



*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

Degustation Menu 90€/per person / το άτομο

Καλιτσούνια Μανιταριών *Γλουτένη / Γάλα / Σέλινο / Αυγά / Θειώδη*

με μαγιονέζα από χόρτα εποχής και κρέμα λεμονάτης στάκας

Mushroom Kalitsounia *Gluten / Milk / Celery / Eggs / Sulphur Dioxide*

with wild greens mayonnaise and lemony staka cream

Kalitsounia mit Pilzen *Gluten / Milch / Sellerie / Eier / Sulfite*

Mayonnaise aus Kräutern der Saison und Zitronen Staka-Creme

Κολοκυθάκια & μελιτζάνες *Γλουτένη / Γάλα*

σε κουρκούτι ξινόγαλου με ανθόγαλο, απάκι και βασιλικό

Zucchini & eggplant *Gluten / Milk*

in buttermilk batter with anthogalo cream, apaki and basil

Zucchini & Auberginen *Gluten / Milch*

in Buttermilch-Backteig mit kretischen Frischkäse, Apaki und Basilikum

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)

Ντάκος θαλασσινών *Ψάρι / Γάλα / Γλουτένη / Ξηροί Καρποί / Μαλάκια / Καρκινοειδή*

με μαριναρισμένα θαλασσινά, ταραμά ντομάτας και βλήτα στα κάρβουνα

Seafood dakos *Fish / Milk / Gluten / Tree Nuts / Molluscs / Crustaceans*

with marinated seafood, tomato scented tarama and charcoal-grilled vliita greens

Meeresfrüchte-Dakos *Fisch / Milch / Gluten / Schalenfrüchte / Weichtiere / Krebstiere*

Meeresfrüchten, Tomaten-Taramas und gegrillten Vliita (Blattgemüse)

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

με καβουροσαλάτα και χαβιάρι πέστροφας

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*

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

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 45€

Sparkling / Αφρώδη

ΒΙΔΙΑΝΟ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ BRUT (Βιδιανό, Κρήτη)

VIDIANO DOULOUFAKI BRUT (Vidiano, Crete)

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)

IDYLLE D'ACHINOS ΜΕΛΑ (Grenache Rouge-Syrah-Αγιωργίτικο, Θεσσαλία)

IDYLLE D'ACHINOS MELA (Grenache Rouge-Syrah-Agiorgitiko, Thessaly)

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 (Liático, Crete)



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