

TERPSIS RESTAURANT

LUNCH FOOD MENU

OUR PRODUCTS

Olive Oil | extra virgin olive oil is used in all our recipes collected from our hotels and our olive grove in 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 | fresh fish is received daily from our local suppliers

Bio Vegetables & fresh herbs | Karalakis farm (Ierapetra)

Potatoes | from Lasithi Plateau

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), Sylligardos (Neapolis), Zervos (Rethimnon)

Yoghurt | Sylligardos (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)

APPETIZERS & MAINS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΚΥΡΙΩΣ

Homemade tzatziki Σπιτικό τζατζίκι	10€
Eggplant spread Μελιτζανοσαλάτα	12€
Taramosalata Ταραμοσαλάτα	13€
Baked feta cheese tomato chilli pepper onion Φέτα φούρνου ντομάτα καυτερή πιπεριά κρεμμύδι	15€
Greek salad Χωριάτικη	16€
Lettuce salad dill lemon Σαλάτα από καρδιές μαρουλιού άνηθος λεμόνι	14€
Homemade pie with seasonal greens feta cheese foam herbs Σπιτική χορτόπιτα σχάρας αφρός φέτας μυρωδικά	17€
Grilled beef burger red pepper chutney caramelized garlic sauce Μοσχαρίσιο μπιφτέκι σχάρας τσάνει κόκκινης πιπεριάς σάλτσα καραμελωμένου σκόρδου	24€
Fries Τηγανιτές πατάτες	11€

<p>Gnocchi with spinach and basil sun-dried tomatoes feta cheese Νιόκι με σπανάκι και βασιλικό λιαστές ντομάτες φέτα</p>	22€
<p>Pasta ragù parmigiano foam Ζυμαρικά με ραγού αφρός παρμεζάνας</p>	17€
<p>Grilled cuttlefish celeriac cream with cuttlefish ink bok choy Σουπιά σχάρας κρέμα σελινόριζας με μελάνι σουπιάς μπροκ τσόι</p>	24€
<p>Grilled sardine eggplant Florina pepper pine seeds capers Σαρδέλα σχάρας μελιτζάνα πιπεριά Φλωρίνης κουκουνάρι κάπαρη</p>	21€
<p>Grilled octopus grilled spiny chicory fish roe cream Χταπόδι σχάρας σταμναγκάθι σχάρας κρέμα αυγοτάραχο</p>	28€
<p>Fried calamari fennel cream bubble shell sauce fennel pesto Τηγανιτό καλαμάρι κρέμα φινόκιο σάλτσα φούσκας πέστο από μάραθο</p>	24€
<p>Wood fired mussels tomato garlic herbs Μύδια στο ξυλόφουρνο ντομάτα σκόρδο αρωματικά</p>	24€
<p>Fish soup red mullet celeriac Ψαρόσουπα μπαρμπούνι σελινόριζα</p>	24€

Fish fillet	29€
onion cream eggplant white juice from tomato with sesame and soy	
Ψάρι φιλέτο	
κρέμα κρεμμυδιού μελιτζάνα λευκός ζωμός ντομάτας με σουσάμι και σόγια	
Lobster	16€ / 100gr
Αστακός	
Fresh fish	12€ / 100gr
Φρέσκο ψάρι	
Fisherman's catch	14€ / 100gr
grilled or on a wood fire oven with fish stock potato salad Mediterranean vegetable loaf	
Από τον ψαρά	
στη σχάρα ή στο ξυλοφουρνο με ζωμό ψαριού πατατοσαλάτα ρολό Μεσογειακών λαχανικών	
3 Course Menu Based on the fish of your choice	18€ / 100gr
grilled or on a wood fire oven with fish stock (available only for dinner)	
Μενού 3 πιάτων Με βάση το ψάρι της επιλογής σας	
στη σχάρα ή στο ξυλόφουρνο με ζωμό ψαριού (διαθέσιμο μόνο για δείπνο)	
BEEF CUTS ΚΟΠΕΣ ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ	
served with selection of mushrooms potato stick grilled and cream vegetables roots beef demiglace and red chimichurri	
σερβίρεται με ποικιλία μανιταριών μπάρα πατάτας ψητές ρίζες και κρέμα λαχανικών demiglace μοσχαριού και κόκκινο τσιμιτσούρι	
Tender loin Φιλέτο	36€
T-Bone	14€ / 100gr
Ribeye	18€ / 100gr
Porterhouse steak	16€ / 100gr

DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Citrus dessert 14€

lemon cake | citrus fruits cream | fresh citrus fruits | sanguine sorbet

ΕΠΙΔόρπιο εσπεριδοειδών

κέικ λεμόνι | κρέμα εσπεριδοειδών | φρέσκα εσπεριδοειδή | σαγκουίνι σορμπέ

Pinapple with rum and vanilla 14€

vegan gluten & lactose free banana cake | crispy cashews |
vegan cashews | cremeux | passion fruits | vegan sorbet

Ανανάς με ρούμι και βανίλια

vegan κέικ μπανάνα χωρίς γλουτένη και λακτόζη | τραγανά κάσιους |
vegan κάσιους | cremeux | φρούτα του πάθους | σορμπέ vegan

Choco variation 15€

choco brownie, | Gianduja cremeux | Ivoire mousse | ice-cream praline

Ποικιλία σοκολάτας

μπράουνις σοκολάτας | κρέμα gianduja | μους Ivoire | παγωτό πραλίνα

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

Παρακάτω είναι η λίστα με τα αναγνωρισμένα αλλεργιογόνα.
Εάν έχετε κάποια αλλεργία σας παρακαλούμε να ενημερώσετε τον σερβιτόρο σας ώστε να διασφαλίσουμε την καταλληλότητα του γεύματός 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.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο). Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία διαμαρτυρίας, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Εφστράτιος Πατσάκης

All our prices are in euros and inclusive of 24% VAT and all legal taxes
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment (receipt-invoice) has not been received.

The shop is obliged to have printed documents, in a special case beside the exit for setting out of any existed complaint.

Legally Responsible: Efstratios Patsakis