

ROOM SERVICE

BREAKFAST | ΠΡΩΙΝΟ from 7.30 to 11.00

€

Breakfast in Bed | Πρωινό στο κρεβάτι

freshly baked varieties of bread and tsoureki | φρέσκα ψημένα ψωμιά και τσουρέκι
muffins two ways | 2 είδη μάφιν
cookies two ways | 2 είδη cookies
sweet pie of the day | γλυκιά πίτα ημέρας
butter | βούτυρο
marmalade | μαρμελάδα
honey | μέλι
cereals | δημητριακά
fried eggs with baked tomato served with a mini salad | τηγανιτά αυγά με ψητή ντομάτα και σερβίρεται με μικρή σαλάτα
toasted bread topped with avocado turkey, galeni cream cheese and mini salad with cherry tomatoes | φρυγανισμένο ψωμί με αβοκάντο γαλοπούλα, γαλένι και μίνι σαλάτα με τοματίνια
fresh fruits | φρέσκα φρούτα
coffee | καφές
tea | τσάι
fresh cow milk | φρέσκο αγελαδινό γάλα
fresh orange juice | φρέσκος χυμός πορτοκάλι

Cretan Breakfast | Κρητικό Πρωινό

25

eftazymo rusk bread and carob bread | εφτάζυμο ψωμί και χαρουπόψωμο
'bugatsa' pie, phyllo stuffed with cream | μπουγάτσα με κρέμα
sweet dumpling with sesame honey | λουκουμάδες με μέλι, σουσάμι και κανέλα
crispy fried phyllo with honey and sesame | ξεροτήγανα με σουσάμι και μέλι
olive oil and carob cake | κέικ λαδιού με χαρούπι
rice milk putting with sheep milk | ρυζόγαλο με κατσικίσιο γάλα
cinnamon and orange biscuits | μπισκότα κανέλας και πορτοκαλιού
'kalitsouni' traditional pastry with sweet cheese | καλιτσούνι με μυζήθρα
thyme honey | μέλι θυμαρίσιο
local cow butter | ντόπιο αγελαδινό βούτυρο
goat and sheep yoghurt | αιγοπρόβειο γιαούρτι
Cretan pies with wild greens | Κρητικά χορτοπιτάκια με γιαχνερά
mini barley rusk with tomato and 'galomyzithra' cheese | ντακάκια με ντομάτα και γαλομυζήθρα

wheat soup with feta cheese | σούπα τραχανά με φέτα
fried eggs in tomato sauce, zucchini and 'galeni' cream cheese | αυγά μελάτα σε ντομάτα με κολοκυθάκια και τυρί γαλένι
homemade pork sausage with grilled vegetables | χειροποίητο χοιρινό λουκάνικο με ψητά λαχανικά
fresh fruits | φρέσκα φρούτα
Greek coffee | Ελληνικός καφές
'malotira', mountain tea | τσάι του βουνού 'μαλοτύρα'
fresh goat milk | κατσικίσιο φρέσκο γάλα
fresh orange juice | φρέσκος χυμός πορτοκάλι

À LA CARTE BREAKFAST

Fried eggs sunny side up or both side	8
baked tomato mushrooms sausage crispy bacon	
Τηγανιτά αυγά μελάτα ή σφικτά	
ντομάτα ψητή μανιτάρια χωριάτικο λουκάνικο τραγανό μπέικον	
Omelet	8
with ingredients of your choice	
Ομελέτα	
με υλικά της επιλογής σας	
Avocado toast Cretan style	9
carob bread avocado cottage cheese soft boiled egg maple syrup chilly oil	
Κρητικό αβοκάντο τoστ	
μπρουσκέτα χαρουπιού αβοκάντο τυρί cottage μελάτο αυγό σιρόπι σφένδαμου λάδι τσίλι	
Scrambled eggs	10
sour dough bread scrambled eggs with tomato and peppers smoked pork galeni cream cheese	
Στραπατσάδα	
ψωμί από προζύμι αυγά στραπατσάδα με ντομάτα και πιπεριά σύγκλινο Κρήτης γαλένι	
Cretan mini wild greens and cheese pies	9
Κρητικά χορτοπιτάκια και τυροπιτάκια	
Homemade pork sausage and grilled vegetables	8
Χειροποίητο χοιρινό λουκάνικο και ψητά λαχανικά	
Pudding with chia seeds and fresh fruits	7
Πουτίγκα με σπόρους chia και φρέσκα φρούτα	
Sweet pancakes	7
hazelnut cream fresh fruits vanilla cream thyme honey	
Γλυκά pancake	
φουντούκι κρέμα φρέσκα φρούτα κρέμα βανίλιας μέλι θυμαρίσιο	

ALL DAY MENU from 12.00 to 22.30 €

STARTERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Grilled homemade pita bread 5
Σπιτική πίτα στη σχάρα

Variety of spreads 14
taramosalata | smoked eggplant | spicy cheese and pepper | smoked peppers
Ποικιλία ελληνικών αλοιφών
ταραμοσαλάτα | μελιτζανοσαλάτα | τυροκαυτερή | καπνιστή πιπεριά

Hummus 11
served with sticks of celery | carrot | turnip | peppers | cucumber
Χούμους
σερβίρεται με σέλινο | καρότο | ρέβα | πιπεριά | αγγούρι

Homemade tzatziki 10
Σπιτικό τζατζίκι

Sweet potatoes fries 11
served with chili and mayonnaise
Τηγανιτή γλυκοπατάτα
σερβίρεται με τσίλι και μαγιονέζα

Fries 10
served with crispy bacon mayonnaise
Τηγανιτές πατάτες
σερβίρεται με μαγιονέζα και τραγανό μπέικον

Blue crab on crispy potato 24
blue crab salad | crab mayo | black egg fish roe | purslane
Μπλε καβούρι σε τραγανή πατάτα
μπλε καβούρι σαλάτα | μαγιονέζα από καβούρι | μαύρος ταραμάς | γλιστρίδα

SOUPS | ΣΟΥΠΕΣ

Beef and vegetables soup 19
served with vegetable croquette with rice and raclette cheese
Σούπα μοσχάρι με λαχανικά
σερβίρεται με κροκέτα λαχανικών με ρύζι και τυρί raclette

Mushroom soup with truffle 18
served with toasted bread with aromatic butter and gruyere cheese
Σούπα μανιταριών με τρούφα
σερβίρεται με φρυγανισμένο ψωμί με αρωματικό βούτυρο και κρέμα γραβιέρας

SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

Greek salad 16
Χωριάτικη σαλάτα

Bio green salad with goat cheese	19
pear sour grape vinaigrette pine seeds black raisin goji berry sunflower seeds	
Πράσινη βιολογική σαλάτα με κατσικίσιο τυρί	
αχλάδι βινεγκρέτ αγουρίδας κουκουνάρι μαύρη σταφίδα μούρα goji berry ηλιόσποροι	
Beetroot feast	18
buffalo mozzarella aged balsamic vinegar green apple yoghurt mayonnaise walnuts	
Πανδαισία παντζαριού	
βουβαλίσια μοτσαρέλα παλαιωμένο ξύδι βαλσάμικο πράσινο μήλο γιαούρτι μαγιονέζα καρύδια	
Summer garden	22
wild greens asparagus fresh green beans mung beans beetroot soil pickled red radish crumble with oats and seeds	
Καλοκαιρινό μποστανί	
βλίτα σπαράγγια αμπελοφάσουλα ροβίτσα χόμα παντζαριού πίκλα ρέβας κραμπλ με βρώμη και σπόρους	
Athenian salad	25
croaker olive oil mayonnaise vegetables lemon pearls fish roe cucumber gel	
Αθηναϊκή σαλάτα	
μυλοκόπι μαγιονέζα ελαιόλαδου λαχανικά πέρλες λεμονιού αυγοτάραχο ζελέ αγγούρι	
MAIN ΚΥΡΙΩΣ	
Octopus two ways	24
octopus carpaccio and grilled eggplant parsley oil ariani	
Χταπόδι διπλό	
χταπόδι καρπάτσιο και σχάρας μελιτζάνα λάδι μαϊντανού αριάνι	
Homemade Cretan pasta	16
crispy egg hazelnut anothotyro cheese milk cream	
Μακαρούνια χειροποίητα	
τραγανό αυγό φουντούκι ανθότυρο ανθόγαλα	
Vegan "risotto" with celery root	22
potato roasted beetroots beetroots and almond soil spicy mushrooms truffle	
"Ριζότο" σελινόριζας	
πατάτα ψητά παντζάρια χόμα από παντζάρι και αμύγδαλο πικάντικαμανιτάρια τρούφα	
Homemade Cretan pasta	16
crispy egg hazelnut anothotyro cheese milk cream	
Μακαρούνια χειροποίητα	
τραγανό αυγό φουντούκι ανθότυρο ανθόγαλα	

Vegan “risotto” with celery root potato roasted beetroots beetroots and almond soil spicy mushrooms truffle “Ριζότο” σελινόριζας πατάτα ψητά παντζάρια χώμα από παντζάρι και αμύγδαλο πικάντικα μανιτάρια τρούφα	26
Scallops with asparagus risotto parmigiano thyme Χτένια με ριζότο σπαραγγιών παρμεζάνα θυμάρι	26
Turbot fillet bouillabaisse sauce aioli sauce salicornia sauté vegetables Καλκάνι φιλέτο σάλτσα μπουγιαμπέσα σάλτσα αγιολι σάλικورνια σωτέ λαχανικά	32
Lobster linguini saffran lobster bisque Λιγκουίνι με αστακό κρόκος Κοζάνης μπισκ αστακού	38
Herb crumbed chicken potato confit leek lemon sauce Κοτόπουλο με κρούστα μυρωδικών πατάτα κονφί πράσο σάλτσα λεμονιού	24
Lamb shank honey and apple vinegar sauce oven-baked potatoes wild artichokes purée peas and artichokes sauté Αρνίσιο κότσι σάλτσα από μέλι και μηλόξυδο πατάτες φούρνου πουρές άγριας αγκινάρας αγκινάρα και αρακάς σωτέ	34
Black pork burgerstuffed with katsohiri cheese homemade pita bread crispy potato harissa sauce Μπιφτέκι μαύρου χοίρου με κατσοχίρι πίτα χειροποίητη τραγανή πατάτα σάλτσα με χαρίσα	32
Beef entrecote oven baked potato purée ratatouille pepper sauce Μοσχαρίσιο entrecote πουρές πατάτας φούρνου ρατατούι σάλτσα πιπεράτη	34
Beef tartar Black Angus fillet spicy tomato sauce egg yolk confit sheep yoghurt crispy potato ‘eftazimo’ local bread Ταρτάρ μοσχαριού φιλέτο Black Angus πικάντικη σάλτσα ντομάτας αυγό κονφί γιαούρτι πρόβειο τραγανή πατάτα εφτάζυμο ψωμί	29

Mini moussaka	22
beef ragù eggplant fried zucchini cheese cream	
Μίνι μουσακάς	
ραγού μοσχαριού μελιτζάνα τηγανιτό κολοκύθι κρεμά τυριού	

SNACKS €

Brioche with chicken	28
----------------------	----

brioche | crispy chicken | grilled mushrooms | gruyere cheese cream | cabbage | truffle mayo

Ψωμάκια με κοτόπουλο

ψωμάκι | τραγανό κοτόπουλο | μανιτάρι σχάρας | κρέμα γραβιέρας | λάχανο | μαγιονέζα με τρούφα

Pinsa with spicy salami cacciatore	24
------------------------------------	----

tomato and pepper pesto | cherry tomatoes | mozzarella | yellow and red peppers | basil | rocket salad

Πίνσα με πικάντικο σαλάμι

πέστο λιαστής ντομάτας και πιπεριάς | τοματίνια | μοτσαρέλα | κίτρινες και κόκκινες πιπεριές | βασιλικός | σαλάτα ρόκα

Peinirli with vegetables	21
--------------------------	----

grilled vegetables | spicy bean paste gochujang | mozzarella | gruyere cheese | chili oil

Πείνιρλί με λαχανικά

λαχανικά σχάρας | πικάντικο πέστο | μοτσαρέλα | γραβιέρα | λάδι καυτερής πιπεριάς

Cold cut platter (for 2)	24
--------------------------	----

prosciutto | spicy salami | beef pastrami | mortadella with pistachio | coppa | pickled cucumber | bread sticks and crackers | garlic bulbs

Πλατώ αλλαντικών (για 2 άτομα)

προσούτο | σαλάμι πικάντικο | παστράμι μοσχαρίσιο | μορταδέλα με φιστίκι | κόππα | πίκλα αγγουριού | ασκορδουλάκοι | κριτσίνια

Cheese platter (for 2)	24
------------------------	----

Cretan graviera | parmigiano | caviar with truffle | morbier | 'katiki' cheese from Domokos | fresh and dry fruits | bread sticks and crackers | pear chutney

Πλατώ τυριών (για 2 άτομα)

Κρητική γραβιέρα | μπρι με τρούφα | μορμπιέρ | κατίκι Δομοκού | κατσικίσιος κορμός | φρέσκα και αποξηραμένα φρούτα | κριτσίνια | τσάτνεϊ αχλαιδού

DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Chocolate mousse with cherry vanilla mousse brownies vanilla ice-cream Κρέμα σοκολάτας με κεράσι μους βανίλιας μπράουνις παγωτό βανίλια	12
Lemon cheesecake strawberry compote with mint lemon sorbet almond streusel Τσίζκεικ λεμόνι κομπότ φράουλα με μέντα σορμπέ λεμόνι στρέζελ αμύγδαλο	12
Espresso crème brûlée Κρεμ μπρουλέ εσπρέσσο	13
Chocolate pebble chocolate mousse crème brûlée chocolate soil Βότσαλο σοκολάτας μους σοκολάτας κρεμ μπρουλέ χώμα σοκολάτας	14
Amaretto tiramisu Τιραμισού αμαρέτο	13
Coconut cream caramelized pineapple sorbet mango lime Κρέμα καρύδας ανανάς καραμελωμένος σορμπέ μάνγκο λάιμ	13
Galaktompourekó pistachio crumble pistachio ice-cream Γαλακτομπούρεκο κραμπλ φιστίκι παγωτό φιστίκι	14

LATE NIGHT SNACKS	from 22.30 until 07.30	€
Panini		14
cream cheese tomato zucchini mushrooms peppers onions		
Πανίνι		
κρέμα τυριού ντομάτα κολοκύθι μανιτάρια πιπεριές κρεμμύδι		
Focaccia		12
smoked turkey graviera cheese tomato confit		
Φοκάτσια		
καπνιστή γαλοπούλα γραβιέρα ντομάτα κονφί		
Greek salad		16
Χωριάτικη σαλάτα		

To place your order please dial #9

Room Service additional charge 8€. Please inform us for your tray pick up.

All prices are in Euro and inclusive of 24% VAT.

Virgin Olive oil is used in all recipes

Για την παραγγελία σας καλέστε #9

Η υπηρεσία δωματίου χρεώνεται 8€. Παρακαλώ ενημερώστε μας για να απομακρύνουμε το δίσκο σας.

Όλες οι τιμές του τιμοκαταλόγου είναι σε Ευρώ και συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ 24%.

Παρθένο ελαιόλαδο χρησιμοποιείται σε όλες τις συνταγές

Παρακάτω θα βρείτε μια λίστα με τα αναγνωρισμένα αλλεργιογόνα. Εάν έχετε αλλεργία σε κάποιο από αυτά παρακαλούμε ενημερώστε κατά την 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 the list of officially recognized food allergens. If you have an allergy to any of the following, kindly inform our team during your order so they can assure the safety of your meal.

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