

# ODYSSEUS

The background of the image is a monochromatic blue. In the upper right, a classical building with a series of columns is depicted in a perspective view. In the lower left, a small sailboat with a single mast and a large sail is shown on a body of water. The overall aesthetic is clean and architectural.

RESTAURANT

## Σούπες / Soups / Soupes / Супы / Suppen

Σούπα ημέρας  
Soup of the day  
Soupe du jour  
Суп Дня  
Tagessuppe  
€ 9,00

Γκασπάτσο λαχανικών με κρουτόν σκόρδου  
**Vegetable gazpacho with garlic croutons**  
Gazpacho avec croûtons à l'ail  
**Овощной Гаспачо с Чесночными Гренками**  
Gemüse Gazpacho mit Knoblauch-Croutons  
€ 12,00

## Ορεκτικά / Appetizers / Hors d'œuvre / Закуски / Vorspeisen

Τριλογία από τζατζίκι, ταραμοσαλάτα & μελιτζανοσαλάτα  
**Trilogy of dips: tzatziki, tarama fish roe & eggplant**  
'Trilogie' de tzatziki, tarama & purée d'aubergines  
**Трилогия из Дзадзики, Тарама & Баклажанного Салата**  
Griechischer Vorspeisen: Tzatziki, Auberginenpüree und Tarama  
10,00 €

Κρητικός ντάκος με φρέσκια τομάτα, κατσικίσιο τυρί & κρίταμο  
**Cretan barley rusk "dakos" with fresh tomato, goat cheese & sea fennel**  
Biscotte d'orge crétois "dakos", fromage de chèvre & criste marine  
**Критсий Ржаной Сухарь "Dakos" со Свежими Помидорами, Козьим Сыром и Морским Фенхелем**  
Kretischer Gerstenzwieback "Dakos" mit Tomate, Ziegenkäse und Meeresfenchel  
8,50 €

Φέτα σε φύλλο με μέλι & σουσάμι  
**Feta in filo pastry with honey & sesame**  
Fromage de féta dans une pâte phyllo au miel & sésame  
**Сыр Фета в слоеном тесте с медом и кунжутными семечками**  
'Feta' Käse im Blätterteig mit Honig und Sesam  
11,00 €

Ψητά λαχανικά, με ψητό χαλούμι & σάλτσα βαλσάμικο  
**Grilled vegetables with grilled "haloumi" cheese & balsamic sauce**  
Légumes grillés avec fromage "haloumi" grillé & sauce balsamique  
**Овощи, приготовленные на гриле с сыром "Халуми" и бальзамическим соусом**  
Gegrilltes Gemüse mit "Haloumi-Käse" und Balsamico Sauce  
12,00 €

*"We welcome enquiries from guests regarding the ingredients in the dishes.  
Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements.  
Municipality Tax and VAT are included in the prices.*

*\*Frozen items have been selected in order to guarantee the highest possible quality.  
Extra virgin olive oil is used for salads, sunflower oil is used for frying."*

*"Είμαστε στη διάθεση του πελάτη να τον ενημερώσουμε για τα συστατικά στα πιάτα.  
Παρακαλείστε να ενημερώσετε το σερβιτόρο σας για οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική απαίτηση.*

*Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται: Δημοτικός φόρος και ΦΠΑ*

*\*Τα κατεψυγμένα προϊόντα έχουν επιλεγεί για να διασφαλίσουν την καλύτερη δυνατή ποιότητα.  
Στις σαλάτες χρησιμοποιείται αγνό παρθένο ελαιόλαδο, στο τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο."*

*"N'hésitez pas à nous poser de questions sur les ingrédients qui composent les mets.  
Veuillez informer votre serveur, à la prise de commande, de toute allergie ou préférence alimentaire.*

*Taxe municipale et TVA sont comprises dans les prix.*

*\* Des ingrédients congelés sont choisis afin de garantir la meilleure qualité possible.  
L'huile d'olive extra vierge est utilisée pour les salades. L'huile de tournesol pour les fritures."*

*"Мы всегда в распоряжении гостей относительно вопросов и уточнений ингредиентов наших блюд.*

*Пожалуйста, сообщите принимающему заказ персоналу об аллергии на продукты  
(если таковая имеется) или любых других диетических запросах.*

*Муниципальные налоги и НДС включены в стоимость.*

*\* Замороженные продукты были выбраны с гарантией самого высокого качества.*

*Ολιβκόβοε μάσλο περσόγο οτζίμα έκστρά κλάσση ίσπολύετση δλί σαλάτω, δλί жарки мы польеуемση подсолнечным маслом."*

## Ορεκτικά / Appetizers / Hors d'œuvre / Закуски / Vorspeisen

Γαρίδες σαγανάκι αρωματισμένες με ούζο \*

**"Saganaki" shrimp casserole, flavoured with ouzo \***

Casserole "saganaki" de crevettes parfumées à l'ouzo \*

"Саганаки" из креветок, приправленных узо \*

"Saganaki" Garnelenauflauf, mit Ouzo aromatisiert \*

18,00 €

Καλαμαράκια τηγανητά με μαγιονέζα Κρητικών αρωματικών & πιπερόριζα \*

**Fried squid with Cretan herb mayonnaise & ginger \***

Friture de calamars à la mayonnaise aux herbes crétoises & gingembre \*

**Жареные Кальмары в Майонезе из ароматных Трав Крита с Имбирем \***

Gebratener Tintenfisch mit kretischer Kräutermayonnaise und Ingwer \*

14,00 €

Χταπόδι σχάρας με πουρέ από ρεβίθια, φινόκιο & τοματάκι Κρήτης \*

**Grilled octopus with chickpea purée, fennel & Cretan cherry tomato \***

Pieuvre grillée à la purée des pois chiches, fenouil & tomates cerises crétoises \*

**Осьминог на Гриле с пюре из Нута, Фенхель и Критские помидорки "Cherry" \***

Gegrillter Oktopus mit Kichererbsenpüree, Fenchel und Kirschtomaten \*

16,00 €

Μύδια αχνιστά με κρασί, μαϊντανό & σκόρδο

**Steamed mussels with wine, parsley & garlic**

Moules à la vapeur, au vin, persil & ail

**Мидии, приготовленные на пару с вином, петрушкой и чесноком**

Gedämpfte Muscheln mit Weisswein, Petersilie & Knoblauch

11,00 €

Σαρδέλες ψητές με μίνι χωριάτικη σαλάτα

**Grilled sardines with mini Greek salad**

Sardines grillées avec mini salade grecque

**Сардины на гриле с Греческим салатом в мини-версии**

Gegrillte Sardinen mit kleinem griechischem Salat

14,00 €

Παραδοσιακά κεφτεδάκια

**Traditional meatballs**

Boulettes de viande traditionnelles

**Традиционные мясные шарики-котлетки**

Traditionelle Frikadellen

13,00 €

## Επιδόρπια / Desserts / Десерты / Nachspeisen

Φρεσκοκομμένα φρούτα εποχής

Fresh seasonal fruit

Sélection de fruits de saison

**Нарезанные Сезонные Фрукты**

Auswahl an frischen Früchten

12,00 €

Μους λευκής σοκολάτας, αρωματισμένα με λάιμ σε ζελέ πράσινου μήλου

**White chocolate mousse, flavoured with lime in a green apple jelly**

Mousse au chocolat blanc, aromatisée au citron vert dans une gelée de pomme verte

**Мусс из белого шоколада, ароматизированный лаймом и желе из зеленого яблока**

Weißes Schokoladenmousse, aromatisiert mit Limette in grünem Apfelgelee

11,00 €

Γλυκό ημέρας

**Pastry of the day**

Dessert du jour

**Десерт дня**

Tagesdessert

10,00 €

Γιαούρτι με φρέσκα φρούτα, Κρητικό μέλι ή γλυκό του κουταλιού

**Yogurt with fresh fruit, Cretan honey or home-made fruit preserve**

Yaourt aux fruits frais, au miel crétois ou à la confiture maison

**Йогурт со Свежими Фруктами, Медом или Традиционным Греческим Вареньем**

Joghurt mit frischen Früchten, kretischer Honig oder hausgemachtes Obst Konfitüre

10,00 €

Επιλογή από παγωτά

**Selection of ice cream**

Sélection de glaces

**Греческое мороженое**

Auswahl an Eissorten

8,00 €

Σπιτικά σορμπέ από φρέσκα φρούτα

**Home-made sorbets**

Sorbets maison

**Домашние сорбеты**

Auswahl an hausgemachten Sorbets

11,00 €

## Ζυμαρικά / Pasta / Pâtes / Макароны Изделия / Nudelgerichte

Σπαγγέτι χωριάτικης σαλάτας

**Greek salad spaghetti**

Spaghetti "salade grecque"

**Спагетти Греческого Салата**

Spaghetti "griechischer Salat"

16,00 €

Σκιουφιχτά Κρητικά με απάκι, κοτόπουλο & ελαφριά σάλτσα με манούρι

**Cretan traditional pasta with chicken  
& "apaki" smoked pork, light sauce with "manouri" white cheese**

Pâtes traditionnelles crétoises avec poulet  
& porc fumé "apaki", sauce légère au fromage blanc "manouri"

**Традиционная критская лапша с курицей  
и копченой свининой "Араки" легкий соус с сыром "Манури"**

Kretische traditionelle Pasta mit Hähnchen & "Apaki",  
leicht Soße mit Weißkäse "Manouri"

19,00 €

Μυδοπίλαφο με σκόρδο & βασιλικό

**Pilaf rice with mussels, garlic & basil**

Riz pilaf aux moules, ail & basilic

**Плов с мидиями, чесноком и базиликом**

Pilaw Reis mit Muscheln, Knoblauch und Basilikum

18,00 €

Ελληνική Paella με θαλασσινά & σαλάμι Λευκάδας

**Greek Paella with orzo pasta, seafood & salami from Lefkada**

Paella à la grecque aux fruits de mer & saucisson de Lefkada

**Греческая Паэлья с Морепродуктами, Салями с острова Лefkada**

Griechische Paella mit Orzo Pasta, Meeresfrüchte & Salami aus Lefkada Insel

24,00 €

Linguini με φρέσκο αστακό & σάλτσα από το κέλυφος του

**Fresh lobster linguini, with sauce from its shell**

Linguini à la langouste & sauce de sa carcasse

**Лингуине со свежим омаром и соусом из его панциря**

Linguini mit frischem Hummer und Soße aus seiner Schale

47,00 €

## Σαλάτες / Salads / Salades / Салаты / Salate

Παραδοσιακή Ελληνική σαλάτα

**Traditional Greek salad**

Salade grecque traditionnelle

**Традиционный Греческий Салат**

Traditioneller griechischer Salat

15,00 €

Παραδοσιακή Κρητική σαλάτα

**Traditional Cretan salad**

Salade crétoise traditionnelle

**Традиционный Критский салат**

Traditioneller kretischer Salat

15,00 €

Πράσινη σαλάτα με σάλτσα από εσπεριδοειδή & μέλι, τοματάκια  
& τραγανή φέτα σε κρούστα από σουσάμι

**Green salad with citrus & honey dressing, cherry tomatoes  
& sesame crusted feta sticks**

Salade verte aux tomates cerises, friture de féta aux graines de sésame & sauce aux agrumes & miel

**Зеленый Салат в Соусе из Цитрусов и Меда, Томаты "Cherry"  
с Хрустящим Сыром Фета в панировке из кунжута**

Grüner Salat mit Zitrus-Honig-Dressing, Kirschtomaten und "Fetakäse" Sticks in Sesamkruste

13,00 €

Σαλάτα κοτόπουλο & απάκι, με ρόκα, γλυστρίδα, ξινότυρο & σάλτσα βαλσάμικο

**Chicken & "apaki" smoked pork with rocket leaves, purslane, sour cheese & balsamic vinegar dressing**

Salade au poulet & porc fumé "apaki", à la roquette, pourpier, fromage aigre & sauce balsamique

**Салат из Курицы и Копченной Свинины "Араки" с Листьями Рукколы  
и Портулака, Кислым Сыром и Балзамическим Дрессингом**

Hähnchen & "apaki" geräuchertes Schweinefleisch Salat mit Rucola,  
Portulak, Sauerkäse und Balsamico Sauce

16,00 €

## Ομελέτα / Omelette/ Omelette / Омлеты / Omelett

Κρητική ομελέτα

**Cretan Omelette**

Omelette crétoise

**Критский Омлет**

Kretische Omelett

14,00 €

**Θαλασσιές Προτάσεις / Sea Suggestions**  
**Suggestions de Mer / Дары Моря / Meeresgerichte**

Φρέσκα ψάρια από το πανέρι μας (ανά 100гр) με λαχανικά ατμού

**Fresh fish from our basket (per 100gr) with fresh steamed vegetables**

Poisson frais du jour (par 100gr) avec légumes à la vapeur

**Свежая Рыба (на 100гр) со Свежими Овощами на Пару**

Frischer Fisch vom Tagesfang (pro 100gr) mit gedämpftem Gemüse

8,00 €

Φρέσκοκ αστακός σχάρας (ανά 100гр) με λαχανικά ή ρύζι Μπασμάτι

**Grilled fresh lobster (per 100gr) with fresh vegetables or Basmati rice**

Langouste grillée (par 100gr) avec légumes à la vapeur ou riz Basmati

**Свежий Омар на Гриле (на 100гр) с Овощами Или с Рисом Басмати**

Gegrillter Hummer (pro 100gr) mit basmati Reis oder frischem Gemüse

11,00 €

Γαρίδες κανταΐφι με σάλτσα τομάτας & φέτα \*

**Prawns in kadaif pastry, softly spiced tomato sauce & feta cheese \***

Crevettes en phyllo kadaif, sauce tomate légèrement épicée & fromage féta \*

**Креветки "Kadaif" в Томатном Соусе с Сыром "Фета" \***

Garnelen in "Kataifi"-Teig mit zart gewürzte Tomatensauce & Fetakäse \*

32,00 €

Φιλέτο τσιπούρας & ζεστή πατατοσαλάτα με τομάτα, ελιές & κάπαρη

**Gilthead bream fillet & warm potato salad with tomato, olives & capers**

Filet de daurade avec salade tiède de pommes de terre aux tomates, olives & câpres

**Филе Морского Леща с Теплым Картофельным Салатом Приправленное Помидорами, Оливками и Каперсами**

Doradenfilet und warmer Kartoffelsalat mit Tomaten, Oliven und Kapern

28,00 €

**Στεριανές Προτάσεις / Land Suggestions**  
**Suggestions des Terres / Дары Суши / Landgerichte**

Κοτόπουλο σχάρας με φρέσκια ρίγανη, ρύζι & λαδολέμονο

**Grilled chicken fillet with fresh oregano, rice & lemon-oil sauce**

Filet de poulet grillé à l'origan, avec du riz & huile d'olive vierge citronnée

**Куринное филе, приготовленное на гриле со свежемолотым орегано, рис & соус из оливкового масла с лимоном**

Gegrilltes Hähnchenfilet mit frischem Oregano, Reis und Olivenöl & Zitrone

23,00 €

Παραδοσιακό σουβλάκι με τζατζίκι, τομάτα & πατάτες τηγανητές

**Traditional Greek souvlaki with tzatziki, tomato & fries**

Brochette souvlaki traditionnelle avec tzatziki, tomates & frites

**Традиционные Греческие Шашлыки - "Сувлаки" с Соусом Дзадзики, Томатами и Картофелем Фри**

Traditionelles Souvlaki mit Tzatziki, Tomate und Pommes frites

23,00 €

Παϊδάκια σχάρας με μαγιονέζα καπνιστής μελιτζάνας & τραγανή τερίνα πατάτας

**Grilled lamb chops with smoked aubergine mayonnaise & crispy potato terrine**

Côtelettes d'agneau grillées à la mayonnaise d'aubergine fumée & terrine croustillante de pommes de terre

**Ребрышки Ягненка на Гриле в Майонезе из Копченых Баклажанов с Хрустящим террином из картофеля**

Gegrillte Lammkoteletts mit geräucherter Auberginenmayonnaise und knuspriger Kartoffelterriner

26,00 €

Ανтрекот με λάδι σκόρδου & δεντρολίβανο, με ανάμικτη σαλάτα & γλυκοπατάτα

**Sirloin steak with garlic oil & rosemary, with mixed salad & sweet potato**

Entrecôte à l'huile d'olive à l'ail & au romarin, salade mixte & patate douce

**Антрекот с Чесночным Маслом и Розмарином, Салат из Свежих Овощей & Ксладкий картофель**

Rinderlende mit Knoblauchöl und Rosmarin, gemischter Salat und Süßkartoffel

26,00 €

Μουσακάς στο πήλινο

**Traditional moussaka in clay pot**

Moussaka traditionnelle en pot d'argile

**Традиционная "Мусака" в глиняном горшочке**

Traditionelles Moussaka im Tontopf

20,00 €

Κεμπάμπ πολίτικο με ψητές πίτες & πατάτες τηγανητές

**Kebab with pita bread & fries**

Kébab avec pain pita & pommes frites

Кебаб с хлебцами "пита" и картофелем фри

Kebab mit Pitabrot und Pommes frites

25,00 €