



CUISINA ITALIANA

AZZURRO
RESTAURANT

ΤΟΠΙΚΗ ΦΡΕΣΚΑΔΑ ΜΙΑ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗ ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ

Στο Nana Golden Beach, δίνουμε ιδιαίτερη έμφαση στη φρεσκάδα και την ποιότητα των πιάτων μας για να ευχαριστήσουμε γαστρονομικά τους επισκέπτες μας. Η μοναδική γεύση των πιάτων μας πηγάζει όχι μόνο από τις εκλεπτυσμένες συνταγές και την ικανότητα των φιλόδοξων σεφ μας, αλλά και από την επιμέλεια μας στην προμήθεια προϊόντων υψηλής ποιότητας. Οι σεφ της κουζίνας μας διατηρούν στενές συνεργασίες με τοπικούς παραγωγούς, καθώς και βιώσιμα κρεοπωλεία και αλιεία. Αυτό μας δίνει τη δυνατότητα να αναδείξουμε τις ξεχωριστές γεύσεις της περιοχής μας στο κέντρο των γαστρονομικών μας δημιουργιών.

ΣΟΫΠΙΑ

Γλυκιά Κολοκύθα D | 17

Γλυκιά κολοκύθα καπουτσίνο με αφράτη ιταλική μους ρικότα.

ΣΑΛΑΤΑ

Φακές beluga V S | 17

Σαλάτα με μαύρες φακές, κρητικά βότανα, ελαιόλαδο και παλαιωμένο βαλσάμικο ξύδι από το αγρόκτημα της οικογένειας Καράτζη.

Mozzarella Panzanella GD | 21

Ανάμεικτα ντοματίνια με φρυγανισμένο σπιτικό ψωμί, κόκκινο κρεμμύδι, τοπικό ραπανάκι και μοτσαρέλα Τοσκάνης.

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Μπρουσκέτες με Prosciutto D G N | 17

Μπρουσκέτες με προσούτο Πάρμας, μοτσαρέλα, φρέσκο βασιλικό από τον κήπο μας και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

Μπρουσκέτες ντομάτας G V | 12

Μπρουσκέτες με ανάμεικτα ντοματίνια από την περιοχή της Μεσαράς, τοπικά βότανα και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από το αγρόκτημα της οικογένειας Καράτζη.

Καρπάτσιο Μοσχάρι D | 22

Ψιλοκομμένο τοπικό μοσχάρι φιλέτο με ρόκα, ιταλικό πεκορίνο και φρέσκο μάνγκο.

Ιταλική Πιατέλα Αλλαντικών D G N | 17

Πιατέλα ιταλικών εκλεκτών αλλαντικών.

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ. Κατανάλωση ωμών ή μισοψημένων κρεάτων, πουλερικών, θαλασσινών, οστρακοειδών ή αυγών μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο τροφιμογενών ασθενειών.

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

Gnocchi Sorrentina GD | 18

Νιόκι πατάτας με σπιτική σάλτσα ντομάτας, φρέσκο βασιλικό και ιταλική ρικότα.

Κανελόνια με Σπανάκι G D | 18

Κανελόνια γεμιστά με φρέσκο σπανάκι, ντοματίνια κονφί και φρέσκα λαχανικά εποχής.

Ριζότο Πορτσίνι D | 17

Κλασικό ριζότο μανιταριών πορτσίνι με βούτυρο γάλακτος και ιταλική παρμεζάνα.

Καρμπονάρα G D E N | 19

Αυθεντική ιταλική καρμπονάρα με αυγό, guanciale και pecorino από την Ιταλία.

Σπαγγέτι Μπολονέζ G S | 17

Με σπιτική σάλτσα ντομάτας και 100% ντόπιο, μοσχαρίσιο κιμά.

Σπαγγέτι Napolì G V | 15

Σπαγγέτι με παραδοσιακή σάλτσα Napolì και ιταλική παρμεζάνα.

ΚΥΡΙΩΣ

Μοσχάρι Tagliata | 29

Τοπική ταλιάτα μοσχαρίσιου striploin με ανθό αλατιού, φρέσκο μαύρο πιπέρι.

Τσιπούρα Φιλέτο SF D | 24

Φιλέτο τσιπούρας με πουρέ γλυκοπατάτας, βουτυράτα σπαράγγια και κρητικά τοπικά βότανα.

Κοτόπουλο φιλέτο στήθος D 25

Με πολέντα, σπαράγγια σωτέ, σάλτσα παρμεζάνας και προσούτο Crispy

ΠΙΤΣΑ

Σκορδόψωμο G | 9

φρέσκος βασιλικός | ανθός αλατιού |
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Πίτσα Μαργαρίτα G D | 15

σάλτσα τομάτας | παρμεζάνα

Πίτσα Πεπερόνι G D N E | 19

Σάλτσα ντομάτας | Μοτσαρέλα | Παρμεζάνα | Πεπερόνι

Πίτσα Crudo G D N | 19

Σάλτσα ντομάτας | Φύλλα ρόκας | Μοτσαρέλα | Φλούδες παρμεζάνας | Ζαμπόν
Πάρμα

Πίτσα με Λουκάνικο G D N | 19

Σάλτσα ντομάτας | Φρέσκος βασιλικός | Τσίλι | Μοτσαρέλα | Ιταλικό λουκάνικο

Πίτσα 4 Τυριά G D N | 19

Σάλτσα ντομάτας | 4 διαφορετικά τυριά | Φρέσκος βασιλικός | Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Πίτσα Λαχανικών G | 15

Σάλτσα τομάτας | Μανιτάρια | Κολοκύθα | Ρόκα | Σκόρδο | Έξτρα παρθένο
ελαιόλαδο

*Οι ζύμες μας είναι όλες χειροποίητες και αφήνονται για 2 ημέρες να ωριμάσουν

ΓΛΥΚΟ

Tiramisu G D N E S | 17

Ιταλικό tiramisu με ρευστή κρέμα, ιταλικό εσπρέσο και σκόνη ελληνικού κακάο.

Πανακότα D | 17

Κρέμα πανακότα με σάλτσα Passion fruit,

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 SJ | ΘΕΙΩΔΗ V | VEGETARIAN / VEGAN

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ / VEGAN ΣΟΫΠΙΑ

Γλυκιά κολοκύθα D | 17

Καπουτσίνο γλυκιά κολοκύθα

ΣΑΛΑΤΑ

Φακές beluga S | 17

Σαλάτα με μαύρες φακές, κρητικά βότανα, ελαιόλαδο και παλαιωμένο βαλσάμικο ξύδι από το αγρόκτημα της οικογένειας Καράτζη.

Mozzarella Panzanella G | 21

Ανάμεικτα ντοματίνια με φρυγανισμένο σπιτικό ψωμί, φρέσκο κόκκινο κρεμμύδι, τοπικό ραπανάκι.

ΟΡΕΚΤΙΚΌ

Μπρουσκέτες Ντομάτας G V | 11

Μπρουσκέτες με ανάμεικτα ντοματίνια από την περιοχή της Μεσαράς, κρητικά βότανα και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

Μπρουσκέτες Λαχανικών G D | 12

Μπρουσκέτες με φρέσκα λαχανικά εποχής και vegan τυρί.

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

Gnocchi Sorrentina G | 18

Νιόκι πατάτας με σπιτική σάλτσα ντομάτας, φρέσκο βασιλικό.

Κανελόνια με Σπανάκι G | 18

Κανελόνια γεμιστά με φρέσκο σπανάκι, ντοματίνια κονφί και φρέσκα λαχανικά εποχής.

Ριζότο Πορτσίνι | 17

Κλασικό ριζότο μανιταριών πορτσίνι

Σπαγγέτι Νάπολι G V | 15

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ. Κατανάλωση: 1 άτομο. Είδη: κρέατα, πουλερικά, θαλασσινών, οστρακοειδών
ή λαχανών, μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο τροφιογενών ασθενειών.

Σπαγγέτι με παραδοσιακή σάλτσα Νάπολι.

E | ΑΥΓΟ D | ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ N | ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ G | ΓΛΟΥΤΕΝΗ SF | ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ S | ΘΕΙΩΔΗ V | VEGETERAIN / VEGAN

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Σαλάτα ντομάτα αγγούρι | 12

Με ελαιόλαδο

Πέννες με κρέμα γάλακτος G D | 17

Σάλτσα Κρέμα γάλατος και Ιταλική παρμεζάνα.

Σπαγγέτι Νάπολι G V | 15

Σπαγγέτι με παραδοσιακή σάλτσα Νάπολι και Ιταλική παρμεζάνα.

Κοτομπουκιές G N E | 10

Τραγανές κοτομπουκιές με τηγανητές πατάτες .

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 V | VEGETERAIN / VEGAN

LOCAL FRESHNESS A GASTRONOMIC PHILOSOPHY

At Nana Golden Beach, we place special emphasis on the freshness and quality of our dishes to gastronomically delight our guests. The unique taste of our dishes comes not only from the refined recipes and skill of our ambitious chefs, but also from our diligence in sourcing high-quality products. Our chefs maintain close partnerships with local producers, as well as with sustainable butchers and fishing farms. This allows us to highlight the unique flavors of our region at the heart of our gastronomic creations.



SOUP

Sweet Pumpkin D | 17

Cappuccino sweet pumpkin with fluffy Italian Ricotta mousse.

SALAD

Lentils Beluga V S | 17

Salad with Greek black lentils, Cretan herbs, olive oil and aged balsamic vinegar from the Karatzis family farm.

Mozzarella Panzanella G D | 21

Mixed cherry tomatoes with toasted homemade bread, fresh red onion, local radish and Tuscan mozzarella.

ANTIPASTI

Bruschetta Prosciutto D G N | 17

Sour dough bruschetta with prosciutto from Parma, mozzarella, fresh basil from our garden and extra virgin olive oil.

Tomato Bruschetta G V | 12

Sour dough bruschetta with mixed cherry tomatoes from region of Messara, local herbs and extra virgin olive oil from the Karatzis family farm.

Beef Carpaccio D | 22

Finely chopped local beef fillet with rucola, Italian pecorino and fresh mango.

Italian Cold Cuts Platter D G N | 17

Platter of Italian fine cured meat products.

Ciabatta with Fresh Asparagus and Poached Egg D G E | 17

Italian ciabatta with fresh asparagus, butter and poached egg.

PASTA & RISOTTO

Gnocchi Sorrentina G D | 18

Potato gnocchi with homemade tomato sauce, fresh basil and Italian ricotta.

Cannelloni with Spinach G D | 18

Cannelloni stuffed with fresh spinach, cherry tomatoes confit and fresh seasonal vegetables.

Porcini Risotto D | 17

Classic porcini mushroom risotto with buttermilk and Italian parmesan.

Carbonara G D E N | 19

Authentic Italian carbonara with egg, guanciale and pecorino from Italy.

Spaghetti Bolognese G S | 17

With homemade tomato sauce and 100% local, beef minced meat.

Spaghetti Napoli G V | 15

With traditional Napoli sauce and Italian Parmesan.

MAIN

Veal Tagliata | 29

Local veal striploin tagliata with Fiore di sale, fresh black pepper and fresh local greens.

Sea Bream Fillet S F D | 24

Sea bream fillet with sweet potato puree, buttery asparagus and Cretan local herbs.

Chicken breast fillet D | 25

With polenta, sautéed asparagus, parmesan sauce and Crispy Prosciutto

PIZZA

Garlic Bread G | 9

Fresh basil | Fiore di sale |
Extra virgin olive oil

Pizza Margherita G D | 15

Tomato sauce | Parmesan

Pizza Pepperoni G D N E | 19

Tomato sauce | Mozzarella | Parmesan | Pepperoni

Pizza Crudo G D N | 19

Tomato sauce | Rucola leaves | Mozzarella | Parmesan flakes |
Prosciutto di Parma

Pizza with Sausage G D N | 19

Tomato sauce | Fresh basil | Chili | Mozzarella | Sausage

Pizza 4 Cheese G D N | 19

Tomato sauce | 4 different cheese | Fresh basil | Extra virgin olive oil

Vegetable Pizza G | 15

Tomato sauce | Mushrooms | Pumpkin | Rucola | Garlic | Extra virgin
olive oil

*Our doughs are all handmade and left for 2 days to mature.

DESSERT

Tiramisu G D N E S | 17

Italian tiramisu with liquid cream, Italian espresso and Greek cocoa powder.

Panacotta D | 17

Panacota with Passion fruit sauce

All prices are in euros. Eating raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs can increase the risk of foodborne illness.

E EGG | D DAIRY | N NUTS | G GLUTEN | S SEAFOOD | SF SULPHITES | V VEGETARIAN / VEGAN

VEGETARIAN / VEGAN SOUP

Sweet Pumpkin D | 17
Cappuccino sweet pumpkin

SALAD

Lentils Beluga S | 17
Salad with Greek black lentils, Cretan herbs, olive oil and aged balsamic vinegar from the Karatzis family farm.

Mozzarella Panzanella G | 21
Mixed cherry tomatoes with toasted homemade bread, red onion, local radish.

APPETIZER

Tomato Bruschetta G V | 11
Sour dough bruschetta with mixed cherry tomatoes from the region of Messara, Cretan herbs and extra virgin olive oil.

Vegetable Bruschetta G D | 12
Sour dough bruschetta with fresh seasonal vegetables and vegan cheese.

PASTA & RISOTTO

Gnocchi Sorrentina G | 18
Potato gnocchi with homemade tomato sauce and fresh basil.

Cannelloni With Spinach G | 18
Cannelloni stuffed with fresh spinach, cherry tomatoes confit and fresh seasonal vegetables.

Porcini Risotto | 17
Classic porcini mushroom risotto.

Spaghetti Napoli G V | 15
Spaghetti with traditional Napoli sauce.

KIDS MENU

Tomato Cucumber Salad | 12
With Olive Oil

Penne with Cream G D | 17
Cream Sauce and Italian Parmesan.

Spaghetti Napoli G V | 15
Spaghetti with traditional Napoli sauce and Italian Parmesan.

Chicken Nuggets G N E | 10
Crispy Chicken Nuggets with French Fries.

All prices are in euros. Eating raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs can increase the risk of foodborne illness.

E EGG | D DAIRY | N NUTS | G GLUTEN | S SEAFOOD | SF SULPHITES | V VEGETARIAN / VEGAN

CUISINA ITALIANA

AZZURRO

RESTAURANT

IN CASE OF ALLERGY, PLEASE INFORM YOUR WAITER.

We use exclusively extra virgin olive oil. The feta cheese we use is PDO.

Prices are in euros and include all legal taxes.

The store is obliged to have printed cards in a special case next to the exit for the formulation of any protest.

The consumer is not obliged to pay if he does not receive the legal document (receipt / invoice).

MARKET MANAGER: ELEFThERIOS ARVANITAKIS

CUISINA ITALIANA

AZZURRO

RESTAURANT

ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΩΝ, ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΣΕΡΒΙΤΟΡΟ ΣΑΣ.

Χρησιμοποιούμε αποκλειστικά εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο για τα πιάτα μας. Η φέτα είναι πιστοποιημένη ως Π.Ο.Π.

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλους τους ισχύοντες φόρους.

Το εστιατόριο είναι υποχρεωμένο να παρέχει έντυπα παραπόνων στην έξοδο.

Ο πελάτης δεν υποχρεούται να προβεί σε πληρωμή εάν δεν έχει λάβει επιβεβαίωση πληρωμής (απόδειξη/τιμολόγιο).

Εποπτεία Αγοράς/Υπεύθυνος Ποιότητας: Ελευθέριος Αρβανιτάκης



REGIONALE FRISCHE – EINE KULINARISCHE PHILOSOPHIE

Im Nana Golden Beach legen wir besonderen Wert auf die Frische und Qualität unserer Speisen, um unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Der einzigartige Geschmack unserer Gerichte resultiert nicht nur aus raffinierten Rezepten und dem Können unserer ambitionierten Köche, sondern auch aus unserer Sorgfalt beim Einkauf von hochwertigen Produkten. Unsere Küchenchefs pflegen enge Partnerschaften mit regionalen Produzenten sowie nachhaltigen Fleischereien und Fischereien. Dies ermöglicht es uns, die besonderen Aromen unserer Region in den Mittelpunkt unserer kulinarischen Kreationen zu stellen.



SUPPE

Süßer Kürbis D | 17

Süße Kürbis-Cappuccino-Suppe mit italienischer Ricotta-Mousse.

SALATE

Schwarze Linsen SF S | 17

Salat mit schwarzen griechischen Linsen, kretischen Kräutern, Olivenöl und gereiftem Balsamicoessig von der Farm der Familie Karatzis.

Mozzarella Panzanella G D | 21

Gemischte Kirschtomaten mit geröstetem hausgemachtem Brot, frischen roten Zwiebeln, regionalen Radieschen und toskanischem Mozzarella.

VORSPEISEN

Bruschetta Prosciutto D G N | 17

Sauerteig-Bruschetta mit Prosciutto di Parma, italienischen Mozzarellakugeln, frischem Basilikum aus unserem Garten und extra nativem Olivenöl.

Tomaten-Bruschetta G V | 12

Sauerteig-Bruschetta mit gemischten Kirschtomaten aus Messara, regionalen Kräutern und extra nativem Olivenöl.

Carpaccio vom Rind D | 22

Fein geschnittenes regionales Rinderfilet mit Rucola, italienischem Pecorino und frischer Mango.

Italienische Antipasti-platte D G N | 17

Auswahl feiner italienischer Schinken- und Salamivariationen

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 MILCH | N NÜSSE | G GLUTEN | S MEERESFRÜCHTE | SF SULFITE | V VEGETARISCH / VEGAN

PASTA & RISOTTO

Gnocchi Sorrentina G D | 18

Kartoffel-Gnocchi mit hausgemachter Tomatensauce, frischem Basilikum und italienischem Ricotta.

Cannelloni mit Spinat G D | 18

Cannelloni gefüllt mit frischem Spinat, Kirschtomatenconfit und saisonalem Gemüse.

Porcini-Risotto D | 17

Klassisches Steinpilzrisotto mit Buttermilch und italienischem Parmesan.

Bavette Carbonara G D E N | 19

Original italienische Carbonara mit Ei, Guanciale und Pecorino.

Spaghetti Bolognese G S | 17

Spaghetti al Ragù mit hausgemachter Tomatensauce und 100% rerionalem Rinderhackfleisch.

Spaghetti Napoli G V | 15

Spaghetti mit traditioneller Napoli-Sauce und italienischem Parmesan.

HAUPTSPEISEN

Tagliata vom Kalb | 29

Regionale Kalb-Tagliata mit Fleur de Sel, frischem schwarzem Pfeffer und saisonalem Gemüse

Doradenfilet S F D | 24

Griechisches Doradenfilet aus Hochseefang mit Süßkartoffelpüree, frischem Butterspargel und kretischen Kräutern.

Hähnchenbrustfilet D | 25

Mit Polenta, sautiertem Spargel, Parmesansauce und knusprigem Prosciutto

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 MILCH | N NÜSSE | G GLUTEN | S MEERESFRÜCHTE | SF SULFITE | V VEGETARISCH / VEGAN

PIZZA

Knoblauchbrot G | 9

Mit frisches Basilikum | Fleur de Sel |
Natives Olivenöl extra

Pizza Margarita G D | 15

Tomatensauce und Parmesan

Pizza Pepperoni G D N E | 19

Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan und Pepperoni

Pizza Crudo G D N | 19

Tomatensauce, Rucola, Mozzarella, Parmesanspane und Prosciutto di
Parma

Pizza Con Salsiccia G D N | 19

Tomatensauce, frisches Basilikum, Chili, Mozzarella und Italienische
Salsiccia

Pizza 4 Käse G D N | 19

Tomatensoße | 4 verschiedene Käsesorten | Frisches Basilikum | Natives Olivenöl
extra

Gemüse-Pizza G | 15

Tomatensauce | Pilze | Kürbis | Rucola | Knoblauch | Natives Olivenöl
extra

*Unsere Teige werden alle von Hand mit der langsamen Reifemethode hergestellt.

DESSERT

Tiramisu G D N E S | 17

Italienisches Tiramisu mit, Sahne, italienischem Espresso und griechischem
Kakaopulver.

Panacotta D | 17

Sahne-Pannacotta mit Passionsfruchtsauce

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 MILCH | N NÜSSE | G GLUTEN | S MEERESFRÜCHTE | SF SULFITE | V VEGETARISCH / VEGAN

VEGERATISCH / VEGAN SUPPE

Süßer Kürbis D | 17

Süße Kürbis-Cappuccino-Suppe.

SALAT

Linsen beluga S | 17

Salat mit schwarzen griechischen Linsen, kretischen Kräutern, Olivenöl und gereiftem Balsamico-Essig der Familie Karatzis Farm.

Mozzarella Panzanella G | 21

Gemischte Kirschtomaten mit geröstetem hausgemachtem Brot, frischen roten Zwiebeln und lokalen Radieschen.

VORSPEISE

Tomaten-Bruschetta G V | 11

Sauerteig-Bruschetta mit gemischten Kirschtomaten aus Messara. Kretische Kräuter und natives Olivenöl extra.

Gemüse-Bruschetta G D | 12

Sauerteig-Bruschetta mit frischem Gemüse der Saison und veganem Käse.

PASTA & RISOTTO

Gnocchi Sorrentina G | 18

Kartoffel-Gnocchi mit hausgemachter Tomatensauce. Frisches Basilikum und italienischer Ricotta.

Cannelloni mit Spinat G | 18

Cannelloni gefüllt mit frischem Spinat, Kirschtomatenconfit und frischem Gemüse der Saison.

Porchini-Risotto | 17

Klassisches Steinpilzrisotto

Spaghetti Napoli G V | 15

Spaghetti mit traditioneller Napoli-Sauce.

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 MILCH | N NÜSSE | G GLUTEN | S MEERESFRÜCHTE | SF SULFITE | V VEGETARISCH / VEGAN

KINDER-MENÜ

Tomaten-Gurken-Salat | 12
Mit Olivenöl

Penne mit Sahnesauce G D | 17
Sahnesauce und italienischer Parmesan.

Spaghetti Napoli G V | 15
Spaghetti mit traditioneller Napoli-Sauce und italienischem Parmesan.

Chicken Nuggets G N E | 10
Knusprige Chicken Nuggets mit Pommes frites.

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 MILCH | N NÜSSE | G GLUTEN | S MEERESFRÜCHTE | SF SULFITE | V VEGETARISCH / VEGAN

CUISINA ITALIANA

AZZURRO

RESTAURANT

IM FALL VON ALLERGIEN INFORMIEREN SIE BITTE 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.

Qualitätsmanager: Eleyferios Arvanitakis



FRAÎCHEUR RÉGIONALE - PHILOSOPHIE CULINAIRE

Au Nana Golden Beach, nous misons sur la fraîcheur et la qualité de nos plats pour ravir les clients avec une expérience gastronomique. Le goût unique de nos plats est dû non seulement aux recettes exquises et au savoir-faire de nos chefs ambitieux, mais aussi à notre approche minutieuse de la sélection de produits de haute qualité. Nos chefs culinaires entretiennent des partenariats étroits avec des producteurs locaux ainsi qu'avec des entreprises de viande et de poisson durables. Cela nous permet de mettre en valeur les saveurs uniques de notre région au centre de nos créations culinaires.

SOUPE

Cappuccino de citrouille sucrée D | 17

Soupe sucrée au cappuccino de citrouille de notre récolte avec mousse moelleuse à la ricotta italienne.

SALADE

Lentilles noires SF S | 17

Salade de lentilles noires grecques, herbes crétoises, huile d'olive et vinaigre balsamique vieilli de la famille Karatzis.

Mozzarella Panzanella G D | 21

Mélange de tomates cerises avec du pain maison grillé, de l'oignon rouge frais, des radis et de la mozzarella toscane.

DÉMARREUR

Bruschetta Prosciutto D G N | 17

Pâte à maturation lente avec du prosciutto italien, des boules de mozzarella italienne, du basilic frais de notre jardin et de l'huile d'olive extra vierge.

Bruschetta aux tomates G V | 12

Pâte à maturation lente avec un mélange de tomates cerises d'Hersonissos, d'herbes crétoises et d'huile d'olive extra vierge.

Carpaccio de bœuf D | 22

Filet de bœuf grec finement tranché avec de la roquette de notre jardin, du pecorino italien et de la mangue fraîche.

Prosciutto au melon D G N | 17

Melon Hersonissos avec prosciutto italien et crème de ricotta authentique.

Ciabatta aux asperges fraîches et œuf poché D G E | 17

Ciabatta italienne aux asperges fraîches, beurre et œuf poché.

Tous les prix sont en euros. Manger de la viande, de la volaille,
Les fruits de mer, les crustacés ou les œufs peuvent augmenter votre risque de maladie causée par des infections d'origine alimentaire.

E | OEUFS D | LAIT ET PRODUITS LAITIERS N | NUTS G | SF GLUTEN | FRUITS DE MER S | SULFITES V | VÉGÉTALIEN/VÉGÉTARIEN

PÂTES & RISOTTO

Gnocchis G D | 18

Pâtes de pommes de terre avec sauce tomate maison, basilic frais et ricotta italienne.

Cannelloni aux épinards G D | 18

Cannellonis farcis aux épinards frais, tomates cerises confites et légumes frais de saison.

Risotto D | 17

Risotto classique aux cèpes avec beurre au lait et parmesan italien.

Carbonara Bavette G D E N | 19

Authentique carbonara italienne avec œuf, guanciale et pecorino d'Italie.

Spaghetti Bolognaise G S | 17

Spaghetti bolognaise à la sauce tomate maison et 100 % bœuf, viande hachée locale.

Spaghetti Napoli G V | 15

Spaghetti à la sauce traditionnelle de Naples et au parmesan italien.

PLAT DE RÉSISTANCE

Tagliata de bœuf | 29

Tagliata de contre-filet de bœuf grec à la fleur de sel et au poivre noir frais.
Accompagnez-le de verdure fraîche de notre jardin.

Filet de daurade S F D | 24

Filet de daurade grecque avec purée de patates douces, asperges fraîches au beurre et herbes crétoises.

Tous les prix sont en euros. Consommation de viandes, volailles, fruits de mer, crustacés crus ou insuffisamment cuits
ou les œufs peuvent augmenter le risque de maladie d'origine alimentaire.

E | ŒUF D | LAITERIE N | NUTS G | GLUTEN SF | FRUITS DE MER S | SULFITES V | VEGETERAIN / VÉGÉTALIEN

PIZZA

Pain à l'ail G | 9

Fresh basil | Fleur de sel |
huile d'olive extra vierge

Pizza Margarita G D | 15

sauce tomate | Parmesan

Pizza Salami Picante G D N E | 19

Sauce tomate | Mozzarella | Parmesan

Pizza Prosciutto G D N | 19

sauce tomate | Feuilles de roquette | Mozzarella | Écorces de parmesan

Pizza Chorizo G D N | 19

Sauce tomate | Basilic frais | Le chili | mozzarella

Pizza Bolognaise G D N | 20

sauce tomate | Viande hachée fraîche | tomate | aromatiques | Oeuf | Mozzarella | huile
d'olive extra vierge

Pizza aux légumes G | 15

sauce tomate | champignons | citrouille | fusée | ail | huile d'olive extra vierge

*Nos pâtes sont toutes faites à la main avec la méthode de maturation lente.

SUCRÉ

Tiramisu G D N E S | 17

Tiramisu italien à la crème liquide, espresso italien et poudre de cacao grec.

Sable aux amandes de Madagascar Namelaca G D N E | 17

Biscuit caramélisé au namelac aromatique de Madagascar.

Tous les prix sont en euros. Manger de la viande, de la volaille,
Les fruits de mer, les crustacés ou les œufs peuvent augmenter votre risque de maladie causée par des infections d'origine alimentaire.

E | OEUFS D | LAIT ET PRODUITS LAITIERS N | NUTS G | SF GLUTEN | FRUITS DE MER S | SULFITES V | VÉGÉTALIEN/VÉGÉTARIEN

SALADE

Salade de lentilles noires SF | 15

Vinaigre balsamique ancien | Chili | oignons frais | Fenouil |
Aneth | huile d'olive

Panzanella à la mozzarella G D | 19

Mélange de cerises colorées | Poivron vert | oignons verts | Radis |
Pain frit | huile d'olive

ANTIPASTI

Bruschetta aux tomates G V | 11

Tomates | Herbes aromatiques | Basilic frais | huile d'olive

Bruschetta aux légumes G D | 12

Fromage à base de plantes | Roquette | Ail | huile d'olive

Chabatta aux asperges D G E | 16

Oeufs pochés | Oeufs pochés | basilic frais | huile | huile d'olive

PÂTES ET RISOTTO

Gnocchis à la ricotta G D | 16

Ricotta fumée | Tomate fraîche | Basilic frais

Cannellonis aux épinards G D | 17

Confiture de tomates fraîches | légumes

Risotto aux cèpes D | 15

Cèpes | Parmesan | Beurre frais

Spaghetti Napoli G V | 14

oignons frais | Tomate | Basilic frais | huile d'olive

PIZZA

Pain à l'ail G V | 8

Basilic frais | Fleur de Cel | huile d'olive

Pizza Margherita G D | 15

Sauce tomate | parmesan

Pizza Légumes G | 15

Sauce tomate | Champignons | Citrouille | Roquette | Ail | huile d'olive

Tous les prix sont en euros. Manger de la viande, de la volaille,
Les fruits de mer, les crustacés ou les œufs peuvent augmenter votre risque de maladie causée par des infections d'origine alimentaire.

E | OEUFS D | LAIT ET PRODUITS LAITIERS N | NUTS G | SF GLUTEN | FRUITS DE MER S | SULFITES V | VÉGÉTALIEN/VÉGÉTARIEN

VÉGÉTARIEN / VÉGÉTALIEN

SOUPE

Cappuccino de citrouille sucrée D | 17

Soupe sucrée au cappuccino de citrouille de notre récolte avec mousse moelleuse à la ricotta italienne.

SALADE

Lentilles noires SF S | 17

Salade de lentilles noires grecques, herbes crétoises, huile d'olive et vinaigre balsamique vieilli de la famille Karatzis.

Mozzarella Panzanella G D | 21

Mélange de tomates cerises d'Hersonissos avec du pain maison grillé, de l'oignon rouge frais et des radis.

AMUSE-GUEULE

Bruschetta aux tomates G V | 11

Pâte à maturation lente avec un mélange de tomates cerises d'Hersonissos, d'herbes crétoises et d'huile d'olive extra vierge.

Bruschetta aux légumes G D | 12

Pâte à maturation lente avec des légumes frais de saison et du fromage végétal.

Ciabatta aux asperges fraîches G E | 16

Ciabatta italienne aux asperges fraîches.

PÂTES & RISOTTO

Gnocchis G D | 18

Pâtes de pommes de terre à la sauce tomate maison. Basilic frais et ricotta italienne.

Cannelloni aux épinards G D | 18

Cannellonis farcis aux épinards frais, tomates cerises confites et légumes frais de saison.

Risotto D | 17

Risotto classique aux cèpes avec beurre et parmesan italien.

Spaghetti Napoli G V | 15

Spaghetti à la sauce traditionnelle de Naples et au parmesan italien.

Tous les prix sont en euros. Manger de la viande, de la volaille, Les fruits de mer, les crustacés ou les œufs peuvent augmenter votre risque de maladie causée par des infections d'origine alimentaire.

E | OEUFS D | LAIT ET PRODUITS LAITIERS N | NUTS G | SF GLUTEN | FRUITS DE MER S | SULFITES V | VÉGÉTALIEN/VÉGÉTARIEN

MENU ENFANT

Pizza Margarita G D | 15
sauce tomate | Parmesan

Carbonara Bavette G D E N | 19
Authentique carbonara italienne avec œuf, guanciale et pecorino d'Italie.

Spaghetti Bolognaise G S | 17
Spaghetti bolognaise à la sauce tomate maison et 100 % bœuf, viande hachée locale.

Spaghetti Napoli G V | 15
Spaghetti à la sauce traditionnelle de Naples et au parmesan italien.

Frites G V | 5

CUISINA ITALIANA

AZZURRO

RESTAURANT

EN CAS D'ALLERGIES, VEUILLEZ EN INFORMER VOTRE SERVEUR

Nous n'utilisons que de l'huile d'olive extra vierge pour nos plats. Le fromage feta est certifié A.O.P.
Tous les prix sont exprimés en euros et toutes taxes comprises conformément à la législation.

Le restaurant est tenu de fournir des formulaires de réclamation lors de son départ.

Le client n'est pas tenu d'effectuer le paiement s'il n'a pas reçu de preuve de paiement (chèque/facture).

Contrôle de la qualité : Eleftherios Arvanitakis