



THE

BEACH HOUSE

At The Beach House, we combine rare local produce of the Cretan land with expertise cooking methods so that each individual ingredient maintains its beauty and autonomy. The foundation of each dish is an amalgam of quintessential Mediterranean flavours fused with select ingredients from around the world. Platters to share reflect inspiration drawn from the natural rugged surroundings of the cove - we invite you to indulge in a unique culinary experience.

George Chronakis, *The Beach House chef*
Panagiotis Valsamakis, *Executive chef*

LUNCH



Street Food

Club sandwich with cheddar cheese, ham, tomato, bacon,
iceberg lettuce and mayonnaise, served with fries

Club Sandwich mit Cheddar-Käse, Schinken, Tomate, Bacon,
Eisbergsalat und Mayonnaise, serviert mit Pommes frites

Club sandwich avec cheddar, jambon, tomate, bacon,
laitue iceberg et mayonnaise, servi avec frites

17€ **SF**

Chicken burger in a brioche bun, coleslaw,
iceberg lettuce and mustard, served with fries

Chicken Burger im Brioche-Brötchen, Krautsalat,
Eisbergsalat und Senf, serviert mit Pommes frites

Burger de poulet avec pain brioché, salade de chou,
laitue iceberg et moutarde, servi avec frites

18€ **SF**

Beef burger in a brioche bun, cheddar cheese,
oyster mushroom and truffle mayonnaise, served with fries

Rindfleisch-Burger im Brioche-Brötchen, Cheddar-Käse,
Austernpilz und Trüffelmayonnaise, serviert mit Pommes frites

Burger de bœuf avec pain brioché, fromage cheddar,
pleurotes et mayonnaise à la truffe, servi avec frites

20€ **SF**

Octopus tacos with diced salad and smoked pepper sauce

Oktopus-Tacos mit gewürfelter Salat und Sauce von geräuchertem Paprika

Tacos de poulpe avec salade en dés et sauce au poivre fumé

19€ **DF**

Chicken gyros with tortilla, grilled vegetable sauce and mesclun salad

Hähnchen-Gyros mit Tortilla, Sauce aus gegrilltem Gemüse und Mesclun-Salat

Gyros de poulet avec tortilla, sauce aux légumes grillés et salade mesclun

18€ **SF NF**

Mushroom gyros on whole-wheat pita bread with grilled oyster mushrooms,
served with tzatziki sauce

Pilz-Gyros auf Vollkorn-Pitabrot mit gegrillten Austernpilzen, serviert mit Tsatsiki

Gyros aux champignons dans un pain pita au blé complet avec pleurotes grillées,
servi avec sauce tzatziki

16€ **VVG DF H**

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person
from the following: Street Food, Appetizers or Salads / Main Courses / Desserts



Appetizers

Seabass ceviche, orange, pine nuts, jalapeño dressing and coriander oil
Ceviche vom Wolfsbarsch, Orange, Pinienkerne, Jalapeño-Dressing und Korianderöl
Ceviche de bar, orange, pignons de pin, sauce au jalapeno et huile de coriandre
21€ **GF DF**

Bruschetta with beef tartare, mayonnaise, pickles, pecorino cheese with truffle
Bruschetta mit Rindertatar, Mayonnaise, Pickles, Pecorino-Käse mit Trüffel
Bruschetta avec tartare de bœuf, mayonnaise, cornichons, fromage pecorino à la truffe
21€ **SF**

Salmon tartare with quinoa, herbs and tahini dressing
Lachstatar mit Quinoa, Kräutern und Tahini-Dressing
Tartare de saumon avec quinoa, herbes et vinaigrette au tahini
22€ **DF**

Mussels with smoked fish roe, barley rusk, tomato, chives and chili
Miesmuscheln mit geräuchertem Fischrogen, Gersten-Knusperbrot,
Tomate, Schnittlauch und Chili
Moules avec œufs de poisson fumés, biscotte d'orge, tomate, ciboulette et piment
20€ **SF DF**

Tomato gazpacho with coconut and spiced chickpeas
Tomaten-Gazpacho mit Kokosnuss und pikant gewürzten Kichererbsen
Gaspacho de tomates avec noix de coco et pois chiches épicés
12€ **VVG GF SF DF NF H**



Salads

Greek salad with tomato, barley rusk, cucumber, peppers, onion, Seliani feta cheese and olives

Griechischer Salat mit Tomate, Gersten-Knusperbrot, Gurke, Paprika, Zwiebel, Seliani-Feta und Oliven

Salade grecque avec tomate, biscotte d'orge, concombre, poivrons, oignon, feta Seliani et olives

15€ **SF**

Caesar salad with chicken, corn, iceberg lettuce, bacon, croutons and parmesan cheese flakes

Caesar Salad mit Hähnchen, Mais, Eisbergsalat, Bacon, Croutons und Parmesanspänen

Salade César avec poulet, maïs, laitue iceberg, bacon, croûtons et copeaux de parmesan

18€ **SF**

Grilled eggplant, asparagus and mushrooms with spiced chickpeas and sun-dried tomato dressing

Gegrillte Aubergine, Spargel und Pilze mit pikant gewürzten Kichererbsen und Dressing von sonnengetrockneten Tomaten

Aubergines grillées, asperges et champignons avec pois chiches épicés et vinaigrette aux tomates séchées

16€ **V VG GF SF DF NF H**

Tuna tataki with green salad, cucumber, onion ponzu and sesame

Thunfisch-Tataki mit grünem Salat, Gurke, Zwiebel-Ponzu und Sesam

Tataki de thon avec salade verte, concombre, ponzu, oignon et sésame

24€ **DF**

Cauliflower tabouleh with grilled beetroot hummus

Blumenkohl-Tabouleh mit Hummus von gegrillter Roter Bete

Taboulé de chou-fleur avec houmous de betterave grillée

15€ **V VG GF SF DF H**



Main Courses

Grilled salmon with Chinese cabbage, citrus dressing and spicy mayo
Lachs vom Grill mit Chinakohl, Zitrusdressing und würziger Mayo
Saumon grillé avec chou chinois, vinaigrette aux agrumes et mayo épicée
25€ **GF DF**

Grilled seabass with local greens, baked potato
and agourida dressing with Dijon mustard
Gegrillte Meerbrasse mit Gemüse aus der Region, Ofenkartoffel
und Agourida-Dressing mit Dijon-Senf
Bar grillé avec légumes locaux, pomme de terre au four
et vinaigrette «agourida» à la moutarde de Dijon
28€ **GF SF DF NF**

Pork spare ribs with panko breadcrumbs glazed with barbeque sauce,
served with fries
Spareribs von Schwein mit Panko-Bröseln, glasiert mit Barbecue-Sauce
serviert mit Pommes frites
Travers de porc avec chapelure panko glacée, sauce barbecue-pommes, servis avec frites
26€ **DF**

Grilled chicken leg with warm salad of green beans and cherry tomatoes,
served with mustard seed yoghurt and lemon oil
Gegrillter Hähnchenschlegel mit warmem Grüne-Bohnen-Salat und Kirschtomaten,
serviert mit Senfsaat-Joghurt und Zitronenöl
Cuisse de poulet grillée avec salade tiède de haricots verts et cerises,
servie avec yaourt aux graines de moutarde et huile de citron
18€ **GF SF NF**

Rib eye steak with sweet potato purée, grilled zucchini and honey sauce
Ribeye-Steak mit Süßkartoffelpüree, gegrillter Zucchini und Honigsauce
Entrecôte avec purée de patates douces, courgettes grillées et sauce au miel
36€ **NF**



Main Courses

Mushroom stifado with bulbs and local greens, served with brown rice
Pilz-Stifado mit Zwiebeln und Gemüse aus der Region, serviert mit braunem Reis
Stifado de champignons avec bulbes et légumes locaux, servi avec riz brun

16€ **VVG GF SF DF NF H**

Quinoa risotto with topinambur and "mushroom bacon"
Quinoa-Risotto mit Topinambur und „Pilz-Speck“
Risotto au quinoa avec topinambour et «bacon aux champignons»

17€ **VG H**

Grilled cabbage with miso-balsamic glazed tofu skewers,
celeriac purée and chimichurri sauce
Gegrillter Kohl, mit Miso-Balsamico glasierte Tofu-Spießchen,
Selleriepüree und Chimichurri-Sauce
Chou grillé avec brochettes de tofu glacé au balsamique et miso,
purée de céleri-rave et sauce chimichurri

19€ **VVG DF H**

Stuffed eggplant with lentils, served with herb bulgur
Gefüllte Aubergine mit Linsen, serviert mit Kräuter-Bulgur
Aubergines farcies avec lentilles, servies avec boulgour aux herbes

16€ **VVG SF DF NF H**



Desserts

Poached apples with spiced sponge cake, green apple compote,
noisette butter ice cream and cinnamon tuile

Pochierte Apfel mit Gewurz-Biskuitkuchen, Kompott von grünen Äpfeln,
Nussbutter-Eiscreme und Zimt-Tuile

Pomme pochée, pommes caramélisées avec gâteau épice,
tuile à la cannelle et compote de pommes vertes

14€ **VG**

Chocolate namelaka, served with coconut montee, berry foam,
coconut sorbet and four-spice biscuits

Schokoladen-Namelaka, serviert mit Kokoscreme, Beerenschaum,
Kokossorbet und Viergewürz-Keks

Namelaka au chocolat, servi avec monte à la noix de coco, mousse aux fruits rouges,
sorbet à la noix de coco et biscuits aux quatre épices

14€ **VG**

Chocolate tart with cream de cassis and framboise, berry marshmallow
and mascarpone sorbet

Schokoladen-Tarte mit Püree von schwarzen Johannisbeeren, Himbeeren,
Beeren-Marshmallow und Mascarpone-Sorbet

Tarte au chocolat avec crème de cassis et framboise, guimauve aux fruits rouges
et sorbet mascarpone

12€ **VG**

Praline financier with saffron ice cream and mango compote

Praliné-Financier mit Safraneis und Mangokompott

Financier au praliné avec glace au safran et compote de mangue

14€ **VG**



Desserts

Choose from our selection of ice cream / sorbet (one scoop)
Wählen Sie aus unserem Sortiment an Eiscremes/Sorbets (eine Kugel)

Sélection parmi notre assortiment de glaces / sorbets

4€ **VG**

Fresh seasonal fruit platter
Frische Früchte der Saison
Assiette de fruits frais de saison

10€ **VVG GF SF DF NF H**

Panna cotta with raspberry coulis and coconut flakes
Panna cotta mit Himbeer-Coulis und Kokosflocken
Panna cotta avec coulis de framboises et copeaux de noix de coco

10€ **VVG GF SF DF H**

Carrot cake with citrus frosting
Karottenkuchen mit Zitrusglasur
Carrot cake avec glaçage

10€ **VVG GF SF DF H**

Chocolate tahini fudge with dates, vanilla ice cream with almond milk
Schokoladen-Tahini-Fudge mit Datteln und Vanilleeis aus Mandelmilch
Fudge au tahini et chocolat avec dattes, glace vanille et lait d'amande

10€ **VVG GF SF DF H**

You are kindly requested to contact the restaurant manager if you suffer from any food allergy or intolerance to any product or substance. We will be happy to inform you about the ingredients we use to prepare the dishes or, if you prefer, we can prepare a substitute dish for you.

Bitte wenden Sie sich an die Restaurantleitung, falls Sie an Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten leiden. Wir informieren Sie dann gern über die Zutaten, die wir für unsere Speisen verwenden. Auf Wunsch können wir auch ein individuell für Sie passendes Gericht zubereiten.

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de contacter le maître d'hôtel afin de lui demander les ingrédients utilisés dans les mets ou si vous préférez, de vous faire préparer un plat adapté à votre régime personnel.

H Healthy / Gesund / Sain

V Vegan / Vegan / Végétalien

VG Vegetarian / Vegetarisch / Végétarien

GF Gluten free / Glutenfrei / Sans gluten

SF Soy free / Sojafrei / Sans soja

DF Dairy free / Milchfrei / Sans produit laitier

NF Nut free / Nussfrei / Sans noix

All courses may contain traces of wheat, barley, rye or triticale

Inspection Representative: Panos Almyrantis

Prices include all legal taxes and service charges. Customers may refuse to pay if the restaurant does not issue a valid tax receipt or invoice for their purchase(s).