



*Cretan*Flavors

by Alexandros Tsiotinis

A celebration of fine dining, rooted in tradition.
Discover recipes inspired by our rich culinary
heritage, transformed into modern, elevated dishes.

Local ingredients, fresh flavors, contemporary
techniques, and pure culinary delight are the
cornerstones of our gastronomic philosophy.



MĀΔAROS

HAUTE CRETAN GASTRONOMY

Degustation Menu 90€/per person / το άτομο

Μπριαμ *milk / tree nuts / gluten / egg*

σαμπλέ ντομάτας με μπριαμ καλοκαιρινών λαχανικών λάδι δυόσμου και πανακότα φέτας, πούδρα ντομάτας

Briam *milk / tree nuts / gluten / egg*

Briam (Greek Roasted Vegetables), Tomato Sabayon, Mint Oil, Feta Panna Cotta, Tomato Powder

«Γεμιστά» *fish / tree nuts / celery*

με καρπάτσιο από καπνιστό ξιφία μαριναρισμένο σε λάδι αρωματικών, ξύσμα lime, δυόσμο και μαρμελάδα ντομάτας

Stuffed Vegetables *fish / tree nuts / celery*

with Smoked Swordfish Carpaccio Marinated in Herb Oil, Lime Zest, Mint, and Tomato Marmalade

Χειροποίητο Καρβέλι με Ξύγαλο *celery / milk / gluten*

αρωματισμένο με ελιές κρήτης, μαραθόσπορο, ψητή κόκκινη πιπεριά και λαδοτύρι, συνδυάζεται με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, βούτυρο εσπεριδοειδών και βούτυρο αγκινάρας

Handmade Bread with Sour Cream Milk *celery / milk / gluten*

Cretan Olives, Fennel Seed, Roasted Red Pepper and Ladotyri (Cheese), served with Extra Virgin Olive Oil, Yogurt, Citrus Butter and Artichoke Butter

Gazpacho από Κεράσια *milk / gluten / crustaceans / celery / tree nuts*

με αστακό ψημένο στα κάρβουνα τσιγαριαστά βλήτα και αφρό από αμύγδαλο

Cherry Gazpacho *milk / gluten / crustaceans / celery / tree nuts*

with Grilled Lobster, Sautéed Wild Greens and Almond Foam

Σκουμπρί «Λιόκαυτο» *celery / fish / milk / egg / gluten*

με μουσελίν από φάβα αρωματισμένη με κρέμα κουμ κουάτ και γλυκόξινα baby παντζάρια και γλάσσο από κόκκινο βασιλικό

Mackerel “Sun-dried” *celery / fish / milk / egg / gluten*

with Fava Mousseline scented with Kumquat Cream, Sweet-and-Sour Baby Beetroots and Red Basil Glaze

Υφές από Λευκά Καρότα

crustaceans / molluscs / milk / egg / gluten / celery / nuts

με χταπόδι στη σχάρα, μαγιονέζα μαύρου σκόρδου, απάκι, φουντούκι

Textures of White Carrots

crustaceans / molluscs / milk / egg / gluten / celery / nuts

with Grilled Octopus, Black Garlic Mayonnaise, Smoked Pork and Hazelnut

Σκιουφιχτά «Ταραχτά» *milk / gluten*

Η Caccio e peppe των Κρητών, χειροποίητα ζυμαρικά από αλεύρι κρίθινο με καμμένο βούτυρο, αρισμαρί και φρέσκο πιπέρι σε πίκλα και τσιπς παρμεζάνας

Skioufichta "Tarakhta" (Handmade Cretan Pasta) *milk / gluten*

Handmade Cretan Barley Pasta, Burnt Butter, Rosemary, Fresh Pepper in Pickle and Parmesan Chips

«Αρνάκι Αντικριστό» *mustard / milk / celery / soya / egg / sesame / gluten*

Αρνίσιο καρέ σε κρούστα από ξινόχονδρο με κονφί μελιτζάνες, κοκκινιστό αρωματισμένο με πιπέρι, πατατώτο, λουκάνικο, δεντρολίβανο και λάδι ντομάτας

"Crispy Lamb" *mustard / milk / celery / soya / egg / sesame / gluten*

Lamb Rack with Chrushed Wheat, Eggplant Confit, Pepper-scented Tomato Stew, Braised Potatoes, Sausage, Rosemary and Tomato Oil

Ταρτάρ Φράουλας *tree / milk / egg / gluten*

με παγωτό αγριοφράουλας, financier φιστίκι και mousse φράουλας με κουφοξυλιά

Strawberry Tartare *tree / milk / egg / gluten*

with Wild Strawberry Ice Cream, Pistachio Financier, and Strawberry Mousse with Elderflower

Wine Pairing *75ml / per wine / 45€*

White / Λευκό

ΑΣΠΡΟΣ ΛΑΓΟΣ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ (Cabernet Sauvignon, Κρήτη)

ASPROS LAGOS DOULOUFAKI (Cabernet Sauvignon, Crete)

Rose / Ροζέ

GRACE ANHYDROUS (Μαντηλαριά-Αηδάνι, Σαντορίνη)

GRACE ANHYDROUS (Mantilaria-Aidani, Santorini)

Rose / Ροζέ

ROSE DE XINOMAVRO ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΣ (Ξινόμαυρο, Μακεδονία)

ROSE DE XINOMAVRO THYMIOROYLOS (Xinomavro, Macedonia)

Red / Κόκκινο

ΡΑΨΑΝΗ ΝΤΟΥΓΚΟΥ (Ξινόμαυρο-Κρασάτο-Σταυρωτό, Θεσσαλία)

RAPSANI DOUGKOY (Xinomavro-Krasato-Stavroto, Thessaly)

Red / Κόκκινο

SOLE ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ (Pinot Noir, Μακεδονία)

SOLE DOMAINE VIVLIA CHORA (Pinot Noir, Macedonia)

M

M

MĀΔAPOS

HAUTE CRETIAN GASTRONOMY

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ
ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).

CUSTOMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED
(RECEIPT – INVOICE).

Για το μαγείρεμα και για τα dressings χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο.
Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.

In our salads and dishes we use virgin olive oil.
For frying we use sunflower oil.

Κατεψυγμένα προϊόντα σημειώνονται με αστερίσκο (*).
Frozen products are marked with an asterisk (*).

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ
ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ.

THE ESTABLISHMENT IS OBLIGED TO HAVE PRINTED FORMS AVAILABLE IN A SPECIAL LOCATION
NEAR THE EXIT FOR THE REGISTRATION OF COMPLAINTS.

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ ΠΟΤΩΝ
ΑΠΟ ΑΤΟΜΑ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 17 ΕΤΩΝ ΠΟΥ ΔΕΝ ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ
ΑΠΟ ΓΟΝΕΙΣ ή ΚΗΔΕΜΟΝΕΣ (Ν. 3730/2008 & Π.Δ 350/2003).

THE CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IS PROHIBITED FOR INDIVIDUALS UNDER
17 YEARS OLD WHO ARE NOT ESCORTED BY PARENTS OR GUARDIANS (LAW 3730/2008
PRESIDENTIAL DECREE 350/2003).

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ: Το κατάστημα διαθέτει κατάλογο με τα αλλεργιογόνα συστατικά που υπάρχουν
στα προϊόντα μας. Σε περίπτωση που είστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό παρακαλούμε να μας
ενημερώσετε.

Allergenic Ingredients: The store has a list of allergenic ingredients in our products. In case you are allergic
to any ingredient in please let us know.

Στις τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι και επιβαρύνσεις.

Prices are all inclusive of all taxes and duties.

Οι τιμές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

Prices can change without prior notice.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΠΗΛΙΧΟΣ

Person responsible upon market inspection: PANAYIOTIS PILICHOS