)

Frisch gebackenes Brot - 10

Tomate | Basilikum | frischer Oregano | Basilikumblätter | Pichtogalo,
weicher Schafskäse

(D) (G)

Alle Preise sind in Euro angegeben.

Der Verzehr von rohem oder ungenügend gekochtem Fleisch, Geflügel,
Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen.

(E) | EI (D) | MILCHPRODUKTE (N) | NÜSSE (G) | GLUTEN (SF) | MEERESFRÜCHTE
(S) | SULFITE | (SE) SESAM | (C) SELLERIE | (V) VEGAN/VEGETARISCH

Aubergine - 11

Feta-Käse | Tomate | Zwiebel | Koriander | Staka (Milchprodukt)

(D) (S)

Rindereintopf "Stifado" - 23

Süße Weinsauce | Babykartoffel

(S) (G) (C)

Feta Forno - 11

Tomate | Paprika | rote Chiliflocken

(S) (D) (G)

Traditionelle Pita gefüllt mit Wildgemüse - 12

(G)



NACHTISCH

Ravani - 12

Kuchen mit Sirup | Orangencreme

(E) (G) (N) (D)

Pavlova - 13

Erdbeercreme

(E) (G) (D)

Sfakian Pie - 11

gefüllt mit Mizithra-Käse | Honig

(G) (D)



VEGETARISCH / VEGAN

SUPPE

Kalte Gazpacho - 15

Knoblauch-Bruschetta

(D) (V)

SALAT

Mediterraner Salat - 13

Kirschtomaten | eingelegte Paprika & Gurkenkapern | frische
Zwiebeln | Feta-Käse | Paximadi-Brot

(D) (G) (V)

Alle Preise sind in Euro angegeben.

Der Verzehr von rohem oder ungenügend gekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen.

(E) | EI (D) | MILCHPRODUKTE (N) | NÜSSE (G) | GLUTEN (SF) | MEERESFRÜCHTE
(S) | SULFITE | (SE) SESAM | (C) SELLERIE | (V) VEGAN/VEGETARISCH

Grüner Salat - 15

gemischtes Gemüse | Zitrusvinaigrette | Orangenfilets |
Goji-Beeren | Trauben

(N) (D) (S) (SE) (V)

Politiki Salat - 12

Weiß- und Rotkohl | frische Zwiebeln | Dill | Petersilie | Sellerie |
Zitronensaft | Olivenöl

(C) (V)

VORSPEISE

Aubergine - 11

Feta-Käse | Tomate | Zwiebel | Koriander | Staka (Milchprodukt)

(D) (S) (V)

Traditionelle Pita gefüllt mit Wildgemüse - 12

(G) (V)

Feta Forno - 11

Tomate | Paprika | rote Chiliflocken

(S) (D) (G) (V)

HAUPTGERICHTE

Fava - Püree aus gelben Linsen - 14

Zwiebeln | Tomate

(S) (V)

Moussaka - 16

Gemüse | Kartoffel | Pilze

(G) (V)



KINDERMENÜ

Spaghetti Napoli - 12

frische Zwiebel | Tomate | frisches Basilikum | Olivenöl

(G) (V)

Paniertes Hähnchen - 12

Pommes frites | frische Zwiebel | Tomate | frisches Basilikum

(G)

Alle Preise sind in Euro angegeben.

Der Verzehr von rohem oder ungenügend gekochtem Fleisch, Geflügel,
Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen.

(E) | EI (D) | MILCHPRODUKTE (N) | NÜSSE (G) | GLUTEN (SF) | MEERESFRÜCHTE
(S) | SULFITE | (SE) SESAM | (C) SELLERIE | (V) VEGAN/VEGETARISCH

IM FALLE VON ALLERGIEN, BITTE INFORMIEREN SIE IHREN KELLNER.

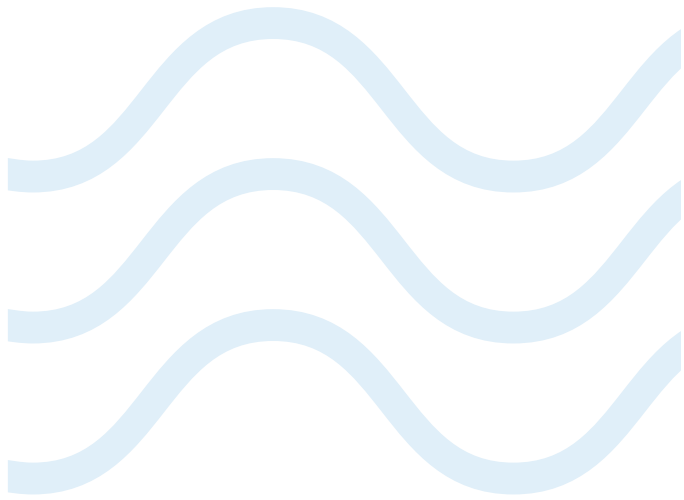
Wir verwenden ausschließlich natives Olivenöl extra für unsere Gerichte. Der Feta-Käse ist als P.D.O. zertifiziert.

Alle Preise sind in Euro angegeben und beinhalten alle gesetzlichen Steuern.

Das Restaurant ist verpflichtet, Beschwerdeformulare am Ausgang bereitzuhalten.

Der Kunde ist nicht zur Zahlung verpflichtet, falls er keine Zahlungsbestätigung (Quittung/Rechnung) erhalten hat.

Marktaufsicht/Quality Manager: Eleyferios Arvanitakis



NANA GOLDEN BEACH