



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ψωμί συνοδευτικό 1.00

1) Τηγανητά ρολάκια γεμισμένα με μούς μελιτζάνας, και απαλή σάλτσα από παραδοσιακό γιαούρτι  6.00

2) Παραδοσιακοί Χορτοκεφτέδες από άγρια Κρητικά χόρτα, τραχανά, φέτα, και Γραβιέρα και αλοιφή από Κρητικό τυρί κρέμα  6,50


3) Μπουμπουριστά άγρια κρητικά Σαλιγκάρια σβησμένα με ντόπιο ξύδι και φρέσκο δεντρολίβανο 7.00


4) Καπνιστά κρητικά Αλάκια μαγειρεμένα μεμανιτάρι, ψητή πιπεριά, θυμάρι και δενδρολίβανο σερβιρισμένο σε φρυγανισμένο ψωμί και αυγό ποσαρισμένο με ελαιόλαδο 7,50

5) Λαχανικά σχάρας (Μελιτζάνα, Κολοκύθι, Καρότο, Μανιτάρια) με σάλτσα από θυμαρίσιο μέλι, βότανα και σουσάμι   7.00




6) Χταπόδι μαγειρεμένο σε λευκό ξύδι με καραμελωμένα Κρεμμύδια και ψητή τομάτα σερβιρισμένο πάνω σε φάβα  10,50

ΣΑΛΑΤΕΣ

1) Παραδοσιακή κρητική σαλάτα με τομάτα, ελιές, πατάτα βραστή, Σταμναγκάθι, κρεμμυδάκι φρέσκο, παξιμάδι, ξυνομυζήθρα, και βραστό αυγό  7,00

2) Ρολάκια Σφακιανής πίτας γεμισμένα με μαριναρισμένα λαχανικά και φύλλα από ποικιλία μαρουλιών σερβιρισμένα με ντρέσινγκ μελιού αρωματισμένο με εστραγκόν  7,20

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

- 1) Φρέσκια πάστα με φέτα φρέσκο κολοκύθι, δυόσμο και λάδι σκόρδου  12,80
- 2) Κρητικός κόκορας μαγειρεμένος με λιάτικο Κρητικό κρασί και φρέσκια τομάτα, σερβιρισμένος με παραδοσιακό κρητικό ξυνόχοντρο, πασπαλισμένο με ξερό ανθότυρο 13,40
- 3) Χοιρινή σπάλα με τσιγαριαστά χόρτα, κυδωνάτες πατάτες και φλούδες γραβιέρας  13,90
- 4) Χοιρινή καπνιστή μπριζόλα σχάρας με σάλτσα από κάπαρη αγγουράκι τουρσί και σιναπόσπορο  13,80
- 5) Αρνίσια παιδάκια σχάρας με σάλτσα από θυμαρίσιο μέλι, σκόρδο και φρεσκοκομμένο δυόσμο 14,90
- 6) Βουβαλίσιο μπιφτέκι (Κερκίνης) σχάρας με σάλτσα από κρητικό τυρί κρέμα αρωματισμένη με κύμινο 15,50
- 7) Μοσχαρίσιο φιλέτο σχάρας με σάλτσα από κρητικό λιάτικο κρασί αρωματισμένη με παραδοσιακό χαρουπόμελο
- 8) Σολομός σχάρας με σάλτσα από ελαιόλαδο, χυμό λεμονιού, δυόσμο. Συνοδεύεται από αρωματισμένο πλιγούρι με Ελληνικά μυρωδικά και φρέσκα λαχανικά 14,50

(Όλα τα καπνιστά προϊόντα παρασκευάζονται στο καπνιστήριό μας)

(Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες)



Πιάτο Χορτοφάγων





Χωρίς Γλουτένη

TRADITIONAL APPETIZERS

- Bread and table charge** **1.00**
- 1) Traditional fried rolls of homemade pastry crust filled with eggplant mousse and soft sauce from traditional yoghurt**  **6.00**
- 2) Traditional balls of wild Cretan greens with feta, xinohodros (Cretan frumenty), Graviera served with sauce of Cretan cheese cream**  **6.50**
- 3) Wild Cretan Snails in olive oil with local vinegar and fresh rosemary** **7.00**
- 4) Traditional apakia (Cretan smoked pork) cooked with mushroom, peppers, thyme, and rosemary served on toasted bread and poached egg with olive oil** **7.50**
- 5) Grilled vegetables (eggplant, zucchini, carrot, mushrooms) with thyme honey sauce and sesame**   **7.00**
- 8) Octopus cooked in white vinegar with caramelized onions and tomato served on fava**  **10.50**

SALADS

- 1) Traditional Cretan salad with tomato, boiled potatoes, olives, Stamnagathi, Cretan Rusk, fresh onion, mizithra cheese and boiled eggs**  **7.00**
- 2) Traditional cheese pie from Sfakia rolls stuffed with grilled vegetables and leaves from a variety of lettuce served with honey dressing flavored with tarragon**  **7.20**

MAIN DISHES

- 1) **Homemade fresh pasta with feta sauce, fresh zucchini, mint and garlic oil**  **12.80**
- 2) **Cretan rooster cooked with Cretan wine (Liatiko) and fresh tomato, served with traditional Cretan frumenty (ksinochondros) and dry anthotiro cheese** **13.40**
- 3) **Pork with wild Cretan greens served with potatoes and graviera cheese**  **13.90**
- 4) **Grilled smoked pork chop with a sauce of capers, pickles and mustard-seed**  **13.80**
- 5) **Grilled Lamb chops with thyme Cretan honey sauce, garlic and fresh-cut mint** **14,90**
- 6) **Grilled burger of Greek buffalo (Kerkini Farm) with sauce of Cretan cream cheese** **15.50**
- 7) **Grilled beef fillet with a sauce of Cretan (Liatiko) wine flavored with traditional carob honey**
- 8) **Grilled salmon with sauce of Cretan olive oil, fresh lemon juice and parsley. Served with groat flavored with Greek aromatics and fresh vegetables** **14.50**

(All smoked products are done in our own smoker machine)

(Please inform our staff for any allergies or intolerances you may have)



Vegetarian



Gluten Free