



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*

DINNER



Appetizers

Amberjack with orange, pine nuts, prosciutto, coriander oil and XO sauce
Gelbschwanzmakrele mit Orange, Pinienkernen, Schinken, Korianderöl und XO-Sauce
Sériole avec orange, pignons de pin, prosciutto, huile de coriandre et sauce XO
24€ **DF**

Smoked mackerel with cherry tomatoes, avocado and fermented cucumber juice
Geräucherte Makrele mit Kirschtomaten, Avocado und fermentiertem Gurkensaft
Maquereau fumé avec tomates cerises, avocat et jus de concombre fermenté
16€ **GF SF DF NF**

Scallops with celery root, shimeji mushrooms and shiitake dressing
Jakobsmuscheln mit Knollensellerie, Shimeji-Pilzen und Shiitake-Dressing
Saint-Jacques avec céleri-rave, champignons shimeji et vinaigrette shitake
22€ **SF NF**

Shrimp rolls with sushi rice and roasted tomato sauce with coconut
Shrimp-Röllchen mit Sushireis und Sauce von gerösteten Tomaten mit Kokos
Rouleaux de printemps aux crevettes avec riz à sushi, sauce tomate rôtie et noix de coco
18€ **DF NF**

Soba noodles with smoked eel, cabbage, chili, spring onion, coriander and onion jus
Soba-Nudeln mit Räucheraal, Kohl, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander und Zwiebeljus
Nouilles soba avec anguille fumée, chou, chili, oignon nouveau, coriandre et jus d'oignon
22€ **DF NF**



Appetizers

Beef tartare with pickle mayo, pecorino cheese, truffle, black garlic and panko
Rindertatar mit Pickle-Mayo, Pecorino-Käse, Trüffel, schwarzem Knoblauch und Panko
Tartare de boeuf avec mayonnaise, cornichon, fromage pecorino, truffe, ail noir et panko

22€ **NF**

Bone marrow with harissa sauce, apple ketchup, pickled cherries,
served on white crusty bread

Knochenmark mit Harissa, Apfelketchup, sauer eingelegten Kirschen,
serviert auf knusprigem Weißbrot

Os à moelle avec sauce harissa, ketchup aux pommes, cerises marinées,
servi sur pain blanc croustillant

16€ **SF DF NF**

Mussels with smoked fish roe, barley rusk, tomato, chives, chilli

Miesmuscheln mit geräuchertem Fischrogen, Gersten-Knusperbrot,
Tomate, Schnittlauch und Chili

Moules avec œufs de poisson fumés, biscotte d'orge, tomate, ciboulette, 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€ **V VG GF SF DF NF H**



Salads

Octopus, lentils, Chinese cabbage, red pepper, almonds and roasted pepper dressing
Oktopus, Linsen, Chinakohl, roter Paprika, Mandeln und Dressing von geröstetem Paprika
Poulpe, lentilles, chou chinois, poivron rouge, amandes et vinaigrette aux poivrons rôtis

24€ **GF DF**

Zucchini, spinach, chorizo oil, hemp seeds, mizithra goat cheese and lemon dressing
Zucchini, Spinat, Chorizoöl, Hanfsamen, Mizithra-Ziegenkäse und Zitronendressing

Courgettes, épinards, huile de chorizo, graines de chanvre,
fromage de chèvre mizithra et vinaigrette au citron

17€

Cherry tomatoes, cucumber, onion, Florina red pepper, caper leaves,
samphire, feta cheese and petimezi

Kirschtomaten, Gurke, Zwiebel, roter Florina-Paprika, Kapernblätter,
Meerfenchel, Feta-Käse und Petimezi-Sirup

Tomates cerises, concombre, oignon, piment rouge Florina,
feuilles de câpres, samphire, fromage feta et petimezi

15€ **VG GF SF NF**

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€ **VVG GF SF DF NF H**

Cauliflower tabouleh with grilled beetroot hummus
Blumenkohl-Tabouleh mit Hummus von gegrillter Roter Bete
Taboulé de chou-fleur avec houmous de betterave grillé

15€ **VVG GF SF DF H**



Main Courses

Grilled seabass with edamame beans and grilled zucchini,
served with seasonal vegetable sauce

Gegrillte Meerbrasse mit Edamame-Bohnen und gegrillten Zucchini,
serviert mit Sauce von saisonalem Gemüse

Bar grillé avec haricots edamame et courgettes grillées.
Servi avec sauce aux légumes de saison

28€ **GF SF DF NF**

Baby chicken with corn, chives, fresh chilli and Jerusalem artichoke mash
Junges Hähnchen mit Mais, Schnittlauch, frischem Chili und Topinamburpüree

Jeune poulet avec maïs, ciboulette, piment frais et purée de topinambours

26€ **GF SF NF**

Iberico pork with panko breadcrumbs, grilled beetroot, local greens,
sheep's yoghurt and honey mustard sauce

Fleisch vom schwarzen Iberischen Schwein mit Panko-Bröseln, gegrillter Roter Bete,
Gemüse aus der Region, Schafsjoghurt und Honig-Senfsauce

Porc noir ibérique avec chapelure panko, betteraves grillées, légumes verts locaux,
yaourt de brebis et sauce moutarde au miel

28€

Rib eye steak grilled with sweet potato purée, grilled pineapple,
oats and pineapple sauce

Ribeye-Steak gegrillt, mit Süßkartoffelpüree, gegrillter Ananas,
Hafer und Ananassauce

Faux-filet grillé avec purée de patate douce,
ananas grillé, avoine et sauce ananas

36€ **GF SF**

Skirt steak on sour dough flat bread, manchego cream, Chimichurri

Skirt-Steak, Sauerteig-Fladenbrot, Manchego-Creme, Chimichurri

Hampe, pain plat au levain, crème manchego, Chimichurri

34€ **SF NF**



Main Courses

Lamb chops with gruyère cream, miso glazed eggplant, red pepper,
apple cider vinegar, molasses

Lammkoteletts mit Gruyère-Creme, miso-glasierter Aubergine,
rotem Paprika, Apfelweinessig, Melasse

Côtelettes d'agneau à la crème de gruyère, aubergines glacées au miso, poivron rouge,
vinaigre de cidre de pomme, mélasse de raisin

34€

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 wheat

Gefüllte Aubergine mit Linsen, serviert mit Kräuter-Weizenbulgur

Aubergines farcies aux lentilles, servies avec boulgour complet 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 Äpfel mit Gewürz-Biskuitkuchen, Kompott von grünen Äpfeln,
Nussbutter-Eiscreme und Zimt-Tuile

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

14€ **VG**

Chocolate namelaka, served with coconut monte, 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 de baies,
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 sélection de glaces / sorbets

4€ **VG**

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

10€ **V VG 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€ **V VG GF SF DF H**

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

10€ **V VG 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€ **V VG 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 / 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).