

Δημιουργίες με Σιέψη

Καλώς ήρθατε στο Θάλασσα, ένα μαγευτικό γαστρονομικό εστιατόριο, που σας προσκαλεί να απολαύσετε τις ζωντανές και αυθεντικές γεύσεις της Μεσογείου. Το προσεκτικά επιμελημένο μενού μας παρουσιάζει μια συμφωνία από φρέσκα βότανα, ηλιόλουστα λαχανικά και εκλεκτά υλικά, όλα αναμειγμένα με επιδεξιότητα για να σας μεταφέρουν στις γαλάζιες ακτές της Μεσογείου. Με δέσμευση στην αριστεία και έμφαση στις γαστρονομικές παραδόσεις της περιοχής, το Θάλασσα υπόσχεται μια γευστική εμπειρία που ξεπερνά τα συνηθισμένα, προσκαλώντας σας να αφεθείτε στη διαχρονική γοητεία της μεσογειακής κουζίνας.

ΣΟΥΠΑ

Κρύα Σούπα Γκασπάτσιο με Μπρουσκέτα Σκόρδου



ΣΑΛΑΤΑ

Μεσογειακή

Με ανάμεικτα τοματίνια από την περιοχή της Μεσσαράς, φρέσκο κόκκινο κρεμμύδι, χειροποίητο αγγούρι τουρσί, ελληνική φέτα και Κρητικό παξιμάδι.



Πράσινη

Ανάμεικτες ντόπιες πρασινάδες, φρούτα εποχής, γραβιέρα από την περιοχή του Ρεθύμνου με βινεγκρέτ από χαρουπόμελο.



Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ.

Κατανάλωση ωμών ή μισοψημμένων κρεάτων, πουλερικών, θαλασσινών, οστρακοειδών ή αυγών μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο τροφιμογενών ασθενειών.

ΑΥΓΟ | ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ | ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ | ΓΛΟΥΤΕΝΗ | ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ | ΘΕΙΩΔΗ | ΣΟΥΣΑΜΙ | ΣΕΛΕΡΙ | VEGETERIAN / VEGAN

ΟΡΕΚΤΙΚΟ

Φρεσκοψημένο ψωμί

Κρητική μπρουσκέτα με φρέσκια ρόκα και ελαιόλαδο οικογένειας Καράτζη.

(G)

Παραδοσιακό Χοιρινό Σύγκλινο

Παραδοσιακό Κρητικό Σύγκλινο με καραμελωμένα κρεμμύδια και φάβα Σαντορίνης.

(N) (S)

Καλαμάρι Τηγανιτό

Καλαμάρι Αιγαίου με κρίταμο.

(G) (SF)

Μουσακάς

Μουσακάς λαχανικών μεμανιτάρια κρητικών βουνών, πατάτες από την περιοχή του Λασιθίου, κόκκινο κρεμμύδι και μπεςαμέλ με γραβιέρα Ρεθύμνου.

(G)



ΚΥΡΙΩΣ

Χοιρινό Ψαρονέφρι

Ντόπιο χοιρινό ψαρονέφρι με πουρέ καλαμποκιού,μανιτάρια porto bello και σάλτσα μαυροδάφνης Πάτρας.

(S) (G)

Φιλέτο Ψαριού Σωτέ

Φιλέτο Λαυράκι ανοιχτής θαλάσσης με μαύρη κινόα, παντζάρι και κρέμα εσπεριδοειδών.

(D)

Γαριδομακαρονάδα

(για 2 άτομα)

Λινγκουίνι με γαρίδες σωτέ και σπιτική bisque.

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

Μοσχάρι Στιφάδο στο Φούρνο

Παραδοσιακό ντόπιο μοσχάρι στιφάδο με κρεμμυδάκια Άρβης, σάλτσα κρασιού και baby πατάτες.

(S) (G) (C)

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ.

Κατανάλωση ωμών ή μισοψημένων κρεάτων, πουλερικών, θαλασσινών, οστρακοειδών ή αυγών μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο τροφιμογενών ασθενειών.

(E) ΑΥΓΟ | (D) ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ | (N) ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ | (G) ΓΛΟΥΤΕΝΗ | (SF) ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ |
(S) ΘΕΙΩΔΗ | (SE) ΣΟΥΣΑΜΙ | (C) ΣΕΛΕΡΙ | (V) VEGETERIAN / VEGAN

ΓΛΥΚΟ

Ραβανί

Παραδοσιακό κέικ ραβανί με κρέμα πορτοκαλιού.

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

Pavlova

Πάβλοβα με κρέμα φράουλας και χειροποίητη μαρένγκα.

(E) (D) (G)

Σφακιανή Πίτα με Μέλι

Παραδοσιακή πίτα με μυζήθρα Χανίων και μέλι.

(D) (G)



VEGETERIAN / VEGAN

ΣΟΥΠΑ

Gazpacho

Κρύα σούπα ντομάτας και αγγουριού με χειροποίητη μπρουσκέτα με σκόρδο.

(D)

ΣΑΛΑΤΑ

Μεσογειακή

Με ανάμεικτα τοματίνια από την περιοχή της Μεσσαράς, φρέσκο κόκκινο κρεμμύδι, χειροποίητο αγγούρι τουρσί και Κρητικό παξιμάδι.

(G)

Πράσινη

Ανάμεικτες ντόπιες πρασινάδες, φρούτα εποχής με βινεγκρέτ από χαρουπόμελο.

(N) (S) (SE)

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ.

Κατανάλωση ωμών ή μισοψημένων κρεάτων, πουλερικών, θαλασσινών, οστρακοειδών ή αυγών μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο τροφιμογενών ασθενειών.

(E) ΑΥΓΟ | (D) ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ | (N) ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ | (G) ΓΛΟΥΤΕΝΗ | (SF) ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ |
(S) ΘΕΙΩΔΗ | (SE) ΣΟΥΣΑΜΙ | (C) ΣΕΛΕΡΙ | (V) VEGETERIAN / VEGAN

ΟΡΕΚΤΙΚΟ

Παραδοσιακή Πίτα Τηγανιτή

Χειροποίητη πίτα με φρέσκα τοπικά χόρτα εποχής και κρητικά αρωματικά.

G

Ζεστή Φάβα

Φάβα Σαντορίνης με κόκκινο κρεμμύδι και τοματίνια κονφί.

S

ΚΥΡΙΩΣ

Μουσακάς

Μουσακάς λαχανικών με μανιτάρια κρητικών βουνών, πατάτες Λασιθίου, κόκκινο κρεμμύδι και φυτική μπεσαμέλ.

G



ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Σπαγγέτι Νάπολι

Σπαγγέτι με παραδοσιακή σάλτσα Νάπολι και Ιταλική παρμεζάνα.

G V

Κοτόπουλο Πανέ

Κοτομπουκιές με τηγανητές πατάτες και σαλάτα αγγούρι κρεμμύδι.

G V

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ.

Κατανάλωση ωμών ή μισοψημένων κρεάτων, πουλερικών, θαλασσινών, οστρακοειδών ή αυγών μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο τροφιμογενών ασθενειών.

E ΑΥΓΟ | D ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ | N ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ | G ΓΛΟΥΤΕΝΗ | SF ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ | S ΘΕΙΩΔΗ | SE ΣΟΥΣΑΜΙ | C ΣΕΛΕΡΙ | V VEGETERIAN / VEGAN

ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΑΣ, ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΣΕΡΒΙΤΟΡΟ ΣΑΣ.

Χρησιμοποιούμε αποκλειστικά έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Η φέτα που χρησιμοποιούμε είναι Π.Ο.Π.

Οι τιμές είναι σε ευρώ και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη / τιμολόγιο).

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΣ ΑΡΒΑΝΙΤΑΚΗΣ

Creations with Thoughts

Welcome to Thalassa Mediterranean Restaurant, an enchanting gastronomic restaurant, inviting you to enjoy the vibrant and authentic flavors 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

Gazpacho

Cold tomato and cucumber soup served with handmade bruschetta with garlic.

(D)



SALAD

Mediterranean

With mixed local cherry tomatoes, fresh red onion, handmade pickled cucumber, Greek feta cheese and Cretan rusk.

(D) (G)

Green Salad

Mixed local greenery, seasonal fruits, gruyere cheese from the region of Rethymno and vinaigrette from carob.

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

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

APPETIZER

Freshly Baked Bruschetta

Cretan bruschetta with fresh rucola and olive oil from the Karatzis family farm.

(G)

Traditional Pork Syglino

Traditional Cretan Syglino with caramelized onions and fava beans from Santorini.

(N) (S)

Squid

Aegean fried squid with sea fennel.

(G) (SF)

Moussaka

Moussaka with mushrooms from the Cretan mountains, potatoes from the region of Lassithi, red onion and béchamel with Gruyere cheese from the region of Rethymno.

(G) (D)



MAIN

Pork Tenderloin

Local pork tenderloin with corn puree, Porto bello mushrooms and Mavrodaphne wine from city of Patra.

(S) (G)

Sautéed Fish Fillet

Sea bass fillet from Aegean Sea with black quinoa, local beetroot and citrus cream.

(D)

Shrimp Spaghetti

(serve for 2 persons)

Linguine with sautéed shrimp and homemade bisque.

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

Beef Stew in the Oven

Traditional local beef stew with onions from region of Arvi, wine sauce and baby potatoes.

(S) (G) (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) | VEGETERIAN / VEGAN

DESSERT

Ravani

Traditional Ravani cake with orange cream.

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

Pavlova

Pavlova with strawberry cream and handmade meringue.

(E) (D) (G)

Sfakian Pie with Honey

Traditional pie with mizithra cheese from the region of Chania and honey.

(D) (G)



VEGETERIAN / VEGAN

SOUP

Gazpacho

Cold tomato and cucumber soup served with handmade bruschetta with garlic.

(D)

SALAD

Mediterranean

With mixed local cherry tomatoes, fresh red onion, handmade pickled cucumber and Cretan rusk.

(G)

Green Salad

Mixed local greenery, seasonal fruits and vinaigrette from carob.

(N) (S) (SE)

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

APPETIZER

Traditional Fried Pie

Handmade pie with fresh local seasonal greens and Cretan herbs.



Santorini Fava

Santorini fava with red onion and cherry tomatoes confit.



MAIN

Moussaka

Moussaka with mushrooms from the Cretan mountains, potatoes from the region of Lassithi, red onion and béchamel with Gruyere cheese from the region of Rethymno.



KIDS MENU

Spaghetti Napoli

Spaghetti with traditional Napoli sauce and Italian Parmesan.



Breaded Chicken

Breaded free-range chicken with French fries and cucumber onion salad.



All prices are stated in Euro.

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

| EGG | DAIRY | NUTS | GLUTEN | SEAFOOD
 | SULPHITES | SESAME | CELERY | 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 zauberhaften Gourmet-Restaurant, das Sie einlädt, die lebendigen und authentischen Aromen des Mittelmeers zu genießen. Unsere sorgfältig zusammengestellte Speisekarte präsentiert eine Symphonie aus frischen Kräutern, sonnengereiftem Gemüse und feinen Zutaten, die alle fachmännisch gemischt werden, um Sie an die Ufer des blauen kretischen Meeres zu entführen. Das Thalassa ist der Exzellenz verpflichtet und konzentriert sich auf die kulinarischen Traditionen der Region und verspricht ein kulinarisches Erlebnis, das über das Gewöhnliche hinausgeht und Sie einlädt, sich dem zeitlosen Charme der mediterranen Küche hinzugeben.

SUPPE

Gazpacho

Kalte Tomaten-Gurken-Suppe, serviert mit handgemachter Knoblauch-Bruschetta.

ⓓ



SALAT

Mediterran

Mit gemischten lokalen Kirschtomaten, frischen roten Zwiebeln, handgemachten eingelegten Gurken, griechischem Feta-Käse und kretischem Zwieback.

ⓓ ⓖ

Grüner Salat

Gemischter Salat aus der Region, Früchte der Saison, Gruyère-Käse aus Rethymno mit Johannisbrot-Vinaigrette.

Ⓝ ⓓ Ⓢ Ⓞⓔ

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.

ⓔ | EI ⓓ | MILCHPRODUKTE Ⓝ | NÜSSE ⓖ | GLUTEN Ⓢⓕ | MEERESFRÜCHTE
Ⓢ | SULFITE | Ⓞⓔ SESAM | Ⓢ | SELLERIE | Ⓢ | VEGAN/VEGETARISCH

VORSPEISE

Frisch gebacken Bruschetta

Kretische Bruschetta mit frischem Rucola und Olivenöl der Familie Karatzis Farm.

(G)

Traditionelles Schweinefleisch Sygline

Traditioneller kretischer Sygline mit karamellisierten Zwiebeln und Favabohnen aus Santorini.

(N) (S)

Tintenfisch

Gebratener ägäischer Tintenfisch mit Meerfenchel.

(G) (SF)

Moussaka

Moussaka mit Pilzen aus den Bergen Kretas, Kartoffeln aus Lassithi, roten Zwiebeln und Béchamelsauce mit Gruyère-Käse aus Rethymno.

(G) (D)



HAUPTSPEISE

Schweinefilet

Lokales Schweinefleischfilet mit Maispüree, Portobello-Pilzen und Mavrodaphne-Wein aus der Stadt Patra.

(S) (G)

Sautiertes Fischfilet

Wolfsbarschfilet aus der Ägäis mit schwarzer Quinoa, Rote Bete aus der Region und Zitronen crème.

(D)

Garnelen-Linguine

(für 2 Personen)

Linguine mit sautierten Garnelen und hausgemachter Bisque-Sauce.

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

Rindfleischeintopf aus dem Ofen

Traditioneller lokaler Rindfleischeintopf mit Zwiebeln aus der Region Arvi, Weinsauce und Babykartoffeln.

(S) (G) (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

NACHTISCH

Ravani

Traditioneller Ravani-Kuchen mit Orangencrème.

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

Pavlova

Pavlova mit Erdbeercreme und handgemachtem Baiser.

(E) (D) (G)

Sfakian-Kuchen mit Honig

Traditioneller Kuchen mit Mizithra-Käse aus Chania und Honig.

(D) (G)



VEGETARISCH / VEGAN

SUPPE

Gazpacho

Kalte Tomaten-Gurken-Suppe mit handgemachter Knoblauch-Bruschetta.

(D)

SALAT

Mediterran

Mit lokalen gemischten Kirschtomaten, frischen roten Zwiebeln, handgemachten eingelegten Gurken und kretischem Zwieback.

(G)

Grüner Salat

Gemischter Salat aus der Region, Früchte der Saison, mit Johannisbrot-Vinaigrette.

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

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

Traditioneller frittierter Kuchen

Handgemachter Kuchen mit frischem lokalem Gemüse der Saison und kretischen Kräutern.



Santorini Fava

Fava aus Santorini mit roten Zwiebeln und Kirschtomaten-Confit.



HAUPTGERICHTE

Moussaka

Moussaka mit Pilzen aus kretischen Bergen, Kartoffeln aus Lassithi, roten Zwiebeln und Béchamelsauce mit Gruyère-Käse aus Rethymno.



KINDERMENÜ

Spaghetti Napoli

Spaghetti mit traditioneller Napoli-Sauce und italienischem Parmesan.



Paniertes Hähnchen

Paniertes Hähnchen aus Freilandhaltung mit Pommes frites und Gurken-Zwiebel-Salat.



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.

| EI | MILCHPRODUKTE | NÜSSE | GLUTEN | MEERESFRÜCHTE
 | SULFITE | | SESAM | | SELLERIE | | VEGAN/VEGETARISCH

IM FALLE VON ALLERGIEN, BITTE INFORMIEREN SIE IHREN KELLNER.

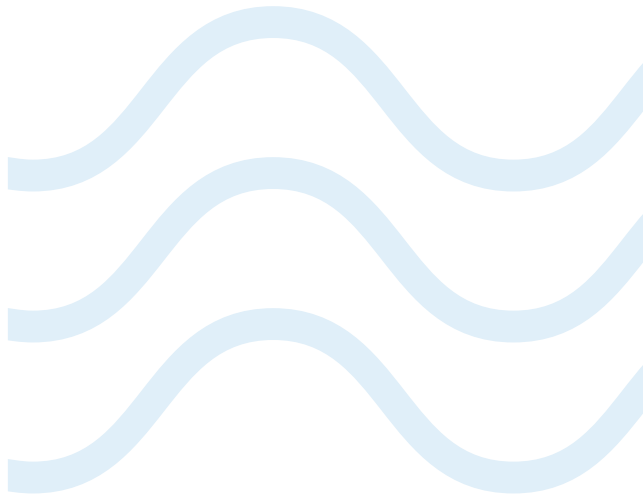
Wir verwenden ausschließlich natives Olivenöl extra für unsere Gerichte. Der Feta-Käse ist als P.D.O. zertifiziert.

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: Eleyfterios Arvanitakis



NANA GOLDEN BEACH