

LUNCH MENU



POSEIDON

ΑΠΟΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΣ ΣΑΝ ΤΟΥΣ ΕΛΛΗΝΕΣ ΘΕΟΥΣ

Βυθιστείτε σε μια μοναδική γαστρονομική εμπειρία στο Poseidon, όπου γευματίζετε όπως οι Έλληνες θεοί. Οι εξειδικευμένοι σεφ μας συνδυάζουν με τέχνη τα πιο φρέσκα υλικά για να δημιουργήσουν μια συμφωνία γεύσεων. Γνωρίστε έναν κόσμο γεύσεων που μοιάζει με ταξίδι για την ψυχή. Από φρέσκα θαλασσινά μέχρι ζουμερό κρέας - κάθε πιάτο είναι προσεκτικά προετοιμασμένο για να ενθουσιάσει τον ουρανίσκο σας. Απολαύστε το μεσημεριανό με θέα θάλασσά στο Poseidon.

ΣΑΛΑΤΑ

Πράσινη Σαλάτα S V D | 14

Ποικιλία μαρουλιών με ψητά λαχανικά, γραβιέρα από την περιοχή του Ρεθύμνου και dressing παλαιωμένο Βαλσάμικο οικογένειας Καράτζη.

Καλοκαιρινή Κινόα V | 14

Με λαχανικά εποχής, φρέσκια μέντα από τον κήπο μας και αβοκάντο από την περιοχή των Χανίων.

Ελληνική Σαλάτα D G | 14

Παραδοσιακή Ελληνική σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, κόκκινο κρεμμύδι, ελιές από την περιοχή του Ηρακλείου και Ελληνική φέτα.

SNACK & MAIN

Club Sandwich G E | 14

Με παναρισμένο ζουμερό φιλέτο κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής, λιωμένο τυρί και μπέικον. Συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές.

Bao Bun Γαρίδα SF G E | 16

Αφράτο ψωμάκι με παναρισμένες γαρίδες, σαλάτα coleslaw, μαγιονέζα lemongrass και sweet chilli.

Bagel με Falafel V G | 14

Bagel με γέμιση από κρέμα αβοκάντο Ιεράπετρας, χειροποίητα Falafel και πρασινάδες του τόπου μας.

Katsu Sando Κοτόπουλο G E | 16

Βουτυρένιο ψωμί brioche με παναρισμένο κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής, σαλάτα coleslaw και spicy μαγιονέζα.

Σουβλάκι Κοτόπουλο SF D | 18

Σουβλάκι από ντόπιο φιλέτο κοτόπουλο με σάλτσα γιαουρτιού, πρασινάδες από τον κήπο μας και αρωματικό ρύζι μπασμάτι.

Μοσχαρίσια Μπιφτέκια Σχάρας G D | 18

Μπιφτέκια σχάρας από 100 % μοσχαρίσιο κιμά από μοσχάρια Χανίων, με σπιτική σάλτσα ντομάτας και Ελληνικό γιαούρτι. Συνοδεύονται με πίτες και πατάτες τηγανητές.

Φιλέτο Λαβράκι SF D | 22

Φιλέτο λαβράκι Αιγαίου με σπανάκι σωτέ και φρέσκα βότανα του τόπου μας. Συνοδεύεται με βουτυράτες baby πατάτες.

Rigatoni Al Pollo G D | 16

Με μπουκιές κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής, κρέμα ντόπιωνμανιταριών και άρωμα εστραγκόν.

Rigatoni Napoli G V | 12

Με σπιτική σάλτσα ντομάτας και φρέσκο βασιλικό από τον κήπο μας.

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

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Χαλβάς Ν | 14

Παραδοσιακός σιμιγδαλένιος χαλβάς με σιρόπι κρητικού μελιού και ξηρούς καρπούς.

Μους Γιαούρτι D | 14

Ελληνικό γιαούρτι με χειροποίητο γλυκό βύσσινο.

ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΑΣ, ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΕΤΕ 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

H MENU

POSEIDON

ENJOYING LIKE THE GREEK GODS

Immerse yourself in a unique gastronomic experience at Poseidon, where you dine like the Greek gods. Our expert chefs artfully combine the freshest ingredients to create a symphony of flavors. Experience a world of flavors that feels like a journey for the soul. From fresh seafood to juicy meat – every dish is carefully prepared to delight your palate. Enjoy lunch overlooking the sea at Poseidon.

SALAD

Green Salad S V D | 14

Assorted lettuce with roasted vegetables, graviera cheese from the Rethymno region and aged balsamic dressing from the Karatzis family.

Summer Quinoa V | 14

With seasonal vegetables, fresh mint from our garden and avocado from the Chania region.

Greek Salad D G | 14

Traditional Greek salad with tomato, cucumber, red onion, olives from the Heraklion area, and Greek feta cheese.

SNACK & MAIN

Club Sandwich G E | 14

With breaded juicy free-range chicken fillet, melted cheese, and bacon. Served with French fries.

Bao Bun -Shrimp SF G E | 16

Fluffy bun with breaded shrimp, coleslaw, lemongrass mayonnaise, and sweet chili sauce.

Bagel with Falafel V G | 14

Bagel filled with avocado cream from the region of Ierapetra, handmade falafel, and local greens

Katsu Sando Chicken G E | 16

Buttery brioche bread with breaded free-range fried chicken, coleslaw, and spicy mayonnaise.

Chicken Souvlaki SF D | 18

Souvlaki made from local chicken fillet, yogurt sauce, greens from our garden, and aromatic basmati rice.

Grilled Beef Burgers G D | 18

Grilled burgers made from 100% minced beef from the region of Chania, with homemade tomato sauce and Greek yogurt. Served with pita bread and French fries.

Sea Bass Fillet SF D | 22

Sea bass fillet from Aegean sea with sautéed spinach and fresh local herbs. Served with buttered baby potatoes.

Rigatoni Al Pollo G D | 16

With free-range chicken bites, local mushroom cream, and tarragon aroma. Chicken Rigatoni

Rigatoni Napoli G V | 12

With homemade tomato sauce and fresh basil from our garden.

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

DESSERT

Halva N | 14

Traditional semolina halva with Cretan honey syrup and nuts.

Yogurt Mousse D | 14

Greek yogurt with handmade sweet sour cherry.

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

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).

QUALITY MANAGER: ELEFTHERIOS ARVANITAKIS

H MENU

POSEIDON

GENIEßEN WIE DIE GRIECHISCHEN GÖTTER

Tauchen Sie ein in ein einzigartiges gastronomisches Erlebnis im Poseidon, wo Sie wie die griechischen Götter speisen. Unsere erfahrenen Köche kombinieren kunstvoll die frischesten Zutaten, um eine Symphonie der Aromen zu kreieren. Erleben Sie eine Welt der Aromen, die sich wie eine Reise für die Seele anfühlt. Von frischen Meeresfrüchten bis hin zu saftigem Fleisch – jedes Gericht wird sorgfältig zubereitet, um Ihren Gaumen zu erfreuen. Genießen Sie ein Mittagessen mit dem Blick auf das Meer im Poseidon.

SALATE

Grüner Salat S V D | 14

Verschiedene Salatsorten mit gebratenem Gemüse, Graviera-Käse aus der Region Rethymno und gereiftem Balsamico-Dressing der Familie Karatzis.

Sommer-Quinoa V | 14

Mit Gemüse der Saison, frischer Minze aus unserem Garten und Avocado aus der Region Chania.

Griechischer Salat D G | 14

Traditioneller griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Oliven aus der Region Heraklion und griechischem Feta.

SNACK & HAUPTGERICHT

Club Sandwich G E | 14

Mit paniertem, saftigem Freiland-Hähnchenfilet, geschmolzenem Käse und Speck. Dazu gibt es Pommes frites.

Bao Bun -Garnele SF G E | 16

Fluffiges Brötchen mit panierten Garnelen, Coleslaw-Salat, Lemongrass-Mayonnaise und süßer Chili.

Bagel mit Falafel V G | 14

Bagel gefüllt mit Avocadocreme aus Ierapetra, handgemachten Falafel und Kräutern aus unserer Region.

Katsu Sando Hähnchen G E | 16

Butterbrioche-Brötchen mit paniertem Freilandhähnchen, Coleslaw-Salat und würziger Mayonnaise.

Souvlaki Hähnchen SF D | 18

Souvlaki aus lokalem Hähnchenfilet mit Joghurtsoße, Kräutern aus unserem Garten und aromatischem Basmatireis.

Rindfleisch-Burger vom Grill G D | 18

Burger vom Grill aus 100 % Rinderhackfleisch von Rindern aus Chania, mit hausgemachter Tomatensauce und griechischem Joghurt. Dazu gibt es Pita-Brot und Pommes frites

Seebarschfilet SF D | 22

Seebarschfilet aus der Ägäis mit sautiertem Spinat und frischen Kräutern aus unserer Region. Dazu gibt es Butter-Babykartoffeln.

Rigatoni Al Pollo G D | 16

Mit Freilandhähnchenstückchen, regionaler Pilzcreme und Estragonaroma. Hähnchen-Rigatoni

Rigatoni Napoli G V | 12

Mit hausgemachter Tomatensauce und frischem Basilikum aus unserem Garten.

DESSERT

Halva N | 14

Traditionelle Halva aus Grieß mit kretischem Honigsirup und Nüssen.

Joghurt-Mousse D | 14

Griechischer Joghurt mit handgemachten süß-sauren Kirschen.

IM FALLE EINER ALLERGIE INFORMIEREN SIE BITTE IHREN KELLNER.

Wir verwenden ausschließlich natives Olivenöl extra. Der Feta-Käse, den wir verwenden, ist P.D.O zertifiziert.

Die Preise sind in Euro angegeben und enthalten alle gesetzlichen Steuern.

Das Restaurant ist verpflichtet Beschwerdeformulare am Ausgang bereitzustellen.

Der Verbraucher ist nicht zur Zahlung verpflichtet, wenn er das rechtliche Dokument (Quittung / Rechnung) nicht erhält.

QUALITÄTSMANAGER: ELEFThERIOS ARVANITAKIS

H MENU

POSEIDON

JOUISSANT COMME LES DIEUX GRECS

Plongez dans une expérience gastronomique unique à Poséidon, où vous dînez comme les dieux grecs. Nos chefs experts combinent astucieusement les ingrédients les plus frais pour créer une symphonie de saveurs. Découvrez un monde de saveurs qui ressemble à un voyage pour l'âme. Des fruits de mer frais à la viande juteuse, chaque plat est soigneusement préparé pour ravir votre palais. Profitez d'un déjeuner avec vue sur la mer à Poséidon.

SALADE

Salade Verte SF VG | 14

Variété de laitue aux légumes grillés, gruyère de Réthymnon et l'habillage de la famille balsamique âgée Karatzis.

Quinoa coloré V GF SF SF NF DF VG | 14

Avec des légumes de saison, de la menthe fraîche de notre jardin et de l'avocat de La Canée.

Salade Grecque SF VG | 14

Salade grecque traditionnelle avec tomate, concombre, oignon rouge, olives d'Héraklion et feta grecque.

SNACK & PLATS

Club Sandwich SF | 14

Avec du filet de poulet fermier pané et juteux, du fromage fondu et du bacon. Servi avec frites.

Bao Bun aux crevettes SF | 16

Bao Bun cuit à 7 minutes avec des crevettes panées, une salade de chou, de la mayonnaise à la citronnelle et du piment doux.

Bagel au Falafel V SF | 14

Bagel fourré à la crème d'avocat d'Ierapetra, Falafel fait à la main et verdure de notre lieu.

Poulet Katsu Sando SF | 16

Pain brioché au beurre avec poulet fermier pané, salade de chou, mayonnaise épicée.

Souvlaki au poulet SF DF NF | 18

Souvlaki de filet de poulet local avec sauce au yaourt, verdure de notre jardin et riz basmati aromatique.

Burgers de bœuf grillé SF DF NF | 18

Burgers grillés à base de bœuf haché à 100 % de bœuf de La Canée, avec sauce tomate maison et yaourt grec. Servi avec des tartes et des frites.

Filet de bar SF DF NF GF | 22

Filet de bar ouvert avec des épinards sautés de notre jardin et des herbes fraîches crétoises. Servi avec des pommes de terre grelots au beurre.

Rigatoni au poulet NF SF | 16

Rigatoni avec bouchées de poulet fermier, crème de champignons locaux et arôme d'estragon.

Rigatoni Napoli SF VG | 12

Rigatoni à la sauce tomate maison et basilic frais de notre jardin.

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.

DESSERTS

Xalvas N | 14

Halva de semoule traditionnel avec du sirop de miel crétois et des noix.

Mousse au yogourt D | 14

Yaourt grec avec cerise aigre grecque faite à la main.

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.

EN CAS D'ALLERGIE, VEUILLEZ EN INFORMER VOTRE SERVEUR.

Nous utilisons exclusivement de l'huile d'olive extra vierge. Le fromage feta que nous utilisons est AOP.

Les prix sont exprimés en euros et s'entendent toutes taxes comprises dans la catégorie des produits de la famille.

Le magasin est tenu d'avoir des cartes imprimées dans un étui spécial à côté de la sortie pour la formulation de toute protestation.

Le consommateur n'est pas tenu de payer s'il ne reçoit pas le document juridique (reçu / facture).

GESTIONNAIRE DE MARCHÉ : ELEFThERIOS ARVANITAKIS