



Ορεκτικά

Σούπα ημέρας	9,00 €
Φάβα με ταρτάρ τομάτας, έξτρα-παρθένο ελαιόλαδο & μυρωδικά	8,00 €
Ταραμοσαλάτα λευκού ταραμά με τραγανά πιτάκια πάπρικας	8,00 €
Γάυρος μαρινάτος σε μπρουσκέτα τομάτας & βασιλικό	12,00 €
Καλαμαράκια τηγανητά με μαγιονέζα κάπαρης	14,00 €
Χταπόδι σχάρας με πουρέ από φασόλια & βινεγκρέτ ρίγανης	17,00 €
Μύδια σαγανάκι	16,00 €
Ταρτάρ σολομού με πορτοκάλι, κινόα, φακές & κολοκυθόσπορους	14,00 €
Τοματοκεφτέδες σε κρέμα φέτας	11,00 €
Βραστά λαχανικά Λασιθίου:	12,00 €

Σαλάτες

Χωριάτικη σαλάτα	15,00 €
Ανάμεικτη σαλάτα με τομάτα, ελιές, κάπαρη, αγγούρι, πιπεριά τουρσί & βινεγκρέτ ξυδιού	13,00 €
Πράσινη σαλάτα με σπιτικά μαριναρισμένα ψάρια & βινεγκρέτ αντζούγιας	18,00 €
Ρόκα, σπανάκι, κοτόπουλο & μανιτάρια πλευρώτους, εστραγκόν & βινεγκρέτ μουστάρδας	16,00 €
Φακές με μυρωδικά, απάκι & κατσικίσιο τυρί γκρατινέ	16,00 €

Ζυμαρικά

Σπαγγέτι θαλασσινών με φρέσκια τομάτα & βασιλικό	26,00 €
Αστακομακαρονάδα	47,00 €
Φαρφάλες με φρέσκο τόνο, πολύχρωμες πιπεριές & άνηθο	25,00 €
Πέννες πέστο & τοματίνια Ιεράπετρας	17,00 €

Κυρίως πιάτα

Ψάρι φρέσκο από την ψαριά της ημέρας (ανά 100γρ): με τομάτα, κάπαρη & ελιά με αρωματικά βότανα με θαλασσινά (ανά 100γρ): στο αλάτι	8,00 €
Αστακός σχάρας με ρύζι & βραστά λαχανικά, λαδολέμονο με εστραγκόν (ανά 100γρ)	11,00 €
Σαρδέλες φούρνου με τομάτα & δυόσμο, σε πουρέ φάβας	16,00 €
Φιλέτο τσιπούρας με τοματίνια, κάπαρη, ελιά & λαχανικά	28,00 €
Γαρίδες σχάρας με άγριο ρύζι & βραστά λαχανικά	32,00 €
Παϊδάκια με κύβους χωριάτικης σαλάτας & τζατζίκι	26,00 €
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι με πατάτες τηγανητές & λαχανικά σωτέ	23,00 €
Ταλιάτα μοσχαριού με σαλάτα ρόκα & σάλτσα αρωματικών	33,00 €
Κοτόπουλο σουβλάκι με πίτα, πατάτες τηγανητές & σάλτσα γιαουρτιού	23,00 €
Γεμιστές τομάτες & πιπεριές με ρύζι & αρωματικά	16,00 €
Παραδοσιακός μουσακάς	20,00 €

Επιδόρπια

Επιλογή από φρέσκα φρούτα εποχής	12,00 €
Γλυκό ημέρας	10,00 €
Φρουτοσαλάτα με σιρόπι πιπερόριζας, κρέμα λεμονιού & σορμπέ φράουλας	14,00 €
Ελληνικό γιαούρτι με Κρητικό μέλι	10,00 €
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	9,00 €
Fava (<i>Ackerbohnencreme</i>) mit Tomaten-Tartar, nativem Olivenöl & Kräuter	8,00 €
Taramas (Fischrogencreme) & knuspriges Pita-Brot mit Paprika	8,00 €
Marinierte Anchovis auf Bruschetta mit Tomaten & Basilikum	12,00 €
Frittierte Kalamares mit einer Kapernmayonnaise	14,00 €
Gegrillter Tintenfisch mit Bohnenpüree & Oregano-Vinaigrette	17,00 €
Muschel-Auflauf "Saganaki"	16,00 €
Lachstatar mit Orangen, Quinoa, Linsen & Kürbiskernen	14,00 €
Tomatenfrikadellen in Feta-Käse-Crème	11,00 €
Gedämpftes Gemüse von Lassithi :	12,00 €
"Stamnagathi", Zucchini und Kartoffeln, mit nativem Olivenöl und Meersalz	

Salate

Griechischer Bauernsalat	15,00 €
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Kapern, eingelegten Paprikaschoten und Vinaigrette	13,00 €
Grüner Salat mit haus-mariniertem Fisch & Anchovis-Vinaigrette	18,00 €
Rucola & Spinat mit Hähnchen & Austernpilzen, Estragon & Senf-Vinaigrette	16,00 €
Linsen mit Kräutern, geräuchertem Schweinefleisch "Apaki" & gegrilltem Ziegenkäse	16,00 €

Nudeln

Meeresfrüchte Spaghetti mit frischen Tomaten & Basilikum	26,00 €
Spaghetti mit Languste	47,00 €
Farfalle mit frischem Thunfisch, Paprikaschoten & Dill	25,00 €
Penne al Pesto mit kretischen Kirschtomaten	17,00 €

Hauptgänge

Frischer Fisch vom Tagesfang (<i>pro 100gr</i>): <i>mit Tomaten, Kapern und Oliven</i> <i>mit aromatischen Kräutern</i>	8,00 €
<i>mit Meeresfrüchte (pro 100gr):</i> <i>in Salzkruste</i>	10,00 €
Gegrillte Languste mit Reis & gedämpften Gemüse, dazu eine Olivenöl-Limonen-Estragon Marinade (<i>pro 100gr</i>)	11,00 €
Gebackene Sardinen mit Tomate & Minze, auf Fava-Püree	16,00 €
Filet von der Dorade mit Kirschtomaten, Kapern, Oliven & Gemüse	28,00 €
gegrillte Garnelen mit Wildreis & gedämpften Gemüse	32,00 €
Lammkotellets mit Griechischen-Bauernsalat-Würfel & Tsatsiki	26,00 €
Rinder Burger mit Pommes frites & sautiertem Gemüse	23,00 €
Tagliata vom Rind mit Rucola & aromatischer Kräutersauce	33,00 €
Hähnchen Spiess "Souvlaki" mit Pita-Brot, Pommes frites & Joghurt-Sauce	23,00 €
Tomaten & Paprika gefüllt mit Reis & Kräutern	16,00 €
Traditioneller Griechischer Moussaka	20,00 €

Nachspeisen

Auswahl an frischen Früchten	12,00 €
Dessert des Tages	10,00 €
Fruchtsalat mit Ingwersirup, Zitronencreme & Erdbeersorbet	14,00 €
Griechischer Joghurt mit Kretanischen Honig	10,00 €
Auswahl an hausgemachten Sorbets	11,00 €
Auswahl an Eissorten	8,00 €

Starters

Soup of the day	9,00 €
Split pea purée "fava" with tomato tartare, extra-virgin olive oil & herbs	8,00 €
White fish roe dip "tarama" with crunchy paprika-flavoured pita bread	8,00 €
Marinated anchovies on bruschetta with tomato & basil	12,00 €
Fried squid with caper mayonnaise	14,00 €
Grilled octopus with bean purée & oregano vinaigrette	17,00 €
Mussels casserole "saganaki"	16,00 €
Salmon tartare with orange, quinoa, lentils & pumpkin seeds	14,00 €
Tomato croquettes in feta cream cheese	11,00 €
Steamed Lassithi greens: "stamnagathi", zucchini & potatoes, with extra-virgin olive oil & sea salt	12,00 €

Salads

Greek salad	15,00 €
Mixed salad with tomato, cucumber, olives, capers, pickled peppers & vinaigrette	13,00 €
Green salad with home-marinated fish & anchovy vinaigrette	18,00 €
Rocket & spinach with chicken & pleurotus mushrooms, tarragon & mustard vinaigrette	16,00 €
Lentils with herbs, smoked pork "apaki" & grilled goat cheese	16,00 €

Pasta

Seafood spaghetti with fresh tomato & basil	26,00 €
Lobster spaghetti	47,00 €
Farfalle with fresh tuna, bell peppers & dill	25,00 €
Penne al pesto with Cretan cherry tomatoes	17,00 €

Main dishes

Fresh fish- catch of the day (<i>per 100gr</i>): <i>with tomato, capers & olives</i> <i>with aromatic herbs</i>	8,00 €
<i>with seafood (per 100gr)</i> <i>in salt crust</i>	10,00 €
Grilled lobster with rice & steamed vegetables, olive oil with lemon & tarragon (<i>per 100gr</i>)	11,00 €
Baked sardines with tomato & mint, on fava purée	16,00 €
Gilthead bream fillet with cherry tomatoes, capers, olives & vegetables	28,00 €
Grilled prawns with wild rice and steamed vegetables	32,00 €
Lamb chops with Greek salad cubes & tzatziki dip	26,00 €
Beef burger with french fries & sautéed vegetables	23,00 €
Beef tagliata with rocket salad & aromatic herb sauce	33,00 €
Chicken fillet skewer with pita bread, french fries & yogurt sauce	23,00 €
Tomatoes & peppers stuffed with rice & aromatics	16,00 €
Traditional moussaka	20,00 €

Desserts

Selection of fresh fruit	12,00 €
Pastry of the day	10,00 €
Fruit salad with ginger syrup, lemon cream & strawberry sorbet	14,00 €
Greek yogurt with Cretan honey	10,00 €
Selection of home-made sorbets	11,00 €
Selection of ice cream	8,00 €

Закуски

Суп Дня	9,00 €
"Фава" (<i>пюре из гороховой крупы</i>) с томатным тартаром, оливковое масло экстра класса & пряные травы	8,00 €
Соус-дип "тарама" из икры белых рыб с хрустящим хлебцем-пита, ароматизированным паприкой	8,00 €
Маринованные анчоусы на брускетте с помидором и базиликом	12,00 €
Жареные кальмары с майонезом из каперсов	14,00 €
Осьминог на гриле с пюре из фасоли & прованская заправка с орегано	17,00 €
Запеканка "саганаки" из мидий	16,00 €
Тартар из лосося с апельсином, киноа и чечевицей & тыквенными семечками	14,00 €
Шарики-котлетки из помидоров с кремом из сыра "фета"	11,00 €
Овощи региона Лассити, приготовленные на пару:	12,00 €
зелень "stamnagathi", кабачок и картофель, с оливковым маслом экстра класса & морской солью	

Салаты

Греческий Салат	15,00 €
Салат-микс с помидором, огурцом, оливками, каперсами, маринованным перцем & прованской заправкой	13,00 €
Зеленый салат с домашней маринованной рыбой & прованская заправка с анчоусом	18,00 €
Руккола и шпинат с курицей & грибами-вешенками, эстрагон & горчичная прованская заправка	16,00 €
Чечевица с травами, копченая свинина "аракі" и сыр из козьего молока на гриле	16,00 €

Макаронные изделия

Спагетти с морепродуктами, со свежим помидором и базиликом	26,00 €
Спагетти с омаром	47,00 €
Фарфалле (бантики) со свежим тунцом, болгарским перцем и укропом	25,00 €
Пенне al pesto с критскими помидорками "черри"	17,00 €

Основные блюда

Свежая рыба- улов дня (<i>на 100 гр</i>): <i>с помидором, каперсами и оливками</i> <i>с ароматическими травами</i> <i>с морепродуктами (на 100 гр):</i> <i>в панировке из соли</i>	8,00 €
Омар на гриле, с рисом и овощами, приготовленными на пару, соус из оливкового масла с лимоном & эстрагоном (<i>на 100 гр</i>)	11,00 €
Запеченные сардины с помидором & мятой, с пюре "фава"	16,00 €
Филе Дорады с помидорками "черри", каперсами, оливками & овощами	28,00 €
Креветки на гриле с диким рисом и овощами на пару	32,00 €
Бараньи ребрышки с кубиками греческого салата & соус-дип "дзадзики"	26,00 €
Бургер из говядины с картофелем фри & овощи соте	23,00 €
Тальята из говядины с салатом из рукколы & соус с ароматическими травами	33,00 €
Шашлык из куриного филе с хлебцем-пита, картофелем фри и йогуртовым соусом	23,00 €
Помидоры и перцы, начиненные рисом и пряными травами	16,00 €
Традиционная Греческая Мусака	20,00 €

Десерты

Разнообразие Свежих Фруктов	12,00 €
Выпечка дня	10,00 €
Фруктовый салат с имбирным сиропом, лимонный крем & клубничный сорбет	14,00 €
Греческий йогурт с критским мёдом	10,00 €
Домашние сорбеты	11,00 €
Мороженое на выбор	8,00 €

Hors d'œuvre

Soupe du jour	9,00 €
Fava avec tartare de tomate, huile d'olive vierge & herbes	8,00 €
Tarama blanc avec pain pita croustillant au paprika	8,00 €
Anchois marinés sur bruschetta avec tomate & basilic	12,00 €
Calamars frits avec mayonnaise aux câpres	14,00 €
Pieuvre grillée avec purée d'haricots & vinaigrette à l'origan	17,00 €
Cassoulet "saganaki" aux moules	16,00 €
Tartare de saumon avec orange, quinoa, lentilles & graines de citrouille	14,00 €
Boulettes de tomate avec crème de fromage féta	11,00 €
Légumes de Lassithi à la vapeur: "stamnagathi", courgettes et pommes de terre, à l'huile d'olive vierge & fleur de sel	12,00 €

Salades

Salade grecque	15,00 €
Salade mixte avec tomate, concombre, olives, câpres, poivrons marinés & vinaigrette	13,00 €
Salade verte avec poissons marinés maison & vinaigrette aux anchois	18,00 €
Roquette & épinard avec poulet & champignons pleurotus, estragon & vinaigrette à la moutarde	16,00 €
Lentilles aux herbes, porc fumé "apaki" & fromage de chèvre grillé	16,00 €

Pâtes

Spaghetti aux fruits de mer avec tomate fraîche & basilic	26,00 €
Spaghetti à la langouste	47,00 €
Farfalle au thon frais, poivrons & aneth	25,00 €
Penne al pesto avec tomates cerises crétoises	17,00 €

Plats principaux

Poisson frais selon arrivage (<i>par 100gr</i>) <i>avec tomates, câpres et olives</i> <i>aux herbes aromatiques</i> <i>aux fruits de mer (par 100gr)</i> <i>en croûte de sel</i>	8,00 €
Langouste grillée, riz & légumes, huile d'olive citronnée à l'estragon (<i>par 100gr</i>)	11,00 €
Sardines au four avec tomate & menthe, sur purée de fava	16,00 €
Filet de daurade avec tomates cerises, câpres, olives & légumes	28,00 €
Crevettes grillées avec riz sauvage & légumes vapeur	32,00 €
Côtelettes d'agneau avec cubes de salade grecque et tzatziki	26,00 €
Steak de bœuf haché avec frites & légumes sautés	23,00 €
Tagliata de bœuf avec salade de roquette, sauce aux herbes aromatiques	33,00 €
Brochette de filet de poulet avec pain pita, frites & sauce au yaourt	23,00 €
Tomates & poivrons farçies au riz & aux herbes aromatiques	16,00 €
Moussaka traditionnelle	20,00 €

Desserts

Sélection de fruits frais	12,00 €
Dessert du jour	10,00 €
Salade de fruits au sirop de gingembre, crème de citron & sorbet fraise	14,00 €
Yaourt grec au miel du pays	10,00 €
Sélection de sorbets maison	11,00 €
Sélection de glaces	8,00 €