



## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Σούπα ημέρας ή Κονσομμέ	9,00 €
Παραδοσιακή ψαρόσουπα με τραγανό ψωμί μυρωδικών και ελαιόλαδο Κρήτης	18,00 €
Χαβιάρι Ossetra 28γρ, με την γαρνιτούρα του	100,00 €
Φρέσκο καλαμάρι γεμιστό με μελιτζάνα & γραβιέρα σε δροσερή σάλτσα τομάτας και πέστο μυρωδικών από τον κήπο μας	16,00 €
Ζεστή τερίνα χταποδιού με κρέμα πολύχρωμων πιπεριών και κάπαρη	17,00 €
Χτένια με υφές από φασόλια και ζωμό σέλινο	22,00 €
Φρέσκος Μεσογειακός τόνος μαρινέ με ρώσικη σαλάτα σε κύβους και παγωτό αβοκάντο	19,00 €
Μοσχαρίσιο ταρτάρ με ζεστό ανθότυρο και χωριάτικο αυγό	20,00 €

## ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη Yacht Club	17,00 €
Κινόα πολύχρωμη με λαυράκι μαριναρισμένο σε εσπεριδοειδή & Κρητικά μυρωδικά	18,00 €
Μπουκέτο πράσινης σαλάτας με γαύρο μαρινέ, τοματίνια Ιεράπετρας και βινεγκρέτ λευκού ταραμά	16,00 €
Πράσινη σαλάτα μυρωδικών με απάκι, σταφύλια και φρέσκο εστραγκόν	16,00 €

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Κρητικό φακόρυζο με καπνιστή φέτα και σύγκλινο	21,00 €
Ριζότο μελιτζάνας με γαρίδες, τομάτα και βασιλικό	28,00 €
Ταλιατέλλες με σουπιά, με ελιές και χλωροφύλλη βασιλικού	20,00 €
Σκιουφιχτά με μύδια "στιφάδο", Κρητικό βούτυρο & μυζήθρα Κρήτης	23,00 €

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Ψάρι φρέσκο από την ψαριά της ημέρας (ανά 100γρ): με τομάτα, κάπαρη & ελιά με αρωματικά βότανα με θαλασσινά (έξτρα χρέωση) στο αλάτι	8,00 €
Φιλέτο σφυρίδα σχάρας με φρικασέ κολοκυθιών, φάβα και αυγοτάραχο Μεσολογγίου	35,00 €
Φιλέτο μυλοκόπι πλακί, με πράσινα φασολάκια και πατάτες	34,00 €
Αστακός με υφές πατζαριού και καπνιστή πατάτα	47,00 €
Σιγοψημένα φιλετάκια αρνιού με σταμναγκάθι και σάλτσα γραβιέρας	28,00 €
Κουνέλι μαγειρευτό στο ζωμό του, με αφρό μoustάρδας και πουρέ λαχανικών	28,00 €
Ταλιάτα από βιολογικό κοτόπουλο, σε κρέμα πράσσου με σάλτσα αμπελόφυλλου	26,00 €
Φιλέτο μόσχου σε μουσελίν πατάτας, κόκκινη ρόκα και σάλτσα από θυμάρι	40,00 €

## ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

Επιλογή από φρέσκα φρούτα εποχής	12,00 €
Γλυκό ημέρας	10,00 €
Χαλβάς με κρέμα καραμελωμένης λευκής σοκολάτας και σορμπέ βερίκοκο/δενδρολίβανο	13,00 €
Κρεμέ φραμπουάζ με μαύρη σοκολάτα espresso και κόκκινα φρούτα	15,00 €
Επιλογή από σπιτικά σορμπέ	11,00 €
Επιλογή από παγωτά	8,00 €

*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.*

*Veillez 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.*

*Оливковое масло первого отжима экстра класса используется для салатов,*

*для жарки мы пользуемся подсолнечным маслом.*

*Zögern Sie nicht uns Fragen bezüglich der Zutaten unserer Gerichte zu stellen.*

*Bitte informieren Sie Ihren Kellner über Allergien oder spezielle Ernährungswünsche.*

*Alle Steuern sind im Preis inbegriffen.*

*\*Gefrorene Lebensmittel wurden gewählt um höchstmögliche Qualität zu sichern.*

*Extra natives Olivenöl wird verwendet für Salate, Sonnenblumenöl für das Braten.*

## VORSPEISEN

Tagessuppe oder Consommé	9,00 €
Traditionelle Fischsuppe mit knusprigen Kräuterbrot und Olivenöl	18,00 €
Kaviar Ossetra 28gr, mit seinen Garnituren	100,00 €
Frischer Tintenfisch gefüllt mit Auberginen und Graviera Käse, mit einer frischen Tomatensauce & Pesto mit Kräutern aus unseren Garten	16,00 €
Warme Terrine von der Krake mit einer bunten Paprikacrème und Kapern	17,00 €
Jakobsmuscheln mit Bohnenstreifen und Salleriesauce	22,00 €
Marinierten Mittelmeer Thunfisch, mit Würffel vom Russischen Salat und Avocadoeis	19,00 €
Beef tatar mit warmen "Anthotiro" Käse und ein Landei	20,00 €

## SALATE

Griechischer Salat "Yacht Club"	17,00 €
Bunte Andenhirse mit marinierten Seewolf mit Zitrusfrüchten & Kretanischen Kräutern	18,00 €
Grünes Salatbouqett mit marinierten Sardellen, Kirschtomaten und einer Vinaigrette mit weißen Fischrogensalat	16,00 €
Grüner Kräutersalat mit geräucherten "Apaki" Schwein, Trauben und frischen Estragon	16,00 €

## NUDELN & RISOTTO

Kretanisches Linsenrisotto mit geräucherten Feta Käse und "Syglino" geräuchertes Schweineconfit	21,00 €
Auberginenrisotto mit Garnelen, Tomaten und Basilikum	28,00 €
Tagliatelle mit Sepien, Oliven und Basilikum	20,00 €
Kretanische Nudeln "Skiufihta" mit Muschel "Stifado", hiesige Butter und "Mizithra" Käse	23,00 €

## HAUPTGÄNGE

Frischer Fisch - Fang des Tages (pro 100gr) <i>mit Tomaten, Kapern und Oliven</i> <i>mit Aromakräutern</i> <i>mit Meeresfrüchten (mit Aufschlag)</i> <i>in der Salzkruste</i>	8,00 €
Gegrilltes Filet vom Zackenbarsch mit Zucchiniфриkassée, Ackerbohnenpürrée und griechischer Bottarga "Avgotaraho"	35,00 €
Gebackenes Fillet vom Umberfisch mit grünen Bohnen und Kartoffeln	34,00 €
Languste mit Rote Beete Streifen und geräucherten Kartoffeln	47,00 €
Sanft gegarte Filets vom Lamm mit Stacheligen Wegwarten Gemüse und "Graviera" Käsesauce	28,00 €
Kanninchen gekocht in seiner Sauce, mit Senfschaum und Gemüsepüree	28,00 €
Tagliata vom Bio Hähnchen, auf einer Lauchcreme, dazu eine Weinblättersauce	26,00 €
Rinderfilet mit Mousseline Kartoffeln, roter Rucola und Thymiansauce	40,00 €

## DESSERT

Auswahl an frischen Früchten	12,00 €
Dessert des Tages	10,00 €
Griß "Halva" mit karamelisierter weißer Schokoladencreme und ein Aprikosen-Rosmarin Sorbet	13,00 €
Himbeer- cremeux mit dunklen Schokoladenespresso und roten Früchten	15,00 €
Auswahl an hausgemachten Sorbet	11,00 €
Auswahl an Eissorten	8,00 €

## STARTERS

Soup of the day or Consommé	9,00 €
Traditional fish soup with crunchy herb-flavoured bread and Cretan virgin olive oil	18,00 €
Caviar Ossetra 28gr, with its garnish	100,00 €
Fresh squid stuffed with aubergine and "graviera" cheese, on cool tomato sauce & pesto with herbs from our garden	16,00 €
Warm octopus terrine with colourful bell pepper cream and capers	17,00 €
Scallops with bean strips and celery jus	22,00 €
Marinated Mediterranean tuna, with cubes of Russian salad and avocado ice cream	19,00 €
Beef tartare with warm "anthotiro" cheese and a farm egg	20,00 €

## SALADS

Greek salad "Yacht Club"	17,00 €
Multi-coloured quinoa with seabass marinated in citrus & Cretan herbs	18,00 €
Green salad bouquet with marinated anchovies, cherry tomatoes and a vinaigrette with white fish roe (tarama)	16,00 €
Green herbal salad with "apaki" smoked pork, grapes and fresh tarragon	16,00 €

## PASTA & RISOTTO

Cretan lentil risotto with smoked feta cheese and "syglino" smoked pork	21,00 €
Aubergine risotto with shrimps, tomato and basil	28,00 €
Cuttlefish tagliatelle with olives, flavoured with basil	20,00 €
Cretan pasta with mussels "stifado", Cretan butter & "mizithra" cheese	23,00 €

## MAIN DISHES

Fresh fish - catch of the day (per 100gr): <i>with tomato, capers &amp; olives</i> <i>with aromatic herbs</i> <i>with seafood (extra charge)</i> <i>in salt crust</i>	8,00 €
Grilled white grouper fillet with zucchini frikassée, fava and Greek bottargo	35,00 €
Baked corb fillet with green beans and potatoes	34,00 €
Lobster with beetroot strips and smoked potato	47,00 €
Slow-cooked lamb fillets with Cretan greens and "graviera" cheese sauce	28,00 €
Rabbit cooked in its jus, with mustard spume and vegetable purée	28,00 €
Tagliata of organic farm chicken on leek cream, with vine leaf sauce	26,00 €
Beef fillet on potato mousseline, red rocket and thyme sauce	40,00 €

## DESSERTS

Selection of fresh fruit	12,00 €
Pastry of the day	10,00 €
Semolina "halva" with cream of caramelised white chocolate and a sorbet of apricot & rosemary	13,00 €
Raspberry cremeux with dark chocolate espresso and red fruits	15,00 €
Selection of home-made sorbets	11,00 €
Selection of ice cream	8,00 €

## ЗАКУСКИ

Суп дня или consomme дня	9,00 €
Традиционный рыбный суп с хрустящим хлебом, ароматизированным пряными травами и критское оливковое масло экстра класса	18,00 €
Осетровая икра 28гр, со своим гарниром	100,00 €
Свежий кальмар, фаршированный баклажаном и сыром "graviera", с прохладным соусом из помидоров & соусом "песто" с травами из нашего сада	16,00 €
Теплый террин из осьминога с кремом из болгарского перца разных цветов и каперсами	17,00 €
Гребешки с полосками фасоли и соком сельдерея	22,00 €
Маринованный средиземноморский тунец, с кубиками русского салата и мороженое со вкусом авокадо	19,00 €
Тартар из говядины с теплым сыром "anthotiro" и деревенским яйцом	20,00 €

## САЛАТЫ

Греческий Салат "Yacht Club"	17,00 €
Разноцветная киноа с сибасом (лаврак), маринованным с цитрусовыми & критскими пряными травами	18,00 €
Букет зеленого салата с маринованными анчоусами, помидорки "черри" и соус «винегрет» с белой икрой (тарама)	16,00 €
Зеленый салат из трав с копченой свиной "аракі", виноградом и свежим эстрагоном	16,00 €

## МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ & РИЗОТТО

Критское ризотто с чечевицей, с копченым сыром "фета" и копченой свиной "syglino"	21,00 €
Ризотто с баклажаном, с креветками, помидором и базиликом	28,00 €
Тальятелле с каракатицей, с оливками и ароматом базилика	20,00 €
Критская лапша с мидиями "stifado", критское масло и сыр "mizithra"	23,00 €

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Свежая рыба - улов дня (за 100 гр): <i>с помидорами, каперсами и оливками</i> <i>с пряными травами</i> <i>с морепродуктами (с доплатой)</i> <i>в панировке из соли</i>	8,00 €    10,00 €
Филе белого групера на гриле с фрикасе из кабачков, фава (пюре из бобов) и греческая боттарга	35,00 €
Запеченное филе умбрины со стручковой фасолью и картофелем	34,00 €
Омар с полосками свеклы и копченый картофель	47,00 €
Приготовленное на медленном огне филе барашка с критскими травами и соусом из сыра "graviera"	28,00 €
Кролик в собственном соку с горчичной пеной и овощным пюре	28,00 €
Тальята из фермерской курицы с кремом из лука-порея и соусом из виноградных листьев	26,00 €
Филе говядины с картофельным муслином, красная руккола и соус из тимьяна	40,00 €

## ДЕСЕРТЫ

Разнообразие Свежих Фруктов	12,00 €
Выпечка дня	10,00 €
Халва из манной крупы с кремом из карамелизованного белого шоколада и сорбет из абрикоса с розмарином	13,00 €
Кремю из малины с темным шоколадом espresso и красными фруктами	15,00 €
Домашние сорбеты	11,00 €
Мороженое на выбор	8,00 €

## HORS D'OEUVRE

Soupe du jour ou Consommé	9,00 €
Soupe de poisson traditionnelle, avec pain croustillant aux herbes et huile d'olive vierge crétois	18,00 €
Caviar Ossetra 28gr, et sa garniture	100,00 €
Calamar farçi à l'aubergine & au fromage "graviéra", sur sauce fraîche de tomate & pesto aux herbes de notre jardin	16,00 €
Terrine tiède de pieuvre avec crème de poivrons multicolores et câpres	17,00 €
Coquilles Saint-Jacques avec brins d'haricot et jus de céleri	22,00 €
Thon méditerranéen mariné, avec cubes de salade russe et glace avocat	19,00 €
Tartare de bœuf avec fromage "anthotiro" et œuf fermier	20,00 €

## SALADES

Salade grecque "Yacht Club"	17,00 €
Quinoa multicolore avec loup de mer mariné aux agrumes & herbes crétoises	18,00 €
Bouquet de salade verte avec anchois marinés, tomates cerises et vinaigrette de tarama blanc	16,00 €
Salade verte herbale avec porc fumé "apaki", raisins et estragon frais	16,00 €

## PASTA & RISOTTO

Risotto crétois aux lentilles, avec fromage féta fumé et porc fumé "syglino"	21,00 €
Risotto aux aubergines avec crevettes, tomate et basilic	28,00 €
Tagliatelle aux seiches avec olives, parfumés au basilic	20,00 €
Pâtes crétoises aux moules "stifado", au beurre crétois & fromage "mizithra"	23,00 €

## PLATS PRINCIPAUX

Poisson frais selon arrivage (par 100gr) <i>avec tomates, câpres et olives</i> <i>aux herbes aromatiques</i> <i>aux fruits de mer (avec supplément)</i> <i>en croûte de sel</i>	8,00 €    10,00 €
Filet de mérout blanc grillé, avec fricassée de courgettes, fava et boutargue grecque	35,00 €
Filet d'ombrine au four avec haricots verts et pommes de terre	34,00 €
Langouste avec brins de betterave et pomme de terre fumée	47,00 €
Filets d'agneau mijotés avec légumes verts crétoises "stamnagathi" et sauce fromage "graviéra"	28,00 €
Lapin cuit dans son jus, avec mousse de moutarde et purée de légumes	28,00 €
Tagliata de poulet bio sur crème de poireau, sauce feuilles de vigne	26,00 €
Filet de bœuf sur mousseline de pomme de terre, roquette rouge et sauce thym	40,00 €

## DESSERTS

Sélection de fruits frais	12,00 €
Dessert du jour	10,00 €
Halva au semoule avec crème de chocolat blanc caramélisé et sorbet abricot-romarin	13,00 €
Crèmeux de framboise avec chocolat noir espresso et fruits rouges	15,00 €
Sélection de sorbets maison	11,00 €
Sélection de glaces	8,00 €