

NÓS

HOTEL & VILLAS

DINNER MENU

BREAD & OLIVE WELCOME

**FRESHLY BAKED WHITE AND WHOLE WHEAT SOURDOUGH BREAD,
SERVED WITH CRETAN OLIVES AND EXTRA VIRGIN GREEK OLIVE OIL
FROM OUR PRIVATE ESTATE**

Καλωσόρισμα με ψωμί & ελιές
Φρεσκοψημένο ψωμί με προζύμι από αλεύρι λευκό
και ολικής άλεσης
σερβιρισμένο με κρητικές ελιές και εξαιρετικά παρθένο Ελληνικό ελαιόλαδο
παραγωγή μας

2025-01-01 10:00 AM

RAW

ΩΜΑ

AEGEAN CATCH OF THE DAY CARPACCIO

IN-HOUSE SMOKED SALT / SEA FENNEL - "KRITAMO" / SAUCE VIERGE

Καρπάτσιο απο φρέσκο ψάρι ημέρας Αιγαίου
καπνιστό αλάτι / κρίταμο / sauce vierge

MEDITERRANEAN CEVICHE / RED & WHITE GRAPE / POMEGRANATE

RED ONION / FRESH CORIANDER / ALEPPO PEPPER

Μεσογειακό σεβίτσε / κόκκινο & λευκό σταφύλι / ρόδι / κόκκινο κρεμμύδι
φρέσκος κόλιανδρος / πιπέρι Χαλεπίου

RED PRAWN CARPACCIO / ORANGE / LIME / LEMON

GREEK VIRGIN OLIVE OIL / ROASTED BLACK PEPPER

Καρπάτσιο κόκκινης γαρίδας / πορτοκάλι / λάιμ / λεμόνι
ελληνικό παρθένο ελαιόλαδο / καβουρδισμένο μαύρο πιπέρι

CRAB SALAD / BLUE GREEK CRAB / MANGO / PASSION

HERBS / DRY RED CHILLI

Καβουροσαλάτα / ελληνικό μπλε καβούρι / μάνγκο / φρούτο του πάθους
μυρωδικά / αποξηραμένο κόκκινο τσίλι

GRASS-FED BEEF CARPACCIO / ARTICHOKE HEARTS

CAPER LEAVES / PICKLED ONION

AGED VINEGAR & COLD-PRESSED OLIVE OIL EMULSION

Καρπάτσιο απο μοσχάρι ελευθέρας βοσκής / καρδιές αγκινάρας
καπαρόφυλλα / πίκλα κρεμμυδιού
γαλάκτωμα από παλαιωμένο ξύδι & ελαιόλαδο ψυχρής έκθλιψης

STARTERS

ΟΡΕΚΤΙΚΑ



SPICY CHEESE SPREAD / LOCAL GOAT CHEESE

SPICY CRETAN PEPPER / CRISPY BREAD

Καυτερή τυροσαλάτα / ντόπιο κατσικίσιο τυρί
καυτερή πιπεριά Κρήτης / τραγανό ψωμί



TARAMAS / SMOKED AVRUGA CAVIAR / TOMATO

Λευκός ταραμάς / καπνιστά αυγά βασιλικής ρέγγας / ντομάτα



CRISPY ARTICHOKEs / GARLIC CONFIT AIOLI

Σκορδαλιά / τηγανιτές αγγινάρες



LOCAL MARINATE PEPPERS / SPICY SALT / FIG LEAF OIL / PICKLE ONION

Πιπεριές μαρινάτες / αλάτι μπαχαρικών / λάδι σύκου / πίκλα κρεμμύδι



BAKED AUBERGINE WITH FETA / HONEY / OXIMELI VINEGAR

Καψαλισμένη μελιτζάνα με φέτα / μέλι / ξύδι από οξύμελι



COURGETTE & FETA CROQUETTES / HERBS / YOGURT SAUCE

Κροκέτες από κολοκύθι και φέτα / φρέσκα μυρωδικά / γιαούρτι

CHARCOAL FIRED OCTOPUS / LOCAL BEANS VARIETY WITH HERBS

VINEGAR / EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Χταπόδι ψημένο στην σχάρα / οσπριάδα με μυρωδικά
ξύδι / έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

GRILLED SHRIMPS / GARLIC OIL / BROWN BUTTER / CHILI / CILANTRO

Ψητές γαρίδες / καψαλισμένο βούτυρο / λάδι σκόρδου / μπούκοβο / κόλιανδρος

GRILL SQUID ON SKEWER / VERDE -FENNEL SAUCE

Καλαμάρι ψητό σε σουβλάκι / σάλτσα αρωματικών - μάραθου

SALADS

ΣΑΛΑΤΕΣ



GREEK SALAD / KALAMATA OLIVES / FETA / EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Ελληνική σαλάτα / ελιές Καλαμάτας / φέτα / παρθένο ελαιόλαδο



“SPANAKOPITA” SPINACH SALAD / FETA / DILL SPRING ONION / HONEY-LEMON DRESSING

Σαλάτα σαν σπανακόπιτα / σπανάκι / φέτα / άνηθος
φρέσκο κρεμμύδι / λαδολέμονο με μέλι



SMASHED CUCUMBER / PEACH / BASIL / SEA SALT

Αγγουροσαλάτα / ροδάκινο / βασιλικός / θαλασσινό αλάτι



BOTTARGA CEASAR / BABY GEM LEAVES / AGED PARMESAN ANCHOVIES DRESSING / SOURDOUGH CRISPS

Σαλάτα ceasar με αυγοτάραχο / φύλλα baby gem / παλαιωμένη παρμεζάνα
ντρέσινγκ αντζούγιας / τραγανά chips προζυμένιου ψωμιού

MAIN

ΚΥΡΙΩΣ

FISHERMAN'S PASTA / MUSSELS / FISH / BOTTARGA TRIKALINOS LEMON ZEST / SEAFOOD-CREAMY BROTH

Ζυμαρικά του ψαρά / μύδια / ψάρι / αυγοτάραχο Τρικαλινός
ξύσμα λεμονιού / κρεμώδης ζωμός θαλασσινών

LOBSTER GIOUVETSI / ORZO / FRESH TOMATO / BISQUE / GARLIC OIL

Αστακός γιουβέτσι / κριθαράκι / φρέσκια ντομάτα / μπισκ / λάδι σκόρδου

SLOW-ROASTED VEAL CHEEKS / "SKIOUFEHTO" LOCAL PASTA SIFNOS "MANOURA" CREAM CHEESE

Αργοψημένα μοσχαρίσια μάγουλα / σκιουφιχτά
κρέμα από μανούρα Σίφνου

LOCAL CATCH STEAMED FISH IN SEA BROTH / HERB- POTATO WARM SIFNIAN CAPER SALAD / FENNEL / EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Φρέσκο ψάρι ημέρας / ψάρι στον ατμό σε θαλασσινό ζωμό πατάτα με μυρωδικά
ζεστή σιφνέικη καπαροσαλάτα / φινόκιο / εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο

FISH "PLAKI" / TOMATO COMPOTE / SEASONAL GARDEN VEGETABLES KALAMATA OLIVES / AEGEAN DRY HERBS

Ψάρι "Πλακί" / κομπόστα ντομάτας / εποχικά λαχανικά / ελιές Καλαμών
αποξηραμένα βότανα Αιγαίου

MAIN

ΚΥΡΙΩΣ

ROASTED CHICKEN / MEDITERRANEAN HERBS

GRILLED GREEN BEANS / LEMON JUS

Κοτόπουλο ψητό / μυρωδικά Μεσογείου
φασολάκια εποχής / σάλτσα λεμονιού

PORK IBERICO CHOP / GRILLED / HOMEMADE SPICE - RUB

VERDE - PEACH SAUCE / BURNT HONEY JUS

Ιβηρική χοιρινή μπριζόλα ψητή / κρούστα από μείγμα μπαχαρικών
σάλτσα αρωματικών - ροδάκινου / σάλτσα κρέατος με μέλι

SLOW COOKED LAMB SHOULDER / LEMON-OIL SAUCE

LAMB SAUCE / SMOKED SALT

Αρνίσιο χεράκι σιγομαγειρεμένο / λαδολέμονο
σάλτσα αρνιού / καπνιστό αλάτι

CATCH OF THE DAY

SERVED WITH LEMON OIL SAUCE & LOCAL GREENS

Ψάρι ημέρας
σερβιρισμένο με λαδολέμονο & αχνιστά χόρτα

BEEF “CUTS” SELECTION

ΕΠΙΛΟΓΗ ΚΟΠΩΝ ΒΟΔΙΝΟΥ

FLAP WAGYU 350GR

SKIRT WAGYU 400GR

Διάφραγμα (Skirt) Wagyu 400γρ.

BEEF FILLET BLACK ANGUS PRIME 500GR

Μοσχαρίσιο φιλέτο Black Angus prime 500γρ.

RIB ON THE BONE 1.2 WAGYU

Σπαλομπριζόλα με κόκκαλο Wagyu 1.2kg

SERVED WITH AEGEAN OREGANO CHIMICHURI & SMOKED-SPICES SALT

Σερβίρονται με chimichurri από ρίγανη Αιγαίου &
αλάτι με καπνιστά μπαχαρικά

SIDES

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ



**TOMATOES / SMOKED & BAKED CHERRY TOMATO
SAGED VINEGAR / FRESH LOCAL CHEESE**

Ντομάτες / καπνιστά & ψητά ντοματίνια
παλαιωμένο ξύδι / φρέσκο ντόπιο τυρί



**STEAMED LOCAL GREENS
WITH OLIVE OIL SAFFRON SAUCE**

Χόρτα αχνιστά με λαδολέμονο σαφράν



**BABY CRUSHED POTATOES
WITH LEMON & OLIVE OIL SAUCE**

Τσακιστές πατάτες νέας γης με λαδολέμονο



**BAKED SWEET POTATOES
GRAVIERA CRUMBLE / TRUFFLE DRESSING**

Ψητές γλυκοπατάτες
κράμπλ γραβιέρας / ντρέσινγκ τρούφας

DESSERTS

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

FROZEN MELON / FRESH & SORBET

LIME ZEST / ALLEPO PEPPER

Παγωμένο πεπόνι / φρέσκο & σορμπέ

Ξύσμα λάιμ / πιπέρι Χαλεπίου

HALF BAKED CAROB COOKIE / CHOCOLATE ICE CREAM

Μισοψημένο μπισκότο με χαρούπι / παγωτό σοκολατα

GALAKTOBOUREKO / VANILLA CREAM

ORANGE BLOSSOM SYROP / KAIMAKI ICE CREAM

Γαλακτομπούρεκο / κρέμα βανίλιας

σιρόπι πορτοκαλανθού / παγωτό καϊμάκι

CARAMELIZED CREAM / OATS CRUBLE

PEACH / CHAMOMILE

Καραμελωμένη κρέμα / μπισκότο βρώμης

ροδάκινο / χαμομήλι

**ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΑΛΛΕΡΓΙΑΣ
ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΣΕΡΒΙΤΟΡΟ ΣΑΣ.**

**PLEASE INFORM OUR SERVICE STAFF
OF ANY FOOD ALLERGIES.**

 **: VEGETERIAN**

Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο στα πιάτα μας.
Ηλιέλαιο χρησιμοποιείται μόνο στο τηγάνισμα.
In our dishes we use extra virgin olive oil.
Sunflower oil is used only for frying.

Οι καραβίδες, οι αχιβάδες και οι γαρίδες είναι κατεψυγμένα.
Crawfish, clams and shrimps are frozen.

Η φέτα είναι Π.Ο.Π.
Feta cheese is P.D.O.

Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει
αν δεν λάβει νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο).
Customer is not obliged to pay if the legal notice
of payment (receipt or invoice) has not been received.

Οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ και όλους τους νόμιμους φόρους.
Prices include VAT and all legal charges.
Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ.
All prices are in Euro.

Η δόση αλκοόλ των ποτών είναι 50ml.
Alcohol dosage is at 50ml.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Διευθυντής του Ξενοδοχείου
Gérant: Hotel's General Manager