

## STARTERS

- Garlic bread** \_\_\_\_\_
- Tzatziki** *traditional dip with yoghurt, cucumber and garlic* \_\_\_\_\_
- Fish egg salad** \_\_\_\_\_
- Eggplant salad** \_\_\_\_\_
- Homemade chips** *in olive oil* \_\_\_\_\_
- 🍃 **Stuffed vine leaves** \_\_\_\_\_  
*served with yoghurt*
- 🍃 **Asparagus grilled** \_\_\_\_\_  
*with slivers of aged graviera cheese and white truffle oil*
- 🍃 **Mushrooms sauteed** *in Mavrodafni wine (Sweet red wine from the Northern Peloponnese)* \_\_\_\_\_
- 🍃 **Grilled vegetables** \_\_\_\_\_  
*with caramelized balsamic vinegar*
- Flower buds filled** \_\_\_\_\_  
*with 'xinomizithra' (goat's/ewe's whey cheese), pine nuts and mountain herbs fried in light butter*
- «Saganaki» feta cheese** *(fried in a small frying pan «saganaki»), wrapped in a handmade «fyllo» (thin dough) with thyme honey* \_\_\_\_\_
- «Talagani» cheese grilled** \_\_\_\_\_  
*with grilled vegetables and tomato jam*
- Eggplant turret** *with feta cheese, roasted tomato and talagani cheese* \_\_\_\_\_
- Constantinople rolls** *with pasturma, gruyere and sun-dried tomatoes* \_\_\_\_\_
- «Apaki» (smoked pork) sauteed** \_\_\_\_\_  
*with cream*
- Organic village sausage** \_\_\_\_\_  
*with stamnagathi vegetables*
- Carpaccio beef** \_\_\_\_\_  
*with truffle oil and parmesan flakes*
- Anchovy marinated** *in virgin olive oil* \_\_\_\_\_
- Tuna tartare** \_\_\_\_\_  
*with olive oil and citrus vinaigrette*
- Bruschetta with smoked salmon,** \_\_\_\_\_  
*with «Philadelphia» cheese and lime zest*
- Mussels steamed** \_\_\_\_\_

## ENTRÉES

- Pain à l'ail** \_\_\_\_\_
- Concombre à la grecque "Tzatziki"** \_\_\_\_\_
- Salade d'œufs de poisson** \_\_\_\_\_
- Salade d'aubergines** \_\_\_\_\_
- Chips faits maison** *dans huile d'olive* \_\_\_\_\_
- Feuilles de vigne farcies** 🍃 \_\_\_\_\_  
*traditionnelles yaourt*
- Asperges grillées** 🍃 \_\_\_\_\_  
*aux copeaux de vieux «graviera», huile de truffe blanche*
- Champignons sautés** 🍃 \_\_\_\_\_  
*au «Mavrodafni» (vin rouge doux)*
- Légumes grillés** 🍃 \_\_\_\_\_  
*au vinaigre balsamique caramélisé*
- Fleurs de courgettes farcies** \_\_\_\_\_  
*au fromage crétois "xinomyzithra", pignons de pin et herbes des montagnes, trempées dans une légère pâte à frire*
- Fromage Feta «saganaki»** \_\_\_\_\_  
*enveloppé dans pâte phyllo faite maison, au miel de thym*
- Fromage Talagani grillé** \_\_\_\_\_  
*aux légumes rôtis et confiture de tomate*
- Tourelle d'aubergines** *à la feta, tomates rôties et fromage talagani* \_\_\_\_\_
- Rouleaux de Constantinople** *avec pasturma, gruyère et tomates séchées au soleil* \_\_\_\_\_
- Apaki (viande de porc séchée) sautée** \_\_\_\_\_  
*à la crème de lait*
- Saucisse de village biologique** \_\_\_\_\_  
*avec des légumes stamnagathi*
- Carpaccio de veau** \_\_\_\_\_  
*à l'huile de truffe et éclats de parmesan*
- Anchois marinés** *dans huile d'olive* \_\_\_\_\_
- Tartare de thon** *à l'huile d'olive et vinaigrette aux agrumes* \_\_\_\_\_
- Bruschetta de saumon fumé** \_\_\_\_\_  
*avec fromage à la crème et zeste de lime*
- Moules marinières** \_\_\_\_\_



**Mussels** with basil pesto  
and parmesan peels

**Scallops gratin**  
with spinach and Greek red saffron

**Fried squid**

**Shrimp ceviche**  
with guacamole and lemon flavored fleur de sel

**Prawns**  
in Fleur De Sel (Salt Flower) and lime peel

**Moules** au pesto au basilic  
et éclats de parmesan

**Peignes au gratin**  
aux épinards et au safran de Kozani

**Calamars frits**

**Ceviche de crevettes** avec guacamole et  
fleur de sel aromatisée au citron

**Crevettes**  
à la fleur de sel et zeste de citron

## SALADS

**Greek salad**  
tomato, cucumber, green pepper,  
(all organically grown) onion, olives,  
rusks, capers and Cretan feta cheese

**Koukouvagia**  
barley rusk, fresh tomato sauce,  
goat's/ewe's whey cheese, olives,  
virgin olive oil and thyme

🌿 **Seasonal boiled vegetables**

**Rethimniotiki**  
baked potato, spring onion, rusks,  
sun dried tomato, rocket, Kalamata olives,  
grated feta cheese, courgette, boiled egg  
and vinaigrette sauce

🌿 **Honey**  
salad with lola rosa lettuce, baby arugula,  
orange slices, fresh strawberries  
and honey dressing

**Love Strawberries**  
mixed salad, strawberries,  
bite sized pieces of graviera cheese  
coated in mixed dried nuts, flaked almonds,  
fig sauce and caramelised balsamic vinegar

**Corina**  
green salad with grilled chicken,  
fennel, cherry tomatoes  
and parmesan dressing

**Seafood Salad**  
green salad with shrimp, mussels,  
squid, fennel seeds, fennel with  
lemon oil sauce and lime zest

## LES SALADES

**Paysanne**  
tomates, concombres et poivrons  
verts bio, oignons, olives, biscotte,  
câpres et feta crétoise

**Koukouvaya**  
biscotte d'orge, sauce de tomate fraîche,  
fromage «xynomyzithra», olives,  
huile vierge et thym

**Variétés de pissenlit de saison (bouilli)** 🌿

**De Réthymnon**  
pomme de terre en papillote,  
oignon frais, biscotte, tomate  
séchée, courgette et œuf,  
sauce vinaigrette

**Au miel** 🌿  
feuilles tendre de lola, salade romaine,  
bébé roquette, filets d'orange, fraises fraîches  
et sauce au miel

**Love strawberries**  
salade mélangée, fraises, bouchées  
de fromage graviera panées aux fruits secs,  
amandes effilées, sauce de figues  
et balsamique caramélisée

**Corina**  
salade verte avec poulet grillé,  
fenouil, tomates cerises et  
vinaigrette au parmesan

**Salade de fruits de mer**  
salade verte avec crevettes, moules, calamars,  
graines de fenouil, fenouil avec sauce à l'huile de  
citron et zeste de citron vert



## CRETAN TRADITIONAL CUISINE

### Moussaka

🟢 **Stuffed vegetables** (tomatoes and peppers)

**Lamb 'Kleftiko'** bite sized pieces of lamb, florina peppers, carrots, potato, tomato, feta and graviera cheese in a pastry crust

### Lamb 'Mitato'

bite sized pieces of lamb, honey, thyme, yoghurt and baked potatoes

**Lamb shank** with mashed potatoes flavored with celeriac and sauce of its juices

## CUISINE TRADITIONNELLE CRÉTOISE

### Moussaka

**Légumes farcis** 🟢

**Agneau kleftiko** feuilleté de bouchées d'agneau, poivrons de Florina, carottes, pomme de terre, fromages feta et graviera

### Agneau Mitato

bouchées d'agneau, miel, thym, yaourt et pomme de terre en papillote

**Jarret d'agneau** avec purée de pommes de terre parfumée au céleri-rave et sauce de ses sucs

## RISOTTO - PASTA

### Vegetable orzo

**Risotto Mushroom** (Pleurotus, porcini and porto bello mushrooms with white truffle oil, cow butter and parmesan cheese)

**Beet risotto** with galomyzithra cheese and smoked salmon

### Risotto Cuttlefish's ink

**Risotto Seafood** mussels, prawns, squid, octopus with prawn sauce and Greek red saffron

### Shrimps with orzo pasta

**Cretan spaghetti** with shrimps (traditional local recipe of Rethymno)

**Papardelle with basil pesto** and parmesan flakes

### Pappardelle with chicken

fresh pappardelle with chicken fillet, spinach and lemon cream of dill

### Grante capelloni with prosciutto

stuffed pasta with «anthotyro» cheese and prosciutto, cream, flavored with truffle oil and parmesan flakes

### Panciotti stuffed with eggplant, smoked

scarmozza and sauce with walnuts and porcini mushrooms

## RISOTTOS - PÂTES

### Orzo aux légumes

**Risotto aux champignons** (champignons pleurotus, porcini et portobello à l'huile de truffe blanche, beurre de vache et parmesan)

**Risotto de betteraves** au fromage galomyzithra et saumon fumé

### Risotto à la seiche seiches fraîches à l'encre

### Risotto de fruits de mer

moules, crevettes, calamars, poulpe, sauce crevette et safran de Kozani

### Pâtes grecques aux crevettes

**Spaghettis aux crevettes crétois** recette traditionnelle de Réthymnon

### Papardelle au pesto de basilic

étéclats de parmesan

### Pappardelles au poulet

pappardeles fraîches, petits filets de poulet, épinards, crème d'aneth au citron

### Grande cappelloni avec prosciutto

pâtes farcies au fromage «anthotyro» et prosciutto, crème aromatisée à l'huile de truffe étéclats de parmesan

### Panciotti farcis aux aubergines,

scarmozza fumé et sauce aux noix et aux cèpes



## CREATIVE CRETAN CUISINE

**Chicken fillet** \_\_\_\_\_  
*with feta cheese sauce*

**Chicken fillet** \_\_\_\_\_  
*with champagne sauce*

**Chicken wrapped** \_\_\_\_\_  
*in homemade local pastry with sun dried  
tomato, basil pesto and ewe's milk cheese*

**Burger** *stuffed with gruyere, tomato  
and red bell pepper coulis*

**Pork** *with vinegar grilled  
vegetables and fig chutney*

**Tenderloin with roquefort cheese** \_\_\_\_\_

**Pork fillet** \_\_\_\_\_  
*with prosciutto, sun dried tomato,  
mozzarella and parmesan cheese sauce  
flavoured with white truffle oil*

**Pork spare ribs** *with barbeque sauce*

**Beef short ribs** \_\_\_\_\_  
*with gnocchi, roasted vegetables  
and gravy sauce*

**Ossobuco milanese** \_\_\_\_\_  
*with saffron risotto and gremolata*

**Matured beef tenderloin** \_\_\_\_\_  
*with pepper and cognac sauce*

**Matured beef tenderloin** \_\_\_\_\_  
*with béarnaise sauce*

**Matured beef tenderloin** \_\_\_\_\_  
*with grave sauce*

**Chateaubriand** \_\_\_\_\_  
*(for 2 with sauce of your choice)*

## CUISINE CRÉATIVE CRÉTOISE

**Petits filets de poulet**  
*sauce au fromage feta*

**Petits filets de poulet**  
*sauce au vin mousseux*

**Feuilleté maison au poulet**  
*tomates séchées, pesto de basilic  
et fromage talagani*

**Burger** *farcis au gruyère,  
tomate et coulis de poivrons rouges*

**Porc au vinaigre, légumes grillés et  
chutney de figues**

**Filet de porc au roquefort**

**Filet de porc**  
*au jambon de Parme, tomates séchées,  
mozzarella, sauce au parmesan aromatisée  
à l'huile de truffe blanche*

**Travers de porc** *avec sauce barbecue*

**Bouts de côtes de bœuf**  
*avec gnocchi, légumes grillés et sauce  
au jus de viande*

**Ossobuco milanese**  
*avec risotto au safran et gremolata*

**Filet de bœuf maturé**  
*à la sauce au poivre et cognac*

**Filet de bœuf maturé**  
*à la sauce béarnaise*

**Filet de bœuf maturé**  
*à la sauce grave*

**Chateaubriand**  
*(pour 2 pers., sauce de votre choix)*



## BAR.B.Q.

**Souvlaki** *pork fillet marinated in olive oil* \_\_\_\_\_

**Grilled meat patties** *with herbs* \_\_\_\_\_

**Chicken fillet** *with green salad, orange sauce and baked potato «ofti»* \_\_\_\_\_

**Pork steak** (700gr) \_\_\_\_\_

**Mixed grill for two**  
*(chicken fillet, burger, pork belly, sausage, skewer and fries)* \_\_\_\_\_

**30-day matured beefsteak meat**  
*(price per 1.000gr)* \_\_\_\_\_

**TOMAHAWK** - *legendary steak (1,100gr)* \_\_\_\_\_

**Fillet steak** \_\_\_\_\_

**Rib eye black Angus** \_\_\_\_\_

## BARBECUE

**Souvlaki** *filet de porc mariné à l'huile d'olive* \_\_\_\_\_

**Steak haché** *viande de bœuf hachée aux herbes* \_\_\_\_\_

**Filets de poulet** *avec salade verte, sauce à l'orange et pomme de terrerôtie* \_\_\_\_\_

**Bifteck de porc «écurie»** (700gr) \_\_\_\_\_

**Assortiment de viande pour deux**  
*(filet de poulet, hamburger, poitrine de porc, saucisse, brochette et frites)* \_\_\_\_\_

**Viande de bœuf maturé**  
**30 jours** *(prix par 1.000gr)* \_\_\_\_\_

**TOMAHAWK** - *entrecôte légendaire (1,100gr)* \_\_\_\_\_

**Filet de bœuf** \_\_\_\_\_

**Faux-filet Angus noir** \_\_\_\_\_

## SIDE SAUCES

**Pepper sauce and cognac** \_\_\_\_\_

**Sauce Béarnaise** \_\_\_\_\_

**Sauce Grave** \_\_\_\_\_

## SAUCES D'ACCOMPAGNEMENT

**Sauce au poivre et cognac** \_\_\_\_\_

**Sauce Béarnaise** \_\_\_\_\_

**Grav Sauce** \_\_\_\_\_

## VEGETARIAN MENU

🍃 **Stuffed vegetables** \_\_\_\_\_  
*(tomatoes and peppers)*

🍃 **Roasted vegetables** \_\_\_\_\_  
*with caramelized balsamic vinegar*

🍃 **Vegetable burgers** \_\_\_\_\_

🍃 **Traditional Dolmades** \_\_\_\_\_

🍃 **Mushrooms sauteed** \_\_\_\_\_  
*with Mavrodafni res wine*

## MENU VÉGÉTARIEN

**Légumes farcis** 🍃 \_\_\_\_\_

**Légumes rôtis** 🍃 \_\_\_\_\_  
*au vinaigre balsamique caramélisé*

**Hamburgers de légumes** 🍃 \_\_\_\_\_

**Dolmades traditionnelles** 🍃 \_\_\_\_\_

**Champignons sautés** 🍃 \_\_\_\_\_  
*au vin rouge Mavrodafni*

## CHILDREN'S MENU

**Pizza Margherita** \_\_\_\_\_

**Spaghetti Bolognaise** \_\_\_\_\_

**Spaghetti carbonara** \_\_\_\_\_

**Hamburger with french fries** \_\_\_\_\_

## MENU POUR ENFANT

**Pizza Margherita** \_\_\_\_\_

**Spaghetti bolognaise** \_\_\_\_\_

**Spaghetti carbonara** \_\_\_\_\_

**Hamburger avec frites** \_\_\_\_\_



## FISH

### Grilled sardines

*Baked potato, grilled vegetables with herbs and vinaigrette & lemon sauce*

### Grilled tuna fillet

*with seasonal greens and baked potato*

### Grilled bream

*with seasonal greens and baked potato*

### Sea bass baked

*with seasonal greens and baked potato*

### Fisherman's Plate

*(assorted fish and seafood with grilled vegetables, baked potato and tartar sauce)*

**Grilled squid** *with baked potato, grilled vegetables and vinaigrette & lemon sauce*

### Grilled octopus fresh

*with seasonal salad and baked potatoes*

### Grilled shrimps

*with seasonal salad and baked potatoes*

### Grilled lobster (500gr)

## POISSONS

### Sardines grillées

*et pommes de terre au four aux herbes, sauce vinaigrette au citron*

### Filet de thon grillé avec légumes

*verts de saison et pomme de terrerôtie*

### Daurade grillée avec légumes

*verts de saison et pomme de terrerôtie*

### Bar rôti avec légumes verts

*de saison et pomme de terrerôtie*

### Plat du pêcheur variété de poissons et de

*fruits de mer, légumes grillés, pommes de terre en papillote à la sauce tartare*

### Calamar grillé pomme de terre

*en papillote, sauce vinaigrette au citron*

### Poulpe grillé frais avec salade de saison et

*pommes de terre au four*

### Crevettes grillées avec salade de saison et

*pommes de terre au four*

### Homard grillé (500gr)

## DRINKS

### Water

**Sparkling Water 330ml**

**Sparkling Water 750ml**

### Ice tea

### Soft Drinks

### Alfa, Amstel,

**Fix, Eza Gold beers 500ml**

**Mythos (draft beer) 330ml, 500ml**

**Small karaf of raki 150ml**

**Small karaf of ouzo 200ml**

**Small karaf of tsipouro (raki) 200ml**

### Retsina

**White wine** *by the ¼, ½, 1 litre*

**Rose house wine** *by the ¼, ½, 1 litre*

**Red wine** *by the ¼, ½, 1 litre*

## BOISSONS

### Eaux (minérales)

**Eau gazeuse 330ml**

**Eau gazeuse 750ml**

### Thé glacé

### Sodas

### Bières: Alfa, Amstel,

**Fix, Eza Gold 500ml**

**Mythos (bière pression) 330ml, 500ml**

**Fiole de Raki 150ml**

**Fiole d'Ouzo 200ml**

**Fiole de Tsipouro 200ml**

### Vin résiné

**Vin blanc en pichet ¼, ½, 1 litre**

**Vin rosé maison ¼, ½, 1 litre**

**Vin rouge en pichet ¼, ½, 1 litre**

