M E N U

ENGLISH

Appetizers

Greek zucchini fritters
with aromatic Galeni cheese cream.

***

Shrimps saganaki
with roasted pepper sauce, cherry tomatoes, feta cheese, and basil oil.

***

Grilled squid
with white fish roe salad, cuttlefish ink and crispy pita.

***

Cretan sausage
with potato salad (baby potatoes, dry onion, fresh onion, pickled cucumber, parsley, mayonnaise, mustard, olive oil, lemon).

Salads

Cretan Salad
with cherry tomatoes, cucumber, olives, fresh onion, pepper, Xynomizithra cheese and olive oil.

***

Mixed Salad
green salad with cherry tomatoes, pomegranate, caramelized hazelnut, grilled Talagani cheese, petimezi, and Dijon mustard.

Main Dishes

ENGLISH

Lamb shank
with thick-cut fried potatoes, staka cream, and anthotyro cheese.

***

Beef cheeks
stifado with mushroom orzo and burnt celery root cream.

***

Iberico pork steak
with baked potato puree and whole grain mustard sauce.

***

Lemon roasted chicken
with thyme, garlic, baby potatoes, and oyster mushrooms.

***

Fish fillet
grilled sea bass with seasonal greens and lemon oil.

***

Vegetarian
wheat with sofrito vegetables and tahini.

Desserts

Myzithropitaki
sweet pie with mizithra cheese and honey.

***

Ravani
sweet semolina cake with vanilla ice-cream.

DEUTSCH

Vorspeise

Griechische Zucchinipuffer
mit aromatischer Galeni-Käsecreme.

***

Garnelen Saganaki
mit Paprikasauce, Kirschtomaten, Fetakäse und Basilikumöl.

***

Gegrillter Tintenfisch
mit weißem Fischtaramasalat, Tintenfischtinte und knusprigen Pita.

***

Kretische Wurst
mit Kartoffelsalat (Babykartoffeln, Zwiebel, Frühlingszwiebel, eingelegte Gurke, Petersilie, Mayonnaise, Senf, Olivenöl, Zitrone).

Salate

Kretischer Salat
mit Kirschtomaten, Gurke, Oliven, frischer Zwiebel, Paprika, Xynomizithra-Käse und Olivenöl.

***

Gemischter Salat
grüner Salat mit Kirschtomaten, Granatapfel, karamellisierten Haselnüssen, gegrilltem Talagani-Käse, Petimezi und Dijonsenf.

Hauptgerichte

DEUTSCH

Lammhaxe
mit dick geschnittenen Bratkartoffeln, Staka-Creme und Anthotyro-Käse.

***

Rindbacken
stifado mit Pilzorzo und gebrannter Selleriecreme.

***

Iberico Schweine-Steak
mit gebackenem Kartoffelpüree und Senfkornsoße.

***

Zitronenhuhn
mit Thymian, Knoblauch, Babykartoffeln und Austernpilzen.

***

Fischfilet
gegrillter Seebarsch mit saisonalem Gemüse und Zitronenöl.

***

Vegetarisch
weizen mit Sofrito-Gemüse und Tahini.

Desserts

Myzithropitaki
süße Torte mit Mizithra-Käse und Honig.

***

Ravani
süßer Grießkuchen mit Vanille-Eiscreme.

FRANÇAIS

Entrées

Beignets de courgettes grecs
avec crème de fromage Galeni aromatique.

***

Saganaki aux crevettes
avec sauce au poivron rôti, tomates cerises, fromage feta et huile de basilic.

***

Calamar grillé
avec salade de tarama blanc, encre de seiche et pita croustillant.

***

Saucisse crétoise
avec salade de pommes de terre (pommes de terre nouvelles, oignon, oignon nouveau, cornichon, persil, mayonnaise, moutarde, huile d'olive, citron).

Salades

Salade Crétoise
avec tomates cerises, concombre, olives, oignon frais, poivron, fromage Xynomizithra et huile d'olive.

***

Salade Mixte
salade verte avec tomates cerises, grenade, noisettes caramélisées, fromage Talagani grillé, petimezi et moutarde de Dijon.

Plats Principaux

FRANÇAIS

Jarret d' agneau
avec pommes de terre frites épaisses, crème de staka et fromage anthotyro.

***

Joues de boeuf
stifado avec orzo aux champignons et crème de céleri-rave brûlé.

***

Steak de porc ibérique
avec purée de pommes de terre au four et sauce moutarde à grains entiers.

***

Poulet rôti au citron
avec thym, ail, pommes de terre nouvelles et champignons pleurotes.

***

Filet de poisson
bar grillé avec légumes de saison et huile citronnée.

***

Végétarien
blé avec légumes sofrito et tahini.

Desserts

Myzithropitaki
tarte sucrée au fromage mizithra au miel.

***

Ravani
gâteau sucré à la semoulle avec glace à la vanilla.

ΕΚΔΟΣΗ 2025