

Ευχαριστούμε που επιλέξατε το Minos Beach art hotel | Thank you for choosing Minos Beach art hotel.

Χορτοφαγικό πιάτο | Vegetarian dish

Παρακάτω είναι η λίστα με τα αναγνωρισμένα αλλεργιογόνα. Ένα έχετε κάποια αλλεργία σας παρακαλούμε να ενημερώσετε τον σερβιτόρο σας ώστε να διασφαλίσουμε την καταλληλότητα του γεύματος σας.

Δημητριακά | Καρκινοειδή | Αυγά | Ψάρια | Αραχίδες | Σόγια | Γάλα | Καρποί | Σέλινο | Μουστάρδα | Σουσάμι | Λούπινο | Θειώδη | Μαλάκια

Below is a list of officially recognized food allergens. If you have an allergy to any of the following, kindly inform our service team so they can assure the safety of your meal.

Cereal | Crustaceans | Eggs | Fish | Peanuts | Soy | Milk | Nuts | Celery | Mustard | Sesame | Lupine | Sulfites | Mollusks

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ και συμπεριλαμβάνουν Φ.Π.Α. και όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις | All our prices are in euros and inclusive of 24% VAT and all legal taxes

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο) | Consumer is not obliged to pay if the notice of payment (receipt-invoice) has not been received

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία διαμαρτυρίας, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. | The shop is obliged to have printed documents, in a special case beside the exit for setting out of any existed complaint.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ευστράτιος Πατσάκης
Legally Responsible: Stratos Patsakis

TERPSIS REDEFINED MEZE

Reigniting the celebration of slow food and the age-old ritual of cooking, Terpsis invites guests to come together over meals made with passion.

Our culinary team, led by award-winning *Chef Giannis Baxevanis*, known as the 'Greek magician of aromatic herbs', has elevated traditional Cretan dishes into high-quality dining experiences. His culinary language is expressed through inspired combinations and exceptional flavors, from secret recipes passed down through generations, to authentic Cretan fair, and fresh ingredients supplied by small producers. *Head Chef Kyriakos Mylonas* with his creativity and innovation has elevated Crete’s native ingredients and dishes to the height of fine dining.

Our products

- Olive Oil | We use extra virgin olive oil in all our recipes from Anoskeli Rethimnon
- Sunflower Oil | Sunflower oil is used only for deep frying. Produced in Kavala
- Meats | All meat products are fresh from selected Greek farms
- Fish | We receive fresh fish daily from our local suppliers
- Bio Vegetables & fresh herbs | Karelakis farm (Ierapetra)
- Olives | From small producers of Kalamata and Crete
- Cold Cuts | Cretan Farms En Elladi, with animal fat substitution from extra virgin olive oil
- Cretan Cold Cuts and Sausages | From Kasakis farm in Rethimnon
- Cheese Products | Steiakakis (Messara), Syligardos (Neapolis), Zervos (Rethimnon)
- Yogurt | Syligardos (Neapolis). According to our Chef *'The best Yogurt in the world'*
- Honey | We use pine tree and thyme honey from the area of Prina village
- Eftazymo Bread | From the village of Kroustas
- Dakos Bread | From Vardas Bakery of Kritsa village
- Cretan Products | from the Female Partnership of Kritsa village
- Legumes | From the area of Prespes Florina
- Flour | Mills of Crete (Chania)

ΚΡΕΑΣ | MEAT €

Κοτόπουλο με λαχανικά | Chicken with vegetables 22
παντζάρι μαριναρισμένο | μπαχαρικά | σάλτσα πορτοκάλι-παντζάρι
marinated beetroot | spices | orange-beetroot sauce

Αρνί σε κρούστα από σουσάμι | Sesame-Crusted Lamb 28
αγκινάρα | πατάτα | σουσάμι | σάλτσα δυόσμο-ξινόγαλο
artichoke | potato | sesame | mint and sour milk sauce

Μοσχαρίσιο φιλέτο | Grilled beef fillet 32
με μανιτάρια | πατάτα | μπρόκολο | σάλτσα δενδρολίβανο
with mushrooms | potato | broccoli | sauce rosemary

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS €

Ψητό καραμελωμένο μήλο | Baked caramel apple 14
κράμπλ αμυγδάλου | σορμπέ πράσινο μήλο | παγωτό κανέλα
almond crumble | sorbet green apple | ice cream cinnamon

Ρυζόγαλο φράουλας | Strawberry rice pudding 14
φράουλες | παγωτό καρύδας
strawberries | coconut ice cream

Σοκολάτα | Variation of chocolate 15
καραμέλα | καφές | αράπικο φυστίκι | μάνγκο
valrona Jivara ganache caramel | coffee | peanut | mango

Βόνγκολε με ζυμαρικά Vongole oriceti	22
βόνγκολε σκόρδο σουμάκ ελαιόλαδο πούδρα αυγοτάραχο vongole garlic sumac olive oil fish roe powder	
Λιγκουίνι με αστακό Linguini with lobster	34
ντοματίνια βασιλικός cherry tomato basil	
Ραβιόλι θαλασσινών Seafood ravioli	22
κρέμα μαραθόριζας σάλτσα από φούσκες fennel root cream seafood puffs sauce	
ΨΑΡΙ FISH	€
Λαυράκι Sea bass	22
κρέμα σκορδαλιάς λαχανικά σάλτσα παέγια garlic cream vegetables paella sauce	
Τσιπούρα φιλέτο Sea bream filet	25
ραντίτσιο χόρτα φακές ντομάτα λεμόνι ταραμάς radicchio greens lentils tomato lemon fish roe	
Ψάρι ημέρας Catch of the day	12 € per 100gr
σερβίρεται με λαχανικά served with vegetables	
Αστακός (με το κιλό) Lobster (per kilo)	14 € per 100gr

ΣΟΥΠΑ SOUP	€
Κακαβιά Kakavia	22
παραδοσιακή σούπα Κακαβιά	
traditional fish soup Kakavia	
ΟΡΕΚΤΙΚΑ STARTERS	€
Σπιτικό τζατζίκι Homemade tzatziki	8,5
τοπικό γιαούρτι σκόρδο άνηθο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο	
local yoghurt garlic dill extra virgin olive oil	
Ταραμοσαλάτα Taramosalata	9
αυγά μπακαλιάρου λεμόνι ελαιόλαδο κρεμμύδι	
cod fish roe lemon olive oil onion	
Μελιτζανοσαλάτα Melitzanosalata	8,5
καπνιστή στα ξύλα πιπεριές σκόρδο μαϊντανό ελαιόλαδο	
smoked eggplant dip peppers garlic parsley olive oil	
Σαγανάκι Saganaki	15
κεφαλοτύρι λεμόνι κονφί κάππαρη	
kefalotyri cheese lemon confit capers	
Ντολμαδάκια Dolmadakia	12
αμπελόφυλλα και κολοκυθοανθοί ρύζι αρωματικά γιαούρτι με	
δυόσμο	
rice stuffed vine leaves and zucchini flowers herbs yoghurt with	
spearmint	

Φρέσκιες τηγανιτές πατάτες Fresh handmade fries ρίγανη θαλασσινό αλάτι hand cut potatoes oregano sea salt	11
Πιπεριά Φλωρίνης Florina Pepper κρέμα μελιτζάνας σάλτσα σκόρδου και βασιλικού σαγανάκι φέτας aubergine cream garlic and basil sauce feta cheese	14
Μελιτζάνες Ιμάμ Aubergines "Imam" style με σάλτσα τομάτας κρέμα κρεμμυδιού φέτα αφρός αμυγδάλου with tomato sauce creamed onion feta cheese almond foam	12
Κρεατοπιτάκια Meat patties μοσχαρίσια μάγουλα και σάλτσα σχοινόπρασσου cheeks beef with chives sauce	14
Ροστ Μπιφ Roast Beef μπάρα ρυζιού ρόκα φρέσκο χρένο rice rocket fresh horseradish	15
Τηγανιτό καλαμάρι Fried calamari μαρούλι σκόρδο κάππαρη εμόνι αντζούγια βασιλικό αυγοτάραχο lettuce garlic capers lemon anchovies basil bottarga fish roe	15
Χταπόδι καπνιστό σχάρας Grilled smoked octopus πατατοσαλάτα κουκιά ντρέσινγκ με ελιά και λεμόνι potato salad broad beans olive and lemon dressing	16
Γαρίδες Shrimps ταραμάς λαδόψωμο 'taramas' fish roe olive oil rusk	15
Μύδια αχνιστά Steamed mussels με ούζο και μάραθο with ouzo and fennel	19
Τόνος Tuna με αγκινάρα ελιές αυγοτάραχο Μεσολογγίου with artichoke olives bottarga fish roe	24
Πικάνια Μαγιάτικο Picanha amberjack fish σαλάτα μαραθόριζας σταμναγκάθι κόκκινο γκρέιπφρουτ fennel salad 'stamnagathi' greens red grapefruit	22

ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS	€
Χωριάτικη σαλάτα Greek salad με ντομάτα αγγούρι κρεμμύδι ελιές μυρωδικά πρόβεια φέτα κρίταμος with tomato cucumber onion olives fine herbs feta cheese crithmum	11
Ανάμεικτη bio σαλάτα Mixed bio salad ροδάκινο αβοκάντο ταχίνι καπνιστή μυζήθρα αγουρίδα ντρέσινγκ peach avocado tahini smoked "mizithra" cheese sour grape dressing	16
ZYMAPIKA PASTA	€
Μπολονέζ αρνιού Lamb bolognese ορικότι ζυμαρικό ανθότυρος τοματίνια κονφίτ with oriceti pasta 'anthotyro' cheese tomato confit	18
Λιγκουίνι με φρέσκια σάλτσα ντομάτας Fresh tomato sauce linguini με κραμπλ γραβιέρας βασιλικός graviera cheese crumble basil	16
Ριζότο μελιτζάνας Aubergine risotto πέστο από κουκουνάρι μυζήθρα pine pesto 'mizithra' sour cheese	14
Μουσακάς λαχανικών Vegetarian mousaka με κιμά μανιταριών μελιτζάνα πατάτα κρέμα μπεσαμέλ with minced mushroom aubergine potato béchamel sauce	16
Ριζότο ντομάτας Tomato risotto γραβιέρα κολοκυθοανθοί κολοκύθα μαριναρισμένη graviera cheese zucchini flowers marinated pumpkin	15