



ΜΟΝΑΔΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

Καλώς ήρθατε στο *Meat In*, όπου κάθε κομμάτι είναι ένα αριστούργημα και κάθε μπουκιά είναι μια συμφωνία γεύσης. Το μενού μας είναι ένα ταξίδι στον κόσμο των εξαιρετικών κοπών κρεάτων. Ελάτε μαζί μας για μια γευστική εμπειρία που ξεπερνά τα συνηθισμένα – μια γιορτή των καλύτερων κοπών, της καλύτερης γεύσης και των ωραιότερων στιγμών που μοιράζεστε γύρω από το τραπέζι. Αφεθείτε στις αισθήσεις σας και αυξήστε τις προσδοκίες σας.

ΣΟΥΠΑ

Σούπα Λαχανικών Βελουτέ D V | 17

Σούπα με φρέσκα λαχανικά του τόπου μας, φρέσκια δυόσμο και Κρητικό γαλένι τυρί κρέμα.

ΣΑΛΑΤΑ

Πολύχρωμη Σαλάτα με Baby Σπανάκι N S V | 15

Πολύχρωμη σαλάτα με διαλεχτά φύλλα από baby σπανάκι, παντζάρι και σέλερι. Φρέσκια τομάτα Ιεράπετρας και Κρητικές σταφίδες. Συνδυάζεται με ντόπια καρύδια και χυμό εσπεριδοειδών.

Ανάμικτη Σαλάτα E D G S V | 17

Ανάμικτη σαλάτα από τον κήπο μας, ρόκα, καλαμπόκι και αβοκάντο Σητείας. Dressing μουστάρδας, φρέσκο ρόδι και flakes παρμεζάνας.

ΟΡΕΚΤΙΚΟ

Burrito Με Χοιρινό Απάκι Κρήτης G D | 17

Γέμιση από ντόπια μανιτάρια, πολύχρωμες πιπεριές και Αμερικάνικο Cheddar. Με αυθεντικό παραδοσιακό απάκι Κρήτης και σάλτσα γιαουρτιού.

Φαλάφελ με Πουρέ Ψητό Παντζάρι G E V | 17

Χειροποίητα φαλάφελ πάνω σε πουρέ από ψητό παντζάρι και αρωματικό λάδι μαϊντανού.

Ψητά Λαχανικά S V | 17

Διαλεχτά λαχανικά εποχής από τον κήπο μας με ελαιόλαδο οικογένειας Καράτζη.

ΚΥΡΙΩΣ

Ντόπιο Μοσχαρίσιο Striploin S | 29

Striploin μοσχαρίσιο από Κρητικές φάρμες στο γκριλ. Συνοδεύεται με σαλάτα σπανάκι και βινεγκρέτ μελιού.

Χοιρινά Πλευρά Στο Γκριλ G N S D | 21

Spare ribs από ντόπιο χοιρινό, ψημένα για 6 ώρες με σάλτσα barbeque.

Κοτόπουλο Φιλέτο D E | 18

Κοτόπουλο φιλέτο ελευθέρως βοσκής με πατάτες Country και ψητό καλαμπόκι.

Ελληνικό Μοσχάρι Φιλέτο D E | 28

Μοσχαρίσιο φιλέτο γάλακτος με πατάτες τηγανιτές και λαχανικά εποχής.

Μοσχαρίσιο Burger G D S E | 25

Burger με 100% μοσχαρίσιο κιμά, καραμελωμένα κρεμμύδια και τυρί Cheddar. Συνοδεύεται με πατάτες Country

ΣΑΛΤΣΑ

Pepper - BBQ - Béarnaise G S E N

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

ΓΛΥΚΟ

Σοκολατόπιτα G N D V | 15

Χειροποίητη σοκολατόπιτα με αλμυρή καραμέλα, φουντούκια και παγωτό βανίλια.

Κρέμα Λεμονιού με Crumble Μπισκότο G E V | 13

Crumble μπισκότου με μαρέγκα και άρωμα λεμονιού.

VEGAN / VEGETARIAN

ΣΟΥΠΑ

Σούπα Λαχανικών Βελουτέ D V | 17

Σούπα με φρέσκα λαχανικά του τόπου μας και φρέσκο δυόσμο .

ΣΑΛΑΤΕΣ

Πολύχρωμη Σαλάτα με Baby Σπανάκι N S V | 15

Πολύχρωμη σαλάτα με διαλεχτά φύλλα από baby σπανάκι, παντζάρι και σέλερι. Φρέσκια τομάτα Ιεράπετρας και Κρητικές σταφίδες. Συνδυάζεται με ντόπια καρύδια και χυμό εσπεριδοειδών.

Ανάμικτη σαλάτα E D G S V | 17

Ανάμικτη σαλάτα από τον κήπο μας, ρόκα καλαμπόκι και αβοκάντο Σητείας. Dressing μουστάρδας, φρέσκο ρόδι .

ΟΡΕΚΤΙΚΟ

Burritos Vegetarian G V | 17

Με γέμιση από ντόπια μανιτάρια , κόλιανδρο Κρήτης και chili flakes από τον κήπο μας.

Φαλάφελ G E V | 17

Χειροποίητα φαλάφελ πάνω σε πουρέ από ψητό παντζάρι και αρωματικό λάδι μαϊντανού.

Ψητά Λαχανικά S V | 17

Διαλεχτά λαχανικά εποχής από τον κήπο μας με ελαιόλαδο οικογένειας Καράτζη.

ΚΥΡΙΩΣ

Beyond Burger G E S V | 22

Burger από 100% φυτικό μπιφτέκι beyond. Χειροποίητες πίκλες αγγουριού και ψητό κρεμμύδι.

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Σαλάτα ντομάτα αγγούρι | 12

Με ελαιόλαδο

Κοτομπουκιές G N E | 12

Συνοδεύεται με πατάτες τηγανιτές

Burger G E | 18

Με 100% μοσχαρίσιο μπιφτέκι, καραμελωμένα κρεμμύδια και πατάτες τηγανιτές

Πέννες με κρέμα γάλακτος G D | 17

Σάλτσα κρεμά γάλατος και Ιταλική παρμεζάνα.



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 λάβειτο νόμιμο παραστατικό (απόδειξη / τιμολόγιο).

UNIQUE FLAVORS

Welcome to *Meat In*, where every cut is a masterpiece and every bite is a flavor accord. Our menu is a journey into the world of excellent cuts of meat. Join us for a dining experience beyond the ordinary – a celebration of the best cuts, the best taste and the best moments shared around the table. Indulge your senses and raise your expectations.



NANA GOLDEN BEACH
PREMIUM RESORT & SPA EXPERIENCE

SOUP

Velouté Vegetable Soup D V | 17

Soup with fresh local vegetables, fresh mint and the local cream cheese "Galení" .

SALAD

Colorful Salad with Baby Spinach N S V | 15

Colorful salad with selected selected leaves of baby spinach, beetroot and celery . Fresh tomatoes from the region of Ierapetra and Cretan raisins. Combined with local walnuts and citrus juice.

Mixed Salad E D G S V | 17

Mixed salad from our garden , rucola, corn and avocado from region of Sitia. Mustard dressing, fresh pomegranate and parmesan flakes.

APPETIZER

Burrito with Cretan Pork "Apaki" G D | 17

Filled with Local mushrooms, colorful peppers and American Cheddar cheese. With authentic traditional Cretan apaki and Greek yogurt sauce.

Falafel with Roasted Beetroot Purée G E V | 17

Handmade falafel on roasted beetroot puree and aromatic parsley oil.

Grilled Vegetables S V | 17

Selected seasonal vegetables served with extra virgin olive oil from the Karatzis family farm.

MAIN

Local Beef Striploin S | 29

Grilled Beef striploin from Cretan farms . Served with spinach salad and honey vinaigrette.

Spare Ribs On The Grill G N S D | 21

Spare ribs from local pork, cooked for 6 hours with barbecue sauce.

Chicken Fillet D E | 18

Fillet of free-range chicken with potatoes Country and roasted corn

Veal Fillet D E | 28

Local veal fillet with French fries and seasonal vegetables.

Beef Burger G D S E | 25

100% ground beef burger, caramelized onions and cheddar cheese. Served with Country''potatoes.

SAUCE

Pepper - BBQ - Béarnaise G S E N

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

Chocolate Pie G N D V | 15

Handmade chocolate pie with savory caramel, hazelnuts and vanilla ice cream.

Lemon Cream with Biscuit Crumble G E V | 13

Biscuit Crumble with meringue and lemon aroma.

VEGAN / VEGETARIAN

SOUP

Velvet Vegetable Soup D V | 17

Soup with fresh local vegetables and fresh mint.

SALAD

Colorful Salad with Baby Spinach N S V | 15

Colorful salad with selected leaves of baby spinach, beetroot, and celery. Fresh tomatoes from lerapetra and Cretan raisins. Combined with local walnuts and citrus juice.

Mixed salad E D G S V | 17

Mixed salad from our garden, rocket corn, and avocado from region of Sitia. Mustard dressing, fresh pomegranate.

APPETIZER

Vegetarian Burritos G V | 17

Filled with local mushrooms, Cretan coriander, and chili flakes from the garden

Falafel G E V | 17

Handmade falafel on roasted beetroot puree and aromatic parsley oil.

Grilled Vegetables S V | 17

Selected seasonal vegetables from our garden , with Karatzis family olive oil.

MAIN

Beyond Burger G E S V | 22

100% vegetable burger from beyond. Handmade cucumber pickles and roasted onion.

KIDS MENU

Tomato and cucumber salad | 12

With olive oil

Chicken Nuggets G N E | 12

Served with French fries

Burger G E | 18

With 100% beef burger and caramelized onions and French fries.

Penne with cream sauce G D | 17

Cream sauce and Italian parmesan cheese.



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).

Quality Manager: Eleyfterios Arvanitakis



NANA GOLDEN BEACH
PREMIUM RESORT & SPA EXPERIENCE

EINZIGARTIGER GESCHMACK

Herzlich willkommen im Meat In, wo jedes Gericht ein Meisterwerk und jeder Bissen eine Geschmacksexplosion ist. Unsere Speisekarte entführt Sie in die Welt hervorragender und zarter Fleischstücke. Besuchen Sie uns und erleben Sie ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis – ein Fest des besten Geschmacks und der schönen Momente, die man am Tisch mit Freunden und Familie teilt. Verwöhnen Sie Ihre Sinne und wir werden Ihre Erwartungen übertreffen.

SUPPE

Gemüsevelouté D V | 17

Cremige Suppe aus frischem regionalem Gemüse, verfeinert mit frischer Minze und kretischem Frischkäse "Galení"

SALAT

Bunter Salat mit Babyspinat N S V | 15

Bunter Salat mit Zutaten wie Babyspinat, Rote Beete, Sellerie, frischen Tomaten aus Ierapetra und kretischen Rosinen, kombiniert mit heimischen Walnüssen und Zitronensaft.

Gemischter Salat E D G S V | 17

Gemischter Salat aus unserem Garten mit Rucola, Mais und Avocado aus Sitia, dazu Senf-Dressing, frischer Granatapfel und Parmesanflocken.

VORSPEISE

Burritos mit kretischem Schweinefleisch „Apaki“ G D | 17

Gefüllt mit lokalen Pilzen, bunten Paprikaschoten und Amerikanischer Cheddar-Käse. Mit authentischem traditionellem kretischem Apaki und griechischer Joghurtsauce

Falafel mit geröstetem Rote-Bete-Püree G E V | 17

Handgemachte Falafel auf geröstetem Rote-Bete-Püree und aromatischem Petersilienöl.

Grillgemüse S V | 17

Ausgewählte Gemüse der Saison, serviert mit nativem Olivenöl extra vom Bauernhof der Familie Karatzis.

HAUPTSPEISE

Lokales Rinderfilet "Striploin" S | 29

Gegrilltes "Striploin" von kretischen Farmen. Serviert mit Spinatsalat und Honig-Vinaigrette.

Spareribs vom Grill G N S D | 21

Junge lokale Schweinerippchen, 6 Stunden gekocht, mit Barbecue-Sauce.

Hähnchenfilet D E | 18

Hähnchenfilet aus Freilandhaltung, mit Kartoffelspalten und geröstetem Mais.

Kalbsfilet D E | 28

Lokales Kalbsfilet mit Pommes frites und Gemüse der Saison.

Beef Burger G D S E | 25

Burger mit 100% Rinderhackfleisch, karamellisierten Zwiebeln und amerikanischem Cheddar-Käse. Serviert mit Kartoffeln Country

SAUCE

Pfeffer - BBQ - Béarnaise G S E N

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

DESSERT

Schokoladenkuchen G N D V | 15

Handgemachter Schokoladenkuchen mit herzhafter Karamellcreme, Haselnüssen und Vanilleeis.

Zitronencreme mit Bisquit-Streuseln G E V | 13

Biskuit-Streusel mit Baiser- und Zitronenaroma.

VEGAN / VEGETARISCH

SUPPE

Velvet Gemüsesuppe D V | 17

Suppe mit frischem lokalem Gemüse und frischer Minze.

SALAT

Bunter Salat mit Babyspinat N S V | 15

Bunter Salat mit ausgewählten Blättern von Babyspinat, Rote Beete und Sellerie. Frische Tomaten aus Ierapetra und kretische Rosinen. Kombiniert mit lokalen Walnüssen und Zitronensaft.

Gemischter Salat E D G S V | 17

Gemischter Salat aus unserem Garten, Rucola, Mais und Avocado aus der Region Sitia. Senfdressing, frischer Granatapfel.

VORSPEISE

Vegetarische Burritos G V | 17

Gefüllt mit Pilzen aus der Region, kretischem Koriander und Chiliflocken aus dem Garten

Falafel G E V | 17

Handgemachte Falafel auf geröstetem Rote-Bete-Püree und aromatischem Petersilienöl.

Gegrilltes Gemüse S V | 17

Ausgewählte saisonale Gemüsesorten aus unserem Garten, mit Olivenöl der Familie Karatzis.

HAUPTSPEISE

Beyond Burger G E S V | 22

Burger aus 100% Gemüse von Beyond. Handgemachte eingelegte Gurken und geröstete Zwiebeln.

KINDER-MENÜ

Tomaten-Gurken-Salat | 12

Mit Olivenöl

Hähnchen-Nuggets G N E | 12

Serviert mit Pommes frites.

Burger G E | 18

Mit 100% Rindfleisch-Burger, karamellisierten Zwiebeln und Pommes frites.

Penne mit Sahnesauce G D | 17

Sahnesauce und italienischer Parmesankäse



IM FALLE VON ALLERGIEN, BITTE INFORMIEREN SIE IHREN KELLNER.

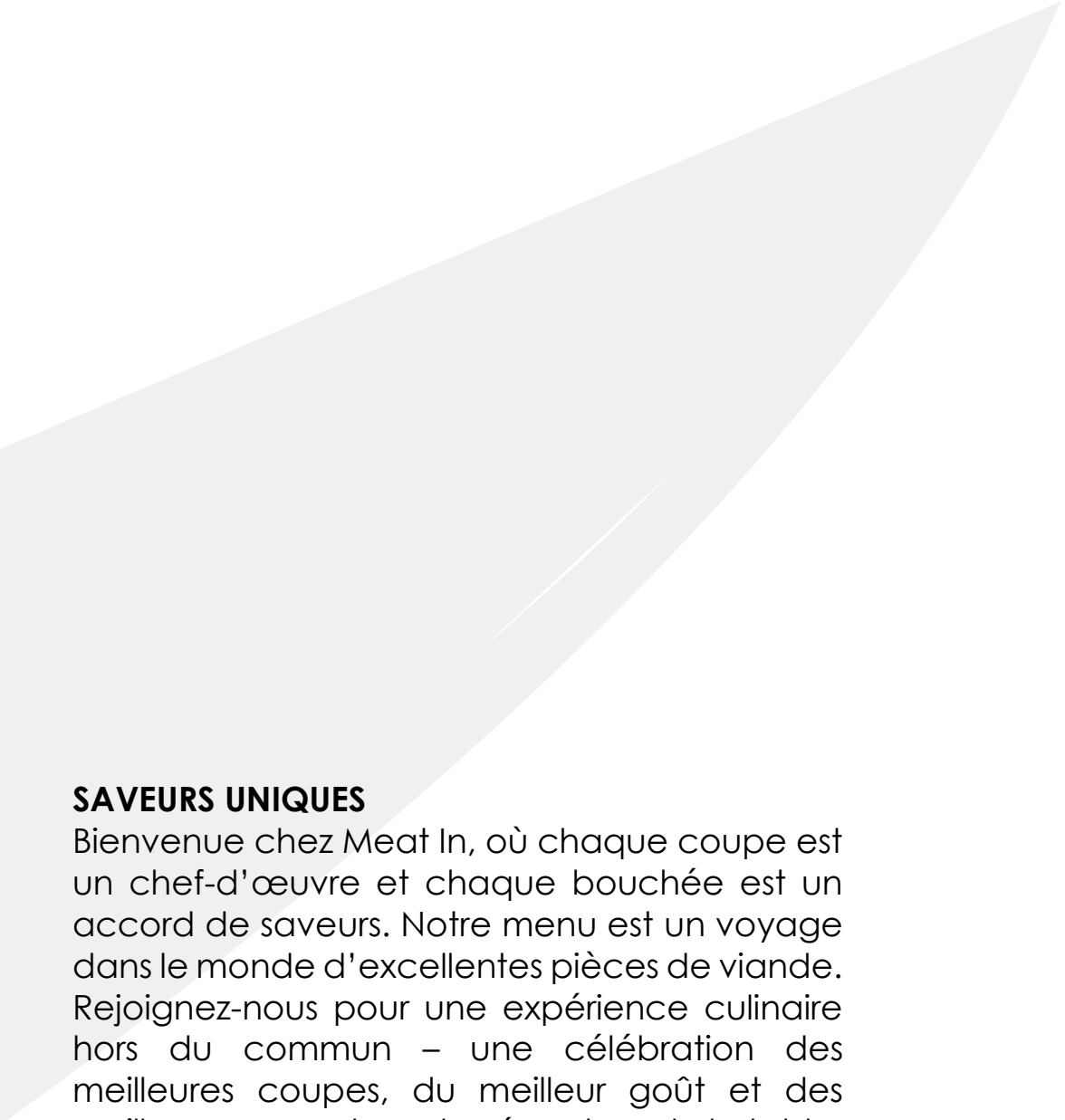
Wir verwenden ausschließlich natives Olivenöl extra für unsere Gerichte. Der Feta-Käse ist als P.D.O. zertifiziert.

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



SAVEURS UNIQUES

Bienvenue chez Meat In, où chaque coupe est un chef-d'œuvre et chaque bouchée est un accord de saveurs. Notre menu est un voyage dans le monde d'excellentes pièces de viande. Rejoignez-nous pour une expérience culinaire hors du commun – une célébration des meilleures coupes, du meilleur goût et des meilleurs moments partagés autour de la table. Faites plaisir à vos sens et élevez vos attentes.

SOUPE

Velouté de légumes D V | 17

Soupe à base de légumes frais locaux, de menthe fraîche et de fromage frais Galeni local.

SALADE

Salade colorée aux jeunes pousses d'épinards N S V | 15

Salade colorée composée d'une sélection de jeunes pousses d'épinards, de betteraves et de céleri. Tomates fraîches de la région d'Irapetra et raisins secs crétois. Accompagnée de noix locales et de jus d'agrumes.

Salade mixte E D G S V | 17

Salade mixte de notre jardin, roquette, maïs et avocat de la région de Sitia. Vinaigrette à la moutarde, grenade fraîche et copeaux de parmesan.

AMUSE-GUEULE

Burrito au porc crétois « Apaki » G D | 17

Farci de champignons locaux, de poivrons colorés et de cheddar américain. Avec de l'apaki crétois traditionnel authentique et une sauce au yaourt grec.

Falafel avec purée de betteraves rôties G E V | 17

Falafel fait maison sur purée de betteraves rôties et huile de persil aromatique

Légumes grillés S V | 17

Légumes de saison sélectionnés servis avec de l'huile d'olive extra vierge provenant de la ferme familiale Karatzis

PRINCIPAL

Contre-filet de bœuf local S | 29

Filet de bœuf grillé provenant d'élevages crétois. Servi avec une salade d'épinards et une vinaigrette au miel.

Côtes levées grillées G N S D | 21

Côtes levées de porc local, cuites pendant 6 heures avec une sauce barbecue.

Filet de poulet D E | 18

Filet de poulet fermier accompagné de pommes de terre campagnardes et de maïs rôti.

Filet de veau D E | 28

Filet de veau local accompagné de frites et de légumes de saison.

Burger de bœuf G D S E | 25

Burger 100 % bœuf haché, oignons caramélisés et fromage cheddar américain. Servi avec des pommes de terre « Country ».

SAUCE

Poivre - BBQ - Béarnaise g s e n

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.

Tarte au chocolat

Crème
Crumble



et glace à la vanille.

V | 13

e citron.

SOUPE

Velouté de légumes D V | 17

Soupe aux légumes frais locaux et à la menthe fraîche.

SALADES

Salade colorée aux jeunes pousses d'épinards N S V | 15

Salade colorée composée d'une sélection de jeunes pousses d'épinards, de betteraves et de céleri. Tomates fraîches d'Ierapetra et raisins secs crétois. Accompagnée de noix locales et de jus d'agrumes.

Salade mixte E D G S V | 17

Salade mixte de notre jardin, roquette, maïs et avocat de la région de Sitia. Vinaigrette à la moutarde, grenade fraîche et copeaux de parmesan.

AMUSE-GUEULE

Burritos végétariens G V | 17

Farcis de champignons locaux, coriandre crétoise et flocons de piment du jardin.

Falafel à la purée de betteraves rôties G E V | 17

Falafel artisanal sur purée de betteraves rôties et huile de persil aromatique.

Légumes grillés S V | 17

Légumes de saison sélectionnés de notre jardin, avec huile d'olive de la famille Karatzis.

PRINCIPAL

Au-delà du burger G E S V | 22

Au-delà du burger 100 % végétal au-delà. Cornichons de concombre faits à la main et oignon rôti.

MENU ENFANT

Nuggets de poulet G N E | 12

Servi avec frites

Burger simple G E | 18

Avec un burger 100 % bœuf et des oignons caramélisés.

B 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 légalement.

Le restaurant est tenu de fournir des formulaires de plainte 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).

Un logo sur fond noir Description générée automatiquement