

ΣΟΥΠΕΣ

Σούπα Ημέρας	€11,00
Ελληνική Ψαρόσουπα: Με Λαχανικά Εποχής Αρωματισμένη με Κρόκο Κοζάνης	€18,00

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Γεύση από Ελλάδα: Τζατζίκι/Ταραμάς/Μελιτζανοσαλάτα/Φάβα: Παραδοσιακές Αλοιφές που Συνοδεύονται με Τραγανά Πιττάκια	€11,00
Κουκουβάγια: Κρίθινα Παξιμάδια με Τριμμένη Ντομάτα, Μυρωδικά της Κρητικής Γης και Φέτα	€8,50
Φέτα Φούρνου: Ψητή Φέτα με Πιπεριές και Μπούκοβο	€12,00
Πατάτες Τηγανητές	€5,00
Γαύρος Μαρινάτος: Φιλέτα Γαύρου Ψημένα στο Αλάτι, Μαριναρισμένα σε Ξύδι και Σκόρδο	€12,00
Καλαμαράκια Τηγανητά: Συνοδεύονται με δροσερό dip γιαουρτιού	€14,00
Γαρίδες Μικρολίμανο: Μαγειρεμένες Γαρίδες σε Σάλτσα Ντομάτας με Αρώματα Ούζου	€18,00
Χταπόδι με Πατατοσαλάτα: Χταπόδι πάνω σε Πατατούλες Ατμού με Φρέσκα Μυρωδικά και Μουστάρδα	€17,00
Σαρδέλα ψητή: Φιλέτα Σαρδέλας στην Σχάρα	€16,00
Μύδια Αχνιστά: Μαγειρεμένα στα υγρά τους με Φρέσκο Κρεμμυδάκι και Μυρωδικά	€12,00
Κεφτεδάκια: Μοσχαρίσιου κιμά με Δυόσμο και Σάλτσα Γιαουρτιού	€13,00
Ντοματοκεφτέδες/Κολοκυθοκεφτέδες: Τα Κεφτεδάκια του Χορτοφάγου	€11,00

ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη: Η Πιο Διάσημη Σαλάτα	€15,00
Κρητική: Ότι Φρέσκο Έρθει από το Μποστάνι μας	€15,00
Φασόλια Μαυρομάτικα: Χάντρες Φασολιών Ανακατεμένες με Μυρωδικά, Χυμό Λεμονιού και Ελαιόλαδο	€10,00
Πράσινη με Εσπεριδοειδή και Καλαμάρι: Σαλάτα με Σοταρισμένο Καλαμάρι και Φιλέτα Πορτοκαλιού, Λάιμ, Γκρέιπφρουτ	€18,00
Πράσινη Σαλάτα με Κοτόπουλο και Απάκι: Ένα πλήρες γεύμα	€17,00

ΠΑΣΤΑ

Σκιουφιχτά με Απάκι και Τοματίνια: Η Κρήτη στο Πιάτο σας	€19,00
Κριθαράκι με Θαλασσινά, Σαφράν και Λουκάνικο: Αιγαιοπελαγίτικη Παέλια	€24,00
Σπαγγέτι Χωριάτικη Σαλάτα: Πάστα με Ντομάτα, Κρεμμύδι, Πιπεριές και Αγγούρι	€16,00
Αστακομακαρονάδα: Λιγκουίνι σε σάλτσα μπίσκ με μπουκιές τρυφερού αστακού (για 2 άτομα)	€90,00

ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ

Ψάρι φρέσκο από την ψαριά της ημέρας (ανά 100γρ) με λαχανικά ατμού και χόρτα	8,00 €
Φρέσκος αστακός (ανά 100γρ) με βούτυρο λεμονιού και πατάτες βραστές	11,00 €

ΚΥΡΙΩΣ

Τσιπούρα Στο Τηγάνι: Φιλέτα Τσιπούρας Σοτέ Με Κάπαρη και Λεμόνι, με πράσινα κολοκυθάκια και γαλλικές πατάτες	€28,00
Λαυράκι Ποσέ: Ποπιέτες Λαυράκι στον Ατμό με Κρεμώδη Σάλτσα και Αυγά Σολομού με δροσερή μαριναρισμένη σαλάτα σταμναγκάθι	€30,00
Μπαρμπούνια Σαβόρε: Τηγανητά Μπαρμπούνια Αρωματισμένα με Ξύδι και Δεντρολίβαν, με άγριο ρύζι	€32,00
Μπούτι Κοτόπουλο Γεμιστό: με Ρόκα, Ντομάτα, Κουκουνάρι, με πουρέ πατάτας και καρότα	€23,00
Σουβλάκι Χοιρινό: Κομμάτια Πανσέτας Περασμένα σε Σούβλα , με πατάτες τηγανιτές και τζατζίκι	€19,00
Αρνί Τσιγαριαστό: Κομμάτια από Αρνίσιο Μπούτι Μαγειρεμένο για Ώρες στην Γάστρα, με λαχανικά και γραβιέρα Κρήτης	€28,00
Φιλέτο Μόσχου με Γαρίδα (surf´ n´ turf): Επιλογή για κρεατοφάγους δίπλα στην θάλασσα, με σωτέ από μανιτάρια και πράσινα φασολάκια	€52,00

ΓΛΥΚΑ- ΦΡΟΥΤΑ

Ποικιλία Ελληνικών τυριών	€13,00
Φρεσκοκομμένα φρούτα εποχής	€12,00
Γλυκό ημέρας	€10,00
Ταρτάρ φρούτων: Αρωματισμένο με Πιπερόριζα, Κρέμα Λεμονιού, Τραγανές Μαρέγκες & Sorbet Φράουλα	€13,00
Γιαούρτι με Κρητικό μέλι ή γλυκό του κουταλιού	€11,00
Γιαούρτι με φρέσκα φρούτα	€10,00
Σπιτικά σορμπέ	€11,00
Επιλογή παγωτών	€8,00

"We welcome enquiries from guests regarding the ingredients in the dishes. Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements. Municipality Tax and VAT are included in the prices. *Frozen items have been selected in order to guarantee the highest possible quality. Extra virgin olive oil is used for salads, sunflower oil is used for frying."

"Είμαστε στη διάθεση του πελάτη να τον ενημερώσουμε για τα συστατικά στα πιάτα. Παρακαλείστε να ενημερώσετε το σερβιτόρο σας για οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική απαίτηση. Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται: Δημοτικός φόρος και ΦΠΑ *Τα κατεψυγμένα προϊόντα έχουν επιλεγεί για να διασφαλίσουν την καλύτερη δυνατή ποιότητα. Στις σαλάτες χρησιμοποιείται αγνό παρθένο ελαιόλαδο, στο τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο."

"N'hésitez pas à nous poser de questions sur les ingrédients qui composent les mets. Veuillez informer votre serveur, à la prise de commande, de toute allergie ou préférence alimentaire. Taxe municipale et TVA sont comprises dans les prix. * Des ingrédients congelés sont choisis afin de garantir la meilleure qualité possible. L'huile d'olive extra vierge est utilisée pour les salades. L'huile de tournesol pour les fritures."
--

"Мы всегда в распоряжении гостей относительно вопросов и уточнений ингредиентов наших блюд. Пожалуйста, сообщите принимающему заказ персоналу об аллергии на продукты (если таковая имеется) или любых других диетических запросах. Муниципальные налоги и НДС включены в стоимость. * Замороженные продукты были выбраны с гарантией самого высокого качества. Оливковое масло первого отжима экстра класса используется для салатов, для жарки мы пользуемся подсолнечным маслом."

СУПЫ

Суп Дня	€11,00
Греческий рыбный суп: с сезонными овощами, приправленный греческим шафраном	€18,00

ЗАКУСКИ

Вкусы Греции: Дзадзики, Тарама, Баклажан, Фава. Традиционные дип-соусы с хрустящим хлебом-пита	€11,00
"Дакас": Критский ячменный сухарь с тертым помидором, сыром Фета и критскими травами	€8,50
Сыр Фета, запеченный с болгарским перцем и сладким перцем чили	€12,00
Картофель фри	€5,00
Маринованные анчоусы (в соли с уксусом и чесноком)	€12,00
Жареный кальмар с соусом-дип из свежего йогурта	€14,00
Креветки "Microlimano" в томатном соусе, приправленном Узо	€18,00
Осьминог с молодым картофелем, приготовленном на пару, со свежими пряными травами и горчицей	€17,00
Филе сардины на гриле	€16,00
Мидии, приготовленные в собственном соку с зеленым луком и пряными травами	€12,00
Котлетки "Кефтедакиа" из говяжьего фарша со свежей мятой и йогуртовым соусом	€13,00
Томатные шарики и кабачковые шарики: вегетарианские тефтельки	€11,00

САЛАТЫ

Греческий салат (самый знаменитый салат)	€15,00
Критский салат с самыми свежими овощами и травами сегодняшнего дня	€15,00
"Черноглазая" фасоль (коровий горох) с травами, оливковым маслом и лимоном	€10,00
Зеленый салат с пассерованным кальмаром и цитрусовыми фруктами	€18,00
Зеленый салат с куриным филе и копченой свиной "апаки"	€17,00

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Критская лапша с копченой свиной "апаки" и помидорками черри: Крит на вашем столе	€19,00
Ризони (орзо) с морепродуктами, колбасками и шафраном: Эгейская паэлья	€24,00
Спагетти "греческий салат": с помидором, луком, болгарским перцем и огурцом	€16,00
Лингуине со свежим омаром и соусом биск (на 2 персоны)	€90,00

СВЕЖАЯ РЫБА

Свежая рыба- улов дня (на 100 гр)	8,00 €
Свежая Омар (на 100 гр)	11,00 €

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Филе Дорады, пассерованное с каперсами и лимоном	€28,00
Приготовленные на пару попетьы из сибаса (лаврака) с кремовым соусом и лососевой икрой	€30,00
Барабулька Savore: жареная барабулька, ароматизированная уксусным соусом с розмарином	€32,00
Куриное бедро, фаршированное рукколой, помидором и кедровыми орешками	€23,00
Шашлык "сувлаки" из свинины	€19,00
Баранина "tsigariasto": приготовленная в глиняном горшочке в течение длительного времени	€28,00
Говяжье филе с креветкой (surf and turf): для любителей мяса у побережья	€52,00

ДЕСЕРТЫ

Ассорти Греческих сыров	€13,00
Свеженарезанные сезонные фрукты	€12,00
Десерт дня	€10,00
Фруктовый тартар: с имбирем, лимонным кремом, хрустящей меренгой и клубничным сорбетом	€13,00
Греческий йогурт со свежими фруктами	€11,00
Греческий йогурт с критским мёдом или фруктовым традиционным вареньем	€10,00
Домашние сорбеты	€11,00
Мороженое	€8,00

SOUPS

Soup of the Day	€11,00
Greek Fish Soup: with seasonal vegetables, flavoured with Greek saffron	€18,00

APPETIZERS

Taste of Greece: Tzatziki, Tarama, Aubergine, Fava Traditional dips with crispy pittas	€11,00
Dakos: Barley rusk with grated tomato & feta cheese and Cretan herbs	€8,50
Baked Feta cheese with bell peppers and sweet chili	€12,00
French fries	€5,00
Marinated anchovies (in salt, vinegar and garlic)	€12,00
Fried squid with fresh yogurt dip	€14,00
"Microlimano" shrimps, in tomato sauce flavoured with ouzo	€18,00
Octopus on steamed baby potatoes with fresh herbs and mustard	€17,00
Grilled sardine fillets	€16,00
Mussels steamed in their juice with spring onion and herbs	€12,00
"Keftedakia" beef meatballs with fresh mint and yogurt sauce	€13,00
Tomato croquettes and zucchini croquettes Vegetarian delicacies	€11,00

SALADS

Greek salad (a celebrity)	€15,00
Cretan salad, with the freshest vegetables and herbs of the day	€15,00
Black eyed beans with herbs, olive oil and lemon	€10,00
Green salad with sautéed squid and citrus fruits	€18,00
Green salad with chicken fillet and "apaki" smoked pork	€17,00

PASTA

Cretan pasta with "apaki" smoked pork and cherry tomatoes A fully Cretan dish	€19,00
Orzo pasta with seafood, sausage and saffron Aegean Paella	€24,00
Greek salad spaghetti: with tomato, onion, bell pepper and cucumber	€16,00
Lobster Linguini with bisque sauce (for 2 persons)	€90,00

FRESH FISH

Fresh fish- catch of the day (per 100gr)	8,00 €
Fresh Lobster (per 100gr)	11,00 €

MAIN DISHES

Gilthead bream fillets sautéed with capers and lemon	€28,00
Seabass paupiettes steamed with creamy sauce and salmon roe	€30,00
Red mullet Savore: fried fillets flavoured with vinegar and rosemary	€32,00
Chicken thigh stuffed with rocket, tomato and pine nuts	€23,00
Pork "souvlaki" skewer	€19,00
Lamb "tsigariasto": slowly cooked in clay pot	€28,00
Beef filet with shrimp (surf n´ turf) for meat lovers on the seaside	€52,00

DESSERTS

Greek cheese selection	€13,00
Freshly cut seasonal fruit	€12,00
Dessert of the day	€10,00
Fruit tartare: with ginger, lemon cream, crispy meringues and strawberry sorbet	€13,00
Greek yogurt, with fresh fruit	€11,00
Greek yogurt, honey or homemade fruit preserve	€10,00
Selection of homemade sorbet	€11,00
Selection of ice cream	€8,00

SOUPES

Soupe du jour	€11,00
Soupe de poissons grecque, avec légumes de saison, parfumée au safran grec	€18,00

HORS D'OEUVRE

Le goût du pays: Tzatziki, Tarama, Aubergine, Fava Trempettes traditionnelles au pain pita	€11,00
Dakos: Biscotte d'orge avec tomate rapée, fromage féta et herbes crétoises	€8,50
Fromage féta au four, aux poivrons et piment doux	€12,00
Pommes frites	€5,00
Anchois marinés (au sel, vinaigre et ail)	€12,00
Calamars frits avec sauce au yaourt	€14,00
Crevettes "Microlimano", en sauce tomate parfumée à l'ouzo	€18,00
Pieuvre grillée sur pommes de terre à la vapeur, aux herbes et à la moutarde	€17,00
Filets de sardines grillés	€16,00
Moules à la vapeur, dans leur jus à la ciboulette & herbes du pays	€12,00
"Keftedakia" boulettes de bœuf à la menthe & sauce yaourt	€13,00
Croquettes de tomate & de courgette Délices végétariennes	€11,00

SALADES

Salade grecque (une célébrité)	€15,00
Salade crétoise, aux légumes et herbes du jour	€15,00
Haricots œil noir aux herbes, huile d'olive et citron	€10,00
Salade verte au calamar sauté et aux agrumes	€18,00
Salade verte au filet de poulet et porc fumé "apaki"	€17,00

PATES

Pâtes crétoises au porc fumé "apaki" et tomates cerises Un plat entièrement crétois	€19,00
Orzo aux fruits de mer, saucisse et safran Paella d'Egée	€24,00
Spaghetti "salade grecque" avec tomate, oignons, poivrons & concombre	€16,00
Linguini à la langouste, sauce bisque (pour 2 personnes)	€90,00

POISSON FRAIS

Poisson frais selon arrivage (par 100gr)	8,00 €
Langouste frais (par 100gr)	11,00 €

PLATS PRINCIPAUX

Filets de daurade sautés aux câpres & citron	€28,00
Paupiettes de loup de mer à la vapeur, sauce crèmeuse au caviar de saumon	€30,00
Rouget Savore: filets frits parfumés au vinaigre & romarin	€32,00
Cuisse de poulet farçie avec roquette, tomate & pignons de pin	€23,00
"Souvlaki" brochette de porc	€19,00
Agneau "tsigariasto": mijoté en cocotte	€28,00
Filet de bœuf avec crevette (surf n´ turf) pour les amateurs de viande en mer	€52,00

DESSERTS

Assortiment de fromages grecs	€13,00
Fruits de saison	€12,00
Dessert du jour	€10,00
Tartare de fruits au gingembre, crème de citron, meringues et sorbet fraise	€13,00
Yaourt grec, aux fruits frais	€11,00
Yaourt grec au miel du pays ou aux fruits confits	€10,00
Sélection de sorbets maison	€11,00
Sélection de glaces	€8,00

SUPPEN

Tagessuppe	€11,00
Griechische Fischsuppe: mit saisonalem Gemüse und griechischem Safran	€18,00

VORSPEISEN

Geschmack Griechenlands: Tzatziki, Tarama, Aubergine, Fava Traditionelle Dips mit knusprigen Pittas	€11,00
Dakos: Gerstenzwieback mit geriebenem Tomaten, Feta-Käse und kretischen Kräutern	€8,50
Gebackener Feta mit Paprika und "Bukowo" süßem Chilipulver	€12,00
Pommes frites	€5,00
Marinierte Anchovis (in Salz, Essig und Knoblauch)	€12,00
Gebratener Tintenfisch mit frischem Joghurdip	€14,00
"Mikrolimano" Garnelen in Tomatensauce mit Ouzo gewürzt	€18,00
Krake auf gedämpften Babykartoffeln mit frischen Kräutern und Senf	€17,00
Gegrillte Sardinenfilets	€16,00
Gedämpfte Muscheln mit Frühlingszwiebeln und Kräutern	€12,00
"Keftedakia" Rindfleischbällchen mit frischer Minze und Joghurtsauce	€13,00
Tomatenkroketten und Zucchini-kroketten Vegetarische Köstlichkeiten	€11,00

SALATE

Griechischer Bauernsalat (eine Berühmtheit)	€15,00
Kretischer Salat mit den frischesten Gemüsen und Kräutern des Tages	€15,00
Schwarzaugenbohnen mit Kräutern, nativem Olivenöl und Zitrone	€10,00
Grüner Salat mit sautiertem Tintenfisch und Zitrusfrüchten	€18,00
Grüner Salat mit Hähnchenfilet und "Apaki" geräuchertem Schweinefleisch	€17,00

PASTA

Kretische Nudeln mit "Apaki" geräuchertem Schweinefleisch und Kirschtomaten	€19,00
Orzonudeln mit Meeresfrüchten, Wurst und Safran ägäisch Paella	€24,00
Griechische Salat-Spaghetti: Mit Tomate, Zwiebel, Paprika und Gurke	€16,00
Hummer-Linguini mit Bisque-Sauce (für 2 Personen)	€90,00

FRISCHER FISCH

Frischer Fisch vom Tagesfang (pro 100gr)	8,00 €
Languste Fisch (pro 100gr)	11,00 €

HAUPTGÄNGE

Filets von der Dorade mit Kapern und Zitrone	€28,00
Wolfsbarschpaupiette mit Sahnesauce und Lachsrogen	€30,00
Rotbarbe Savore: gebratene Filets mit Essig und Rosmarin gewürzt	€32,00
Hähnchenschenkel mit Rucola, Tomaten und Pinienkernen gefüllt	€23,00
"Souvlaki" Schweinefleisch Spiess	€19,00
Lamm "Tsigariasto": im Tontopf geschmort	€28,00
Rinderfilet mit Garnele (surf n´ turf) für fleischliebhaber am meer	€52,00

NACHSPEISEN

Auswahl an griechischem Käse	€13,00
Obst der Saison	€12,00
Dessert des Tages	€10,00
Obsttartar: mit Ingwer, Zitronencreme, knusprigen Baisers und Erdbeersorbet	€13,00
Griechischer Joghurt mit frischem Obst	€11,00
Griechischer Joghurt mit Honig oder Kompott	€10,00
Auswahl von hausgemachten Sorbet	€11,00
Auswahl an Eissorten	€8,00