



# *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.

# M

# MĀΔAPOS

HAUTE CRETAN GASTRONOMY

# Dinner Menu

**Degustation Menu** 60€ /per person / το άτομο



**Καλιτσούνια Μανιταριών** Γλουτένη / Γάλα / Σέλινο / Αυγά / Θειώδη VG  
με μαγιονέζα από χόρτα εποχής και κρέμα λεμονάτης στάκας

**Mushroom Kalitsounia** Gluten / Milk / Celery / Eggs / Sulphur Dioxide VG  
with wild greens mayonnaise and lemony staka cream

**Kalitsounia mit Pilzen** Gluten / Milch / Sellerie / Eier / Sulfite VG  
Mayonnaise aus Kräutern der Saison und Zitronen Staka-Creme

---

**Χειροποίητη λαδένια** Γλουτένη / Γάλα

δουλεμένη με ξινόχοντρο τραχανά, λεμονοθύμαρο, προζύμι 9 ετών και οξύμελι

**Handmade ladenia** Gluten / Milk

worked with sour trahana, lemon thyme, 9-year sourdough and sour - honey

**Handgemachte Ladenia** Gluten / Milch

verarbeitet mit saurem Trachanas Zitronenthymian, 9 Jahre altem Sauerteig und Oxymeli (Honig & Essig)

---

**Κρύα σούπα από κρητικά αβοκάντο** Αυγά / Ψάρι / Μουστάρδα / Καρκινοειδή / Ξηροί Καρποί

με καβουροσαλάτα και χαβιάρι πέστροφας

**Cold Cretan avocado soup** Egg / Fish / Mustard / Crustaceans / Tree Nuts

with crab salad and trout caviar

**Kalte Suppe aus kretischen Avocados** Eier / Fisch / Senf / Krebstiere / Schalenfrüchte

mit Krabbensalat und Forellenkaviar

---

**Γιουβέτσι με αγριομάραθα** Ξηροί Καρποί / Ψάρι / Γάλα / Αυγά / Γλουτένη

με καπνιστό μπακαλιάρο, αυγοτάραχο, κίτρο και ρόκα

**Orzo giouvetsi with wild fennel** Tree Nuts / Fish / Milk / Eggs / Gluten

smoked cod, bottarga, citrus and rocket

**Giouvetsi mit wildem Fenchel** Schalenfrüchte / Fisch / Milch / Eier / Gluten

geräuchertem Kabeljau, Avgotaracho ( Griechischer Kaviar), Zitrone und Rucola

**Φιλέτο ψαριού ημέρας** Ψάρι / Αυγά / Γλουτένη / Σέλινο

με κρούστα αγκινάρας και σάλτσα ξινόχοντρου με άνηθο και λεμόνι

**Fish of the day fillet** Fish / Eggs / Gluten / Celery

with Cretan artichokes crust and sour trahana sauce

**Tages Frisches Fischfilet** Fisch / Eier / Gluten / Sellerie

Kruste und Xinoxontros-Sauce mit Zitrone

ή / or / Oder

**Σιγοψημένο αρνίσιο χεράκι** Σέλινο / Γάλα

μελωμένο με κρούστα λιαστής ντομάτας, αλμύρα και μους φάβας

**Slow-braised lamb shank** Celery / Milk

glazed with sun-dried tomato crust, sea fennel and fava mousse

**Langsam gegarte Lammschulter** Sellerie / Milch

glasiert mit einer Kruste aus sonnengetrockneten Tomaten, dazu Mönchsbart (Salzkraut) und Fava-Mousse

---

**Αμυγδαλωτό παρφέ με αμύγδαλο** Γάλα / Γλουτένη / Αυγά / Ξηροί Καρποί

χώμα χαρουπιού, κρέμα λεμονιού και μους ελληνικού καφέ

**Almond parfait** Milk / Gluten / Eggs / Tree Nuts

with carob soil, lemon cream and Greek coffee mousse

**Mandel-Parfait** Milch / Gluten / Eier / Schalenfrüchte

mit Johannisbrot-Erde, Zitronencreme und Griechischen Mokka-Mousse

**Wine Pairing** 75ml / per wine 32€

White / Λευκό

**ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΥ** (Chardonnay, Θεσσαλία)

**DOMAINE KATSAROS** (Chardonnay, Thessaly)

**BLANC DE GRIS ΤΣΕΛΕΠΟΥ** (Μοσχοφίλερο, Πελοπόννησος)

**BLANC DE GRIS TSELEPOU** (Moschofilero, Peloponnese)

**ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΑΡΓΥΡΟΥ** (Ασύρτικο, Σαντορίνη)

**SANTORINI ARGYROS** (Asyrtiko, Santorini)

**FAMILIA ΧΑΤΖΗΔΑΚΗ** (Ασύρτικο, Σαντορίνη)

**FAMILIA HATZIDAKI** (Asyrtiko, Santorini)

---

Rose / Ροζέ

**GRACE ANHYDROUS** (Μαντηλαριά-Αηδάνι, Σαντορίνη)

**GRACE ANHYDROUS** (Mantilaria-Aidani, Santorini)

---

Red / Κόκκινο

**CYRUS ONE ΜΕΛΑ** (Cabernet Franc-Merlot-Αγιωργίτικο, Θεσσαλία)

**CYRUS ONE MELAS** (Cabernet Franc-Merlot-Agiorgitiko, Thessaly)

---

Dessert Wines / Επιδόρπια

**EMILIA SILVA DASKALAKI** (Λιάτικο, Κρήτη)

**EMILIA SILVA DASKALAKI** (Liatiko, Crete)

M

# M

## MĀΔAΡΟΣ

HAUTE CRETAN 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: ΧΟΜΠΗΣ ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ

Person responsible upon market inspection: CHOMPIS EMMANOUIL