



ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ ΜΕ ΣΚΕΨΗ

Καλώς ήρθατε στο Θάλασσα Μεσογειακό Εστιατόριο, 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 αναμειγνύονται 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

Σούπα σελινόριζας D | S | C 12

Πράσινο μήλο και τραγανή καπνιστή πανσέτα

ΣΑΛΑΤΑ

Μεσογειακή G | E 15

Ανάμεικτα τοματίνια από την περιοχή της Μεσσαράς,
φρέσκο κρεμμύδι, πατάτες , αυγό, ελιές , κάπαρη και
Κρητικό παξιμάδι.

Πράσινη S / N | 18

Ανάμεικτα φύλλα μαρουλιών ξηρούς καρπούς ,πορτοκάλι,
γκρέιπφρουτ, σάλτσα εσπεριδοειδών

ΟΡΕΚΤΙΚΟ

Καλαμάρι Τηγανιτό G SF | 16

Καλαμάρι Αιγαίου
Με αγιολί

Αυγά με λουκάνικο chorizo N E S D | 12

καραμελωμένα κρεμμύδια , σάλτσα ντομάτα και φέτα

Μελιτζανοσαλάτα ζεστή S | D | N | 14

Φρέσκα μυρωδικά, καρύδια και κρητική φέτα

Γαρίδες σαγανάκι SF | D | 16

Φρέσκια ντομάτα , φέτα και βασιλικό

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

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

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ. Κατανάλωση ωμών ή μισοψημένων κρεάτων, πουλερικών, θαλασσινών, οστρακοειδών ή αυγών μπορεί να

ΦΟΥΡΝΟΣ

Φρεσκοψημένο ψωμί G D | 10

Κρητική μπρουσκέτα με φρέσκια ρόκα και ελαιόλαδο
οικογένειας Καράτζη

Flatbread D | G | 12

Ρόκα ,σπανάκι , ντομάτα ,κρέμα Φιλαδέλφεια και μυρωδικά
Κρήτης

Flatbread D | G | N 14

Σάλτσας ντομάτα με Λουκάνικο chorizo και μοτσαρέλα

ΚΥΡΙΩΣ

Κοτόπουλο cacio e pepe D | G | 20

Κοτόπουλο στήθος συνοδεύεται με νιόκι

Φιλέτο λαβράκι Σωτέ D | 24

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

Λαζάνια D | G | 18

Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας , μελιτζάνα, μοτσαρέλα και
βασιλικό

Μοσχάρι Μιλανέζ – G D E S | 24

Μοσχαράκι σε τραγανή κρούστα , πουρέ πατάτας με άρωμα
τρούφας, λαχανικά και σάλτσα
πιπεριών

ΓΛΥΚΑ

Ραβανί E G N D | 13

Παραδοσιακό κέικ ραβανί με κρέμα πορτοκαλιού

Pavlova E D G | 14

Πάβλοβα με κρέμα φράουλας και χειροποίητη μαρέγκα.

VEGETARIAN / VEGAN

ΣΟΥΠΑ

Σούπα σελινόριζας S | 12

Πράσινο μήλο

ΣΑΛΑΤΑ

Πράσινη S / N | 18

Ανάμεικτα φύλλα μαρουλιών ξηρούς καρπούς ,πορτοκάλι,
γκρέιπφρουτ σάλτσα εσπεριδοειδών

ΟΡΕΚΤΙΚΟ

Μελιτζανοσαλάτα ζεστή S | N | 14

Φρέσκα μυρωδικά και καρύδια

ΚΥΡΙΩΣ

Λαζάνια D | G | 18

Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας , μελιτζάνα και βασιλικό

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Σαλάτα Ντομάτα αγγούρι | 12

Με ελαιόλαδο

Πέννες με κρέμα γάλακτος G S | 15

Σάλτσα με κρέμα γάλακτος και Ιταλική παρμεζάνα.

Πέννες Νάπολι G V | 15

Με παραδοσιακή σάλτσα Νάπολι και Ιταλική παρμεζάνα.

Κοτομπουκιές G N E | 15

Τραγανές κοτομπουκιές με τηγανητές πατάτες .

Ψαροκροκέτες SF G D E | 15

Τραγανές μπουκιές ψαριού με πατάτες τηγανητές



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

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

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

Celery root soup D | S | C 12

Green apple and crispy smoked pancetta

SALAD

Mediterranean G | E 15

Mixed cherry tomatoes from the Messara region, fresh onion, potatoes , egg, olives , capers and Cretan rusks

Green S / N | 18

Mixed lettuce leaves, nuts, orange, grapefruit, citrus sauce

APPETIZER

Fried squid G SF | 16

Aegean squid
With agiole .

Eggs with chorizo sausage N E S D | 12

Caramelized onions, tomato sauce, and feta cheese.

Warm eggplant salad S | D | N | 14

Fresh herbs, walnuts, and Cretan feta cheese .

Saganaki shrimp SF | D | 16

Fresh tomatoes, feta cheese, and basil .

OVEN

Freshly baked bread G D | 10

Cretan bruschetta with fresh rocket and Karatzis family olive oil

Flatbread D | G | 12

Arugula, spinach, tomato, Philadelphia cream cheese, and Cretan herbs

Flatbread D | G | N 14

Tomato sauce with chorizo sausage and mozzarella

MAIN

Chicken cacio e pepe D | G | 20
Chicken breast served with gnocchi

Sea bass fillet Sautéed D | 24
Open sea sea bass fillet with black quinoa, beetroot, and lemon sauce cream .

Lasagna D | G | 18
Fresh tomato sauce, eggplant, mozzarella, and basil .

Veal Milanese – G D E S | 24
Veal in a crispy crust, truffle-flavored mashed potatoes, vegetables, and pepper sauce

DESSERT

Ravani E G N D | 13
Traditional ravaní cake with orange cream

Pavlova E D G | 14
Pavlova with strawberry cream and handmade meringue.

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 DAIR
Y | N NUTS | G GLUTEN | S SEAFOOD | SF SULPHITES | V VEGETARIAN / VEGAN

VEGETARIAN / VEGAN SOUP

Celery root soup S | 12

Green apple

SALAD

Green S / N | 18

Mixed lettuce leaves, nuts, orange, grapefruit, citrus sauce

APPETIZER

Warm eggplant salad S | N | 14

Fresh herbs and walnuts

MAIN

Lasagna D | G | 18

Fresh tomato, eggplant, and basil sauce

KIDS MENU

Salad Tomato and cucumber | 12

With olive oil

Penne with cream G S | 15

Cream sauce and Italian parmesan.

Penne Napoli G V | 15

With traditional Napoli sauce and Italian parmesan cheese

Chicken nuggets G N E | 15

Crispy chicken nuggets with French fries.

Fish croquettes SF G D E | 15

Crispy fish bites 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

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



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

Selleriecremesuppe mit geräuchertem Pancetta D | S | C 12

Grünes Apfel und knusprige geräucherte Pancetta

SALAT

Mediterran G | E 15

Gemischte Tomaten aus der Region Messara, frische Zwiebeln, Kartoffeln, Eier, Oliven, Kapern und kretischer Röstbrot.

Grün S / N | 18

Gemischte Blattsalate, Nüsse, Orange, Grapefruit, Zitrusfruchtsauce

VORSPEISE

Gebratener Tintenfisch G SF | 16

Tintenfisch aus der Ägäis
Mit Agiole

Eier mit Chorizo-Wurst N E S D | 12

Karamellierte Zwiebeln, Tomatensauce und Feta

Warmer Auberginensalat S | D | N | 14

Frische Kräuter, Walnüsse und kretischer Feta

Saganaki mit Garnelen SF | D | 16

Frische Tomaten, Feta und Basilikum

OFEN

Frisch gebackenes Brot G D | 10

Kretische Bruschetta mit frischem Rucola und Olivenöl der Familie Karatzis

Fladenbrot D | G | 12

Rucola, Spinat, Tomaten, Philadelphia-Creme und Kräuter aus Kreta

Fladenbrot D | G | N 14

Tomatensauce mit Chorizo-Wurst und mozzarella

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

HAUPTSPEISE

Hähnchen cacio e pepe D | G | 20

Hähnchenbrust mit Niochi

Seebarschfilet Sauté D | 24

Filett vom Wolfsbarsch aus dem offenen Meer mit schwarzem Quinoa, Rote Beete und Zitronensauce .

Lasagne D | G | 18

Sauce aus frischen Tomaten, Auberginen, Mozzarella und Basilikum

Kalbsmilanese – G D E S | 24

Kalbfleisch in knuspriger Kruste, Kartoffelpüree mit Trüffelaroma, Gemüse und Paprikasoße

DESSERT

Ravani E G N D | 13

Traditionelles Ravani-Kuchen mit Orangencreme

Pavlova E D G | 14

Pavlova mit Erdbeercreme und handgemachter Meringue.

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

VEGETARISCH / VEGAN

SUPPE

Selleriesuppe S | 12
Grünes Apfel

SALAT

Grün S / N | 18
Gemischte Blattsalate, Nüsse, Orange, Grapefruit und Zitrusfruchtsauce

VORSPEISE

Warmer Auberginensalat S | N | 14
Frische Kräuter und Walnüsse

HAUPTSPEISE

Lasagne D | G | 18
Sauce aus frischen Tomaten, Auberginen und Basilikum

KINDER-MENÜ

Salat Tomate Gurke | 12
Mit Olivenöl

Penne mit Sahnesauce G S | 15

Sahnesauce und italienischer Parmesan.

Penne Napoli G V | 15

Mit traditioneller Napoli-Sauce und italienischem Parmesan.

Hähnchennuggets G N E | 15

Knusprige Hähnchennuggets mit Pommes frites .

Fischkroketten SF G D E | 15

Knusprige Fischhäppchen 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



BEI ALLERGIEN INFORMIEREN SIE BITTE IHREN KELLNER.

Für unsere Gerichte verwenden wir ausschließlich natives Olivenöl extra. Der Feta-Käse ist als g.U. zertifiziert.

Alle Preise sind in Euro angegeben und enthalten alle anfallenden Steuern.

Das Restaurant ist verpflichtet, Beschwerdeformulare am Ausgang auszuhändigen.

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

Qualitätsmanager: Eleyfterios Arvanitakis

DES CRÉATIONS AVEC DES PENSÉES

Bienvenue au restaurant méditerranéen Thalassa, un restaurant gastronomique enchanteur ☀️, vous invitant à savourer les saveurs vibrantes et authentiques de la Méditerranée. Notre menu soigneusement sélectionné présente une symphonie d'herbes fraîches, de légumes gorgés de soleil et d'ingrédients raffinés, tous savamment mélangés pour vous transporter sur les rives de la mer bleue de Crète. Voué à l'excellence et axé sur les traditions culinaires de la région, Thalassa vous promet une expérience culinaire hors du commun, vous invitant à vous laisser séduire par le charme intemporel de la cuisine méditerranéenne.

SOUPE

Gaspacho D | 17

Soupe froide de tomates et de concombre avec bruschetta artisanale à l'ail.

SALADE

Méditerranée D G | 15

Avec un mélange de tomates cerises d'Hersonissos, d'oignon rouge frais, de concombre mariné à la main, de fromage feta grec et de biscottes crétoises.

Salade Verte N D S SE | 16

Mélange de verdure de notre jardin, fruits de saison, gruyère de Réthymnon avec vinaigrette au sirop de caroube.

AMUSE-GUEULE

Pain frais G | 10

Bruschetta crétoise à la roquette fraîche et à l'huile d'olive de la famille Karatzis.

Porc traditionnel Syglino N S | 14

Syglino crétois traditionnel avec des oignons caramélisés et des fèves de Santorin.

Calmars frits G SF | 16

Calmars de la mer Égée avec fenouil de mer

Moussaka G D | 16

Moussaka traditionnelle aux champignons des montagnes crétoises, pommes de terre de Lassithi, oignon rouge et béchamel au gruyère de Réthymnon.

Tous les prix sont en euros. Manger de la viande, de la volaille, des fruits de mer, des crustacés ou des œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter le risque de maladies d'origine alimentaire.

E | ŒUF D | LAITERIE N | NUTS G | GLUTEN SF | FRUITS DE MER S | SULFITES
SE | SISAMI C | CELERY V | VÉGÉTARIEN / VÉGÉTALIEN

PRINCIPAL

Filet de porc S G | 25

Porc local en bouchées avec purée de maïs, champignons porto bello et sauce mavrodaphne.

Filet de poisson sauté D | 24

Filet de bar ouvert au quinoa noir, betterave de notre jardin et crème d'agrumes.

Spaghetti aux crevettes G D S SF | 32

Linguine aux crevettes sautées et bisque maison. (pour 2 personnes)

Ragoût de bœuf au four S g C | 23

Ragoût de bœuf local traditionnel avec des oignons Arvi, une sauce au vin et des pommes de terre grelots.

SUCRERIES

Ravani E G N D | 13

Gâteau traditionnel ravani à la crème d'orange

Pavlova E D G | 14

Pavlova à la crème de fraise et meringue artisanale.

Tarte Sfakian au Miel D G | 12

Tarte traditionnelle au fromage mizithra de La Canée et au miel.

Tous les prix sont en euros. Manger de la viande, de la volaille, des fruits de mer, des crustacés ou des œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter le risque de maladies d'origine alimentaire.

E | ŒUF D | LAITERIE N | NUTS G | GLUTEN SF | FRUITS DE MER S | SULPHITES
C | CELERY V | VÉGÉTARIEN

VÉGÉTARIEN / VÉGÉTALIEN

SOUPE

Gaspacho D | 17

Soupe froide de tomates et de concombre avec bruschetta artisanale à l'ail.

SALADE

Salade verte N D S SE | 16

Mélange de verdure de notre jardin, fruits de saison, vinaigrette au sirop de caroube.

AMUSE-GUEULE

Tarte frite traditionnelle G | 14

Tarte faite à la main avec des légumes verts frais locaux de saison et des herbes crétoises.

Santorin Fava S | 14

Fava de Santorin à l'oignon rouge et tomates cerises confites.

PRINCIPAL

Moussaka G | 16

Moussaka traditionnelle aux légumes aux champignons des montagnes crétoises, pommes de terre de Lassithi, oignon rouge et sauce béchamel à la staka de La Canée.

MENU ENFANT

Spaghetti Napoli G V | 15

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

Poulet pané G V | 12

Nuggets de poulet panés, frites et salade de concombre et oignons.

Tous les prix sont en euros. Consommer des viandes, de la volaille, des fruits de mer, des crustacés ou des œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter votre risque de maladie d'origine alimentaire.

E | ŒUF D | LAITERIE N | NUTS G | GLUTEN SF | FRUITS DE MER S | SULPHITES
SE | SEMAME C | CELERY V | VÉGÉTARIEN / VÉGÉTALIEN



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

Nous utilisons exclusivement de l'huile d'olive extra vierge pour nos plats. Le fromage feta est certifié AOP.

Tous les prix sont indiqués en euros et incluent toutes les taxes applicables.

Le restaurant est tenu de fournir des formulaires de plainte à la sortie.

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

Responsable Supervision Marché/Qualité : Eleyfterios Arvanitakis