

TAVERNA

APPETIZERS

Red mullet sofrito with lemon grass and fried buckwheat
Rotbarben-Sofrito mit Zitronengras und gebratenem Buchweizen
Sofrito de rouget avec citronnelle et sarrasin frit

18€ **GF DF NF**

Grilled octopus with fava bean paste and caper chutney
Gegrillter Oktopus mit Favabohnen-Paste und Kapern-Chutney
Poulpe grillé avec pâte de fèves et chutney de câpres

18€ **GF SF DF**

Cod fritters with spring onion mayonnaise
Kabeljaukrapfen mit Frühlingszwiebel-Mayonnaise
Beignets de morue avec mayonnaise à l'oignon nouveau

16€ **DF**

Beef tartare with truffle mayonnaise, sesame crackers and pickled onion
Rindertatar mit Trüffelmayonnaise, Sesamcrackern und eingelegten Zwiebeln
Tartare de bœuf avec mayonnaise à la truffe, craquelins au sésame et oignon mariné

16€ **SF DF**

Grilled calamari with edamame beans, pickled raisins and onion sauce
Gegrillte Calamari mit Edamame-Bohnen, eingelegten Rosinen und Zwiebelsauce
Calamars grillés avec haricots edamame, raisins secs marinés et sauce à l'oignon

16€

Chicken souvlaki glazed with soy sauce, wrapped in tortilla served with
homemade tomato ketchup, yoghurt sauce and pickled onion
Mit Sojasauce glasiertes Hähnchen-Souvlaki im Tortilla-Wrap, serviert mit
hausgemachtem Tomatenketchup und Joghurtsauce
Souvlaki de poulet glacé à la sauce soja, servi dans une tortilla, avec ketchup maison
aux tomates, sauce au yaourt et oignon mariné

14€

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

APPETIZERS

Grilled spinach pie with herbs and galeni cream cheese
Gegrillte Spinatpastete mit Kräutern und Galeni-Käsecreme
Tarte aux épinards grillés aux herbes et crème galeni

14€ **VG SF NF**

Dip selection (tzatziki, fava bean paste and kopanisti dip) served with flatbread
Auswahl an Dips (Tsatsiki, Favabohnen-Paste und Kopanisti-Dip) serviert mit Fladenbrot
Sélection de dips (tzatziki, pâte de fèves et tartinade de kopanisti)
servie avec du pain galette

12€ **VG SF NF**

Greek salad gazpacho soup with cucumber foam
Gazpacho von griechischem Salat mit Gurkenschäum
Soupe gazpacho à la salade grecque avec mousse de concombre

14€ **VVG GF SF DF NF H**

Vegan tart with leek, mushroom and tofu,
served with toasted hazelnuts and balsamic cream
Vegane Tarte mit Lauch, Champignons und Tofu,
serviert mit gerösteten Haselnüssen und Balsamico-Creme
Tarte vegan avec poireaux, champignons et tofu,
servie avec noisettes grillées et crème balsamique

16€ **VVG DF H**

Grilled herb marinated tofu, served with homemade ketchup and rocket salad
Gegrillter, mit Kräutern mariniertes Tofu, serviert mit hausgemachtem
Ketchup und Rucolasalat
Tofu grillé mariné aux herbes, servi avec ketchup maison et salade de roquette

18€ **VVG GF DF NF H**

Goat's cheese with pear in two ways, served with sour dough bread crostini
Zwei Arten Ziegenkäse mit Birne, serviert mit Sauerteig-Crostini
Fromage de chèvre avec poire en deux façons, servi avec pain crostini au levain

14€ **VG SF**

SALADS

Athenian salad with fish of the day, bottarga, green apple, smoked mayonnaise and lime pearls

Athener Salat mit Fisch des Tages, Bottarga, grünem Apfel, geräucherter Mayonnaise und Limettenperlen

Athénienne avec poisson du jour, poutargue, pomme verte, mayonnaise fumée et perles de citron vert

17€ **GF SF DF**

Cucumber foam with cherry tomatoes, yoghurt, valerian leaves and sour dough bread croutons

Gurkenschaum mit Kirschtomaten, Joghurt, Baldrianblättern und Sauerteig-Croutons

Mousse de concombre avec tomates cerises, yaourt, feuilles de valériane et croûtons de pain au levain

15€ **VG SF NF**

Mixed leaf salad with ladotyri cheese, confit figs, cherry tomatoes, hazelnuts and fig dressing

Gemischte Blattsalate mit Ladotyri-Käse, Feigenconfit, Kirschtomaten, Haselnüssen und Feigendressing

Salade mêlée avec fromage ladotyri, figues confites, tomates cerises, noisettes et vinaigrette aux figues

16€ **VG GF SF**

Greek farmer salad with cherry tomatoes, cucumber, feta Seliani, olives and samphire

Griechischer Bauernsalat mit Kirschtomaten, Gurken, Seliani-Feta, Oliven und Meerfenchel

Salade fermière grecque avec tomates cerises, concombre, feta Seliani, olives et salicorne

15€ **VG GF SF NF**

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

MAIN COURSES

Rib eye tagliata with fermented potato bread and herb gremolata
Tagliata vom Rib-Eye-Steak mit fermentiertem Kartoffelbrot und Kräuter-Gremolata
Tagliata de faux-filet avec pain de pommes de terre fermenté et gremolata aux herbes
36€ **SF NF**

Grilled lamb cutlets with herb crust, potato gnocchi, served with soy and apple sauce
Gegrillte Lammkoteletts mit Kräuterkruste, Kartoffelgnocchi,
serviert mit Soja- und Apfelsauce
Côtelettes d'agneau grillées en croûte d'herbes, gnocchi de pommes de terre,
servis avec sauce soja et pomme
28€

Stuffed tomatoes with herb risotto and vegetables, served with feta cheese foam
Gefüllte Tomaten mit Kräuterrisotto und Gemüse, serviert mit Schaum vom Fetakäse
Tomates farcies avec risotto aux herbes et légumes, servies avec mousse à la feta
16€ **VG GF SF NF**

Chicken ballotine with corn purée, beetroot gel and beetroot marmalade on toast
Hähnchen-Ballotine mit Maispüree und Rote-Bete-Gelee und -Marmelade auf Toast
Ballotine de poulet avec purée de maïs, gelée de betterave
et marmelade de betterave sur toast
20€ **SF NF**

Ravioli stuffed with rabbit "stifado", caramelised onions
and cream of gruyère cheese
Ravioli gefüllt mit Kaninchen-Stifado, karamellisierte Zwiebeln
und Creme vom Gruyère-Käse
Raviolis farcis au "stifado" de lapin, oignons caramélisés et crème de gruyère
20€ **SF NF**

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

MAIN COURSES

Chickpea stew with spice-coated scallops, fish roe mousse, crispy rice paper

Kichererbseneintopf mit Jakobsmuscheln im Gewürzmantel,
Tarama-Mousse, knuspriges Reispapier

Ragoût de pois chiches avec pétoncles enrobés d'épices, mousse «tarama»,
feuille de riz croustillante

26€ **DF NF**

Beef tail croquette on Jerusalem artichoke risotto

Ochsenschwanz-Krokette auf Topinambur-Risotto

Croquette de queue de bœuf sur risotto de topinambour

21€

Chickpea meatballs with flaxseeds and herbs in rich tomato sauce, served with linguine

Kichererbsen-Fleischbällchen mit Leinsamen und Kräutern in einer reichhaltigen
Tomatensauce, serviert mit Linguine

Boulettes de pois chiches avec graines de lin et herbes dans une sauce tomate
généreuse, servies avec linguine

18€ **V VG SF DF H**

Beetroot risotto with pickled onion, coconut yoghurt and pistachio

Rote-Bete-Risotto mit eingelegten Zwiebeln, Kokosjoghurt und Pistazien

Risotto de betterave avec oignon mariné, yaourt à la noix de coco et pistache

16€ **V VG GF SF DF H**

Pizza with sweet potato and brown rice flour, fava bean paste and vegetables

Pizza aus Süßkartoffel und braunem Reismehl mit Favabohnen-Paste und Gemüse

Pizza à la patate douce et farine de riz brun, pâte de fèves et légumes

16€ **V VG GF DF NF H SF**

Dolma with herbs, local greens and quinoa, served with vegan yoghurt tzatziki

Dolmas mit Kräutern, Gemüse aus der Region und Quinoa,
serviert mit veganem Joghurt-Tsatsiki

Dolmas avec herbes, légumes verts locaux et quinoa, servis avec tzatziki au yaourt de soja

16€ **V VG GF DF NF H**

FISH & SEAFOOD

Grilled fish fillet of the day with local greens and porcini mushroom sauce
Gegrilltes Fischfilet des Tages mit Gemüse aus der Region und Steinpilzsauce
Filet de poisson grillé du jour avec légumes locaux et sauce aux cèpes

28€ **GF SF NF**

Shrimps with fregola cooked in rich tomato and herb sauce
Garnelen mit Fregola, gekocht in einer reichhaltigen Tomaten-Kräuter-Sauce
Crevettes avec fregola cuites dans une sauce aux tomates et aux herbes généreuse

20€ **SF NF**

Sole fish with almond butter and local greens dolma in egg-lemon sauce
Seezunge mit Mandelbutter und Dolma von Gemüse aus der Region
in Eier-Zitronen-Sauce

Sole avec beurre d'amande et dolma aux légumes locaux
dans une sauce aux oeufs et au citron

26€ **SF**

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

FISH & SEAFOOD

Linguine pasta with lobster in rich tomato and herb sauce
Linguine mit Hummer in einer reichhaltigen Tomaten-Kräuter-Sauce
Linguine avec homard dans une sauce aux tomates et aux herbes

95€ **SF NF**

Grilled lobster with steamed vegetables and garlic butter
Gegrillter Hummer mit gedünstetem Gemüse und Knoblauchbutter
Homard grillé avec légumes cuits à la vapeur et beurre à l'ail

95€ **GF SF NF**

Fish of the day with steamed vegetables and lemon oil dressing
Fisch des Tages mit gedämpftem Gemüse und Zitronenöl-Dressing
Poisson du jour avec légumes cuits à la vapeur et sauce à l'huile de citron

GF SF DF NF

RESIDENTS' CLUB

The three dishes above are not included in the Residents' Club
and can be ordered at an additional charge

Die obigen drei Gerichte sind nicht im Residents' Club enthalten
und können gegen Aufpreis bestellt werden.

Les trois plats ci-dessus ne sont pas compris dans le Residents Club
mais peuvent être commandés avec un supplément

Your waiter will be happy to advise you on the total price, according to weight
Ihr Kellner oder Ihre Kellnerin informiert Sie gern über den Gesamtpreis nach Gewicht
Votre serveur se fera un plaisir de vous indiquer le prix total, en fonction du poids

DESSERTS

Baclava with pistachio cream, mixed spices cream, almond ice cream,
honey foam and orange compote

Baklava mit Pistaziencreme, Mandeleis, Honigschaum und Orangenkompott

Baclava avec crème de pistache, glace aux amandes, mousse de miel
et compote d'orange

10€ **VG SF**

Lavender cream with lavender gel and peach sorbet

Lavendelcreme mit Lavendelgelee und Pfirsich-Eis am Stiel

Crème de lavande avec gelée à la lavande et bâtonnet glacée à la pêche

10€ **VG SF NF**

Profiterole with chocolate sauce, sesame praline, orange compote
and olive oil - tahini ice cream

Profiterole mit Schokoladensauce, Sesampraline, Orangenkompott
und Olivenöl-Tahini-Eis

Profiterole avec sauce au chocolat, pralin au sésame,
compote d'orange et glace au tahini et huile d'olive

10€ **VG SF**

White chocolate sphere with strawberry coulis and lemon-basil sorbet

Weißer Schokoladenkugel mit Erdbeer-Coulis und Zitronen-Basilikum-Sorbet

Sphère de chocolat blanc avec coulis de fraise et sorbet citron-basilic

10€ **VG GF SF NF**

Choose from our selection of ice cream (one scoop)

Wählen Sie aus unserem Eissortiment (eine Kugel)

Choisissez parmi notre assortiment de glaces (une boule)

4€ **VG**

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

DESSERTS

Panna cotta with raspberry coulis and coconut flakes

Panna cotta mit Himbeer-Coulis und Kokosflocken

Panna Cotta avec coulis de framboise et flocons de noix de coco

10€ **VVG GF SF DF H**

Carrot cake with citrus frosting

Glasierter Karottenkuchen

Carrot cake avec glaçage

10€ **VVG GF SF DF H**

Fudge with dates, tahini, cocoa and vanilla ice cream with almond milk

Fudge aus Datteln, Tahin, Kakao und Vanilleeis aus Mandelmilch

Fudge avec dattes, tahini, glace à la vanille, cacao, lait d'amande

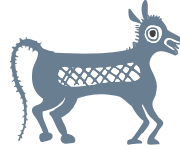
10€ **VVG GF SF DF H**

Fresh seasonal fruit platter

Frisches Obst der Saison

Assiette de fruits frais de saison

10€ **VVG GF SF DF NF H**



A SYMBOL OF CRETAN HISTORY; THE DESIGN ON THE COVER REPRESENTS DRAWINGS FOUND UPON ANCIENT AMPHORAS UNCOVERED BY ARCHAEOLOGISTS WITHIN THE ISLAND'S SURROUNDING AREAS (KNOSSOS, PHAISTOS, MINOAN PALACE). INHABITANTS OF ANCIENT CRETE USED THESE VASE-SHAPED CONTAINERS TO DEMONSTRATE THEIR ARTISTIC SKILLS, DECORATING THEM WITH SKETCHES WHICH WERE OFTEN DEPICTIONS OF ANIMALS.

EIN SYMBOL DER GESCHICHTE KRETAS: DIE SKIZZE FÜHRT AUF ZEICHNUNGEN ZURÜCK, DIE BEI ARCHÄOLOGISCHEN AUSGRABUNGEN AUF DER INSEL KRETA (BEI KNOSSOS, PHAISTOS, AM PALAST DER MINOER) AUF ANTIKEN VASEN ENTDECKT WURDEN. DIE EINWOHNER DES ALTEN KRETA DEKORIERTEN DIE VASEN MIT TIERSKIZZEN UND ZEIGTEN SO IHRE KÜNSTLERISCHEN FÄHIGKEITEN.

SYMBOLE DE L'HISTOIRE DE LA CRÈTE, LE DESSIN DE LA COUVERTURE S'INSPIRE DES MOTIFS DÉCORATIFS DES AMPHORES DE L'ÉPOQUE MINOENNE, RETROUVÉES PAR DES ARCHÉOLOGUES EN DIFFÉRENTS ENDROITS DE L'ÎLE, (KNOSSOS, PHAISTOS, PALAIS MINOENS). DANS L'ANTIQUITÉ, LES CRÉTOIS SE SERVAIENT DE CES RÉCIPIENTS EN FORME DE VASE POUR EXPRIMER LEURS TALENTS ARTISTIQUES, EN LES DÉCORANT DE MOTIFS QUI REPRÉSENTAIENT SOUVENT LE MONDE MARIN.

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 / für Vegan / Vegetalien

VG Vegetarian / für Vegetarier / 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).