



 best seller

 gluten free

 vegetarian

 frozen

 fried in sunflower oil

Cold appetizers & Raw food

CRETAN APPETIZER PLATTER

Dakos, vine leaf rolls, cheese Touloumotyri, Tzatziki, Aubergine humus, Fischroe salad
(for 2 Persons) €16,50

BEEF FILET-CARPACCIO

rocket, pickled artichokes, olive oil, coarse salt, freshly ground pepper €14,80

BEEF TARTARE

beef tenderloin, egg yolk, dijon mustard, fresh herbs, anchovies paste, crispy bruschetta, potato straws €15,80

SEABASS CHEVICHE

citrus flavors, salt, pepper, olive oil, green chilli, cucumber, peach, €14,50

SALMON TARTARE

avocado, cucumber, soya, sesame, radish, chilli, marinated fennel, olive oil €15,00

KOPANISTI

cheese feta, chilli, olive oil, crispy bread €5,50

DAKOS

barley rusks, grated fresh tomato, cheese feta, oregano, olive oil and olives €7,00

TZATZIKI

yogurt, cucumber, garlic, dill, house made croutons, olive oil €5,50

AUBERGINE HUMMUS

chickpeas, smoked aubergine, honey, olive oil, tortilla chips €6,50



Hot appetizers

FETA CHEESE SAGANAKI B ●

cereals and nuts crust, fig marmalade ,
breadsticks €9,80

VINE LEAF ROLLS 🌿

stuffed vine leaves, mince meat, rice, herbs,
egg-lemon sauce €8,00

ORGANIC PORK 'APAKI' 🌿

celetyroot cream, sweet wine, potato straw
€9,00

FRIED SNAILS 'BOUBOURISTOI'

aged vinegar, coarse salt, rosemary €8,00

SHRIMP TEMPURA B ●●

fish roe spread, cuttlefish ink, shrimp cracker,
saffron aioli €14,50

STEAMED MUSSELS 🌿 ●

garlic, ouzo, herbs €10,50

SAUTEED MUSHROOMS ● B

hazelnut, cheese 'galomizithra, truffle oil
€8,50

SMASHED FRIED POTATOES 🌿 ●●

sea salt blossom, fresh oregano €6,00

Salads

ALANA ●

mixed baby leaves, multi-coloured peppers,
carrot,radish, croutons, walnuts, raisins,
cherry tomatoes, parmesan flakes, in phyllo
pastry nest €10,50

KANTAIFI ● B

mixed green salad, traditional pastry base
(kantaifi),feta cheese mouse, fig chutney,
halva ice cream €12,00

GREEK SALAD ●

tomato, cucumber, onion, olives, capers,
barley rusk, oregano, cheese 'feta' and olive
oil €9,00

VEGETABLE BANQUET ● B

mixed baby leaves, cherry tomato, walnuts,
seasonal fruits, grilled 'manouri' cheese ,
carob-honey dressing €10,00

BOILED GREENS ● 🌿

seasonal greens, zucchini, boiled egg,
grated tomato , potato, sour cheese
'galomizithra' €9,00

CHERRY TOMATOES

organic cherry tomatoes, avocado, carob
rusk, sour cheese 'xinomizithra', herbs
vinegraitte €10,00

BREAD & ACCOMPANIMENTS

two types of bread, rusks, black eyed beans,
olives, olive oil 1,80 // person



Casserole & saucepan



GOAT IN THE CASSEROLE

anise , lemongrass, orzo pasta, cheese galomizithra €19,00

SLOW COOKED LAMB SHANK

potato mash, gravy sauce €21,00

BEEF OSSOBUCCO

tomato, couscous, cheese 'anthotiro' cream €17,50

CHICKEN WITH ORANGE

carrot puree, bulgur, orange sauce €14,00

BEEF FILLETS 'PASTICCIO'

rigatoni, ragu sauce, cheese 'graviera' bechamel €21,50

BEEF 'SOFRITO'

garlic, vinegar, potato puree, chips €16,00

PORK TENDERLOIN

sweet potato puree, mushroom sauce, truffle oil €17,00

Pasta & Risotto

MUSHROOM RISOTTO

mushroom variety, parmesan flakes, mushroom cream, truffle oil €14,50

CHICKEN PENNE

mushrooms, tomato, thyme, smoked pork "apaki", graviera cheese €14,00

SEAFOOD ORZO PASTA

shrimps, mussels, octopus, tomato, basil, shellfish broth €18,00

SMOKED SALMON LINGUINE

ruccola pesto, hazelnuts €16,00

Fish & Seafood

SEA BASS FILLET

sauted zucchini, baby leaves, butter peas, citrus sauce €21,50

SALMON FILLET

bulgur, celery root cream, citrus sauce €22,50

LOBSTER LINGUINE

lobster (600gr), ouzo, basil, tomato €55,00

GRILLED JUMBO SHRIMPS

carrot puree, marinated avocado, aioli, baked chilli
(1 piece) €27,00 // (2 pieces) €48,00

GRILLED SHRIMPS

carrot puree, marinated avocado, aioli, baked chilli €27,00

GRILLED OCTOPUS

beans salad, aubergine hummus, oil 'n' lemon sauce €19,00

GRILLED LOBSTER

sweet potato puree, avocado, herbs vinaigrette €49,00 // 600gr



Steaks...

LIMOUSINE


CHATEAUBRIAND FOR TWO  
Greek breeding. With pepper and bearnaise sauce
€56,00 // 450gr

SIRLOIN STEAK 
Greek breeding €23,50 // 300gr

VEAL STEAK ON THE BONE 
Greek breeding €19,50 // 350gr

TENDERLOIN STEAK 
Greek breeding €26,00 // 200gr
€35,00 // 300gr

RIB - EYE 
Greek breeding €30,00 // 300gr

VEAL LIVER 
Greek breeding €13,50 // 300gr


BLACK ANGUS

RIB - EYE AUSTRALIA  
Aberdeen Black farm, Australia
€45,50 // 300gr

RIB - EYE ARGENTINA
Plate Carne, Argentina
€32,50 // 300gr


PICANHA USA  
Creekstone farms, USA.
€29,00 // 300gr

WAGYU

STRIPLOIN A5 JAPAN 
Kobe, Japan (+/-200gr)
€48,50 // 100gr

Other kinds of meat

GRILLED PORK CHOP
fried potatoes, pita bread, house made bbq sauce €13,00

BEEF BURGER 
ground beef, iceberg, tomato, parmesan cheese, pastrami, caramelised onions, spicy mayo, fried potatoes €15,00

BEEF PATTIES
fried potatoes, pita bread, yogurt €12,50

LAMB PICANHA (RUMP CAP) 
fried potatoes, vegetables, gravy sauce
€18,00

VEGAN BURGER BEYOND
iceberg, mushrooms, caramelised onions, truffle mayo, avocado cream, mixed salad €14,00

SAUCES: Pepper // Bearnaise // Mushroom
BBQ // Gravy €2,50

Prices are inclusive of 13% I.V.A. We accept cash, Visa, Mastercard, Amex, Maestro.
Please inform us of any food allergies you may have and we can suggest alternative dishes. The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received. The restaurant is obliged to have special complain form next to the entrance




B best seller

 sans gluten

 végétarien

 congelé

 frit à l'huile de tournesol

Entrées froides et crues

TOUTE LA CRETE EN UN SEUL PLAT

dakos, feuilles de vigne farcies, fromage touloumotyri, tzatziki, humus d'aubergine, tarama (pour 2 personnes) **€16,50**

CARPACCIO DE FILET DE BŒUF

roquette, artichauts marinés, huile d'olive, gros sel, poivre du moulin **€14,80**

CEVICHE DE LOUP DE MER **B**

arômes d'agrumes, sel, poivre, huile d'olive, piment vert, concombre, pêche **€14,50**

TZATZIKI

yaourt, concombre, ail, aneth, croûtons maison, huile d'olive **€5,50**

KOPANISTI

fromage feta, piment, huile d'olive, pain croustillant **€5,50**

TARTARE DE BOEUF **B**

filet de bœuf, jaune d'œuf, moutarde de dijon, herbes fraîches, pâte d'anchois, bruschetta croustillante, pailles de pommes de terre **€15,80**

TARTARE DE SAUMON

avocat, concombre, soja, sésame, radis, fenouil mariné, piment, huile d'olive **€15,00**

DAKOS

croûtons d'orge, tomate fraîche rapée, féta, origan, huile d'olive, olives **€7,00**

HOMUS D'AUBERGINES

pois chiches, aubergine fumée, miel, huile d'olive, tortilla chips **€6,50**



Entrées chaudes

SAGANAKI AU FROMAGE FETA ●●
croûte de céréales et noix, confiture de figue, chapelure €9,80

FEUILLES DE VIGNE FARCIES ●
riz, viande hachée, herbes aromatiques, sauce à l'oeuf citronné €8,00

PORC FUME 'APAKI
crème de céleri, vin doux, paille de pomme de terre €9,00

ESCARGOTS 'BOUBOURISTOI'
vinaigre vieilli, romarin €8,00

TEMPURA DE CREVETTES ●●❄️
mousse de tarama, encre de seiche, aïoli au safran €14,50

MOULES A LA VAPEUR ❄️🌿
ail, ouzo, herbes €10,50

CHAMPIGNONS SAUTÉS 🌿
noisette, fromage 'galomizithra, huile de truffe €8,50

POMMES DE TERRE FRITES ÉCRASÉES 🌿●●
fleur de sel marin, origan frais €6,00

Salades

ALANA ●
mélange de jeunes pousses, poivrons multicolores, carotte, radis, croûtons, noix, raisins secs, tomates cerises, copeaux de parmesan, en nid de pâte phyllo €10,50

KANTAIFI ●●
salade verte mixte, base de pâtisserie traditionnelle (kantaifi), souris à la feta, chutney de figues, glace halva €12,00

SALADE GRECQUE ●
tomate, concombre, oignon, olives, câpres, biscotte d'orge, origan, fromage "feta" et huile d'olive €9,00

BANQUET DE LÉGUMES ●
jeunes pousses mélangées, tomate cerise, noix, fruits de saison, fromage « manouri » grillé, vinaigrette caroube-miel €10,00

VERTS BOUILLIS ●
légumes verts de saison, courgettes, vinaigrette à la tomate, oignon mariné, fromage aigre "galomizithra" €9,00

TOMATES CERISES ●
Tomates cerises bio, avocat, biscotte de caroube, fromage aigre 'xinomizithra', vinaigrette aux herbes €10,00

PAIN & ACCOMPAGNEMENTS

deux types de pain, biscottes, haricots aux yeux noirs, olives, huile d'olive 1,80 // person



Casserole & sauté

CHÈVRE À LA CASSEROLE

anis, citronnelle, pâtes orzo, fromage galomizithra €19,00

JARRET D'AGNEAU ^B

purée de pommes de terre, sauce au jus €21,00

OSSOBUCCO DE BOEUF

tomate, couscous, crème de fromage 'anthotiro' €17,50

POULET A L'ORANGE

purée de carottes, gruau, sauce à l'orange €14,00

FILETS DE BŒUF 'PASTICCIO' ^B

pappardelle, sauce ragoût, béchamel au fromage 'graviera' €21,50

BŒUF 'SOFRITO'

ail, vinaigre, purée de pomme de terre, frites €16,00

FILET DE PORC

purée de patates douces, sauce aux champignons, huile de truffe €17,00

Pâtes & Risotto

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ^B

variété de champignons, copeaux de parmesan, chips de champignons, huile de truffe €14,50

PENNES AU POULET

champignons, tomate, thym, porc fumé "apaki", fromage "graviera" €14,00

FRUITS DE MER ORZO PÂTES

crevettes, moules, poulpe, tomate, basilic, bouillon de coquillages €18,00

LINGUINES AU SAUMON FUMÉ

pesto de roquette, noisettes €18,00

Poissons & Fruits de Mer

FILLET DE LOUP DE MER ^B

courgettes sautées, jeunes pousses, pois beurre, sauce aux agrumes €21,50

CREVETTES GRILLÉES

purée de carottes, avocat mariné, aïoli, piment au four €27,00

CREVETTES GÉANTES GRILLÉES

purée de carottes, avocat mariné, aïoli, piment au four

(1 pièce) 27,00 € // (2 pièces) 48,00 €

FILET DE SAUMON ^B

gruau, crème de céleri-rave, sauce aux agrumes €22,50

POULPE GRILLE

salade de haricots, houmous d'aubergines, sauce à l'huile et au citron €19,00

HOMARD GRILLÉ

purée de patates douces, avocat, vinaigrette aux herbes €49,00 // 600gr

LINGUINES AU HOMARD

homard (600gr), ouzo, basilic, tomate €55,00





Viandes...

Nous proposons 3 types de cuisson pour une meilleure dégustation: **à point, saignant et bleu**

LIMOUSINE

FILET DE BOEUF POUR DEUX  
Elevage grec. Avec sauce au poivre et sauce béarnaise
€56,00 // 450gr

FAUX FILET 
Elevage grec
€23,50 // 300gr


STEAK DE VEAU À L'OS 
Elevage grec
€19,50 // 350gr

FILET DE BOEUF 
Elevage grec
€26,00 // 200gr
€35,00 // 300gr

ENTRECÔTE 
Elevage grec
€30,00 // 300gr

FOIE DE VEAU 
Elevage grec
€13,50 // 300gr


BLACK ANGUS

ENTRECÔTE AUSTRALIA  
Aberdeen Black farm, Australia
€45,50 // 300gr

ENTRECÔTE ARGENTINA 
Plate Carne, Argentina
€32,50 // 300g

PICANHA USA  
Creekstone farms, USA
€29,00 // 300gr


WAGYU

FAUX FILET A5 JAPAN 
Kobe, Japan (+/-200gr)
€48,50 // 100gr

SAUCES: Poivre // Bearnaise // Champignons
BBQ // Gravy €2,50

Autres types de viande...

CÔTE DE PORC GRILLÉE
pommes de terre frites, pain pita, sauce bbq maison €13,00

BURGER DE BOEUF 
boeuf haché, iceberg, tomate, fromage parmesan, pastrami, oignons caramélisés, mayo épicée et pommes de terre frites €15,00

STEAK HACHÉ DE BOEUF
pommes de terre frites, pain pita, yogourt épicé €12,50

PICANHA D'AGNEAU 
pommes de terre frites, légumes, sauce au jus €18,00

BURGER VÉGÉTALIEN 'BEYOND'  
iceberg, champignons, oignons caramélisés, mayo à la truffe, crème d'avocat et salate €14,00

Les prix incluent 13% I.V.A. Nous acceptons les espèces, Visa, Mastercard, Amex, Maestro. Veuillez nous informer de toute allergie alimentaire que vous pourriez avoir et nous pourrions vous proposer des plats alternatifs. Le consommateur n'est pas tenu de payer si l'avis de paiement n'a pas été reçu. Le restaurant est obligé d'avoir un formulaire de réclamation spécial à côté de l'entrée



 best seller



glutenfrei



vegetarian



gefroren



in Sonnenblumenöl
frittiert

Kalte & Rohe Vorspeisen

GANZ KRETA AUF EINEM TELLER

Dakos, Weinblattröllchen, touloumotyri-Käse, Tzatziki, Auberginenhumus, Fischrogenaufstrich
(für 2 Personen) €16,50

RINDERFILET-CARPACCIO

Rucola, eingelegte Artischocken, Olivenöl, grobes Salz, frisch gemahlener Pfeffer
€14,80

SEEBARSCH CHEVICHE

Zitrusaromen, Salz, Pfeffer, Olivenöl, grüne Chili, Gurke, Pfirsich, €14,50

TZATZIKI

Joghurt, Gurke, Knoblauch, Dill, hausgemachte Croutons, Olivenöl €5,50

KOPANISTI

Feta-Käse, Chili, Olivenöl, knuspriges Brot €5,50

RINDERTARTAR

Rinderfilet, Eigelb, Dijonsenf, frische Kräuter, Sardellenpaste, knusprige Bruschetta, Kartoffelstroh €15,80

THUNFISCH-TARTAR

Avocado, Gurke, Soja, Sesam, Rettich, Chili, Olivenöl €15,00

DAKOS

Hausgemachter Gerstenzwieback, geriebene frische Tomate, Feta-Käse, Oregano, Olivenöl und Oliven €7,00

AUBERGINEN-HUMMUS

Kichererbsen, geräucherte Aubergine, Honig, Olivenöl, Tortilla-Chips €6,50



Warme Vorspeisen

FETA-KÄSE SAGANAKI B ●

Müsli- und Nusskruste, Feigenmarmelade, Semmelbrösel €9,80

GEFÜLLTE WEINBLÄTTER 🌿

Hackfleisch, Reis, Kräuter, Ei-Zitronensauce €8,00

GERÄUCHERTES SCHWEINEFLEISCH

Selleriecreme, Süßwein, Kartoffelstroh €9,00

SCHNECKEN 'BOUBOURISTOI'

Alter Essig, grobes Salz, Rosmarin €8,00

TEMPURA-GARNELEN B ● ❄️

Fischrogenaufstrich, Tintenfischtinte, Krabbencracker, Safran-Aioli €14,50

GEDÄMPFTE MUSCHELN 🌿 ❄️

Knoblauch, Ouzo, Kräuter €10,50

SAUTIERTEN PILZEN B

Haselnuss, Käse 'galomizithra', Trüffelöl €8,50

ZERSTÖRTE GEBRATENE KARTOFFELN 🌿 ● ●

Meersalzblüte, Oregano €6,00

Salate

ALANA

gemischte Babyblätter, bunte Paprika, Karotten, Rettich, Croutons, Walnüsse, Rosinen, Kirschtomaten, Parmesanflocken, in Phyllo Gebäck Nest €10,00

KANTAIFI ● B

gemischter grüner Salat, traditionelle Gebäckbasis (Kantaifi), Feta-Käse-Maus, Feigen-Chutney, Halva-Eis €12,00

GRIECHISCHER SALAT ●

Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Kapern, Gerstenzwieback, Oregano, Feta-Käse und Olivenöl €9,00

GEMÜSEBANKETT ●

gemischte Babyblätter, Kirschtomaten, Walnüsse, Früchte der Saison, gegrillter Manouri-Käse, Johannisbrot-Honig-Dressing €10,50

GEKOCHTE GRÜNE 🌿 ●

Gemüse der Saison, Zucchini, Tomatenvinaigrette, eingelegte Zwiebeln, Sauerkäse „Galomizithra“. €9,00

KIRSCHTOMATEN ●

Bio-Kirschtomaten, Avocado, Johannisbrot Zwieback, Sauerkäse „Xinomizithra“, Kräuter Vinaigrette €9,00

BROT & BEGLEITUNG

zwei Brotsorten, Zwieback, Oliven, Olivenöl Schwarzaugenbohnen, 1,80 // person



Langsam gegart & sautiert

ZIEGE IN DER KASSEROLLE

Anis, Zitronengras, Orzo-Nudeln, Käse galomizithra €19,00

GESCHMORTE LAMMHESSE

mit Kartoffelpüree und Bratensoße €21,00

RINDFLEISCH OSSOBUCCO

Tomaten, Couscous, Käse-Anthotiro-Creme €17,50

HUHN MIT ORANGE

Karottenpüree, Grütze, Orangensauce €14,00

RINDERFILETS 'PASTICIO'

Rigatoni, Ragu-Sauce, Käse „Graviera“ Bechamel €21,50

RINDFLEISCH 'SOFRITO'

Knoblauch, Essig, Kartoffelpüree, Chips €16,00

SCHWEINEFILET

Süßkartoffelpüree, Pilzsauce, Trüffel Öl €17,00

Pâtes & Risotto

PILZ RISOTTO

Pilzsorte, Parmesanflocken, Pilzchips, Trüffelöl €14,50

HÜHNERPENNE

Pilze, Tomate, Thymian, geräuchertes Schweinefleisch „Apaki“, Käse „Graviera“ €14,00

MEERESFRÜCHTE-ORZO-NUDELN

Garnelen, Muscheln, Oktopus, Tomate, Basilikum, Muschelbrühe €18,00

LINGUINE MIT GERÄUCHERTEM LACHS

Rucolapesto, Haselnüsse €18,00

Fisch & Meeresfrüchte

SEEBARSCHFILET

sautierte Zucchini, Babyblätter, Buttererbsen, Zitrussauce €21,50

GEGRILLTE GARNELEN

Karottenpüree, marinierte Avocado, Aioli, gebackenes Chili €27,00

GEGRILLTE JUMBO-GARNELEN

Karottenpüree, marinierte Avocado, Aioli, gebackenes Chili
(1 Stück) 27,00 € // (2 Stück) 48,00 €

LACHSFILET

Grütze, Selleriecreme, Zitrussauce €22,50

OKTOPUS VOM GRILL

Bohnensalat, Auberginen-Hummus, Öl 'und' Zitronensauce €19,00

GEGRILLTER HUMMER

Süßkartoffelpüree, Avocado, Kräuter Vinaigrette €49,00 // 600gr

HUMMERLINGUINE

Hummer (600gr), Ouzo, Basilikum, Tomate €55,00







Steaks...

Wir empfehlen Medium, Medium Rare und selten für optimale Ergebnisse

LIMOUSINE

serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse

RINDERFILET FÜR ZWEI PERSONEN  
Griechische Zucht. Mit Pfeffer und Sauce
Bearnaise €56,00 // 450gr

RINDERFILET 
Griechische Zucht €26,00 // 200gr
€35,00 // 300gr

SIRLOIN STEAK 
Griechische Zucht €23,50 // 300gr

RIB - EYE 
Griechische Zucht €30,00 // 300gr

KALBSSTEAK AM KNOCHEN
Griechische Zucht €19,50 // 300gr

GEGRILLTE KALBLEBER
Griechische Zucht €13,50 // 300gr


BLACK ANGUS

RIB - EYE AUSTRALIA  
Aberdeen Black farm, Australia
€45,50 // 300gr

PICANHA USA  
Creekstone farms, USA
€29,00 // 300gr

RIB - EYE ARGENTINA 
Plate Carne, Argentina
€32,50 // 300g

WAGYU

STRIPLOIN A5 JAPAN 
Kobe, Japan (+/-200gr)
€48,50 // 100gr

Andere Fleischsorten

GEGRILLTES SCHWEINEKOTELETT
Bratkartoffeln, Fladenbrot, hausgemachte
BBQ-Sauce €13,00

LAMM-PICANHA 
Bratkartoffeln, Gemüse, Bratensoße
€18,00

RINDFLEISCHBURGER 
Hackfleisch, Eisberg, Tomate, Parmesan
Käse, Pastrami, karamellisierte Zwiebeln,
würzige Mayo und gebratene Kartoffeln
€15,00

VEGANER BURGER BEYOND  
Eisberg, Champignons, karamellisierte
Zwiebeln, Trüffelmayonnaise,
Avocadocreme und salate €14,00

RINDFLEISCH-PATTIES
Bratkartoffeln, Fladenbrot, scharfer Joghurt
€12,50

SAUCEN: Pfeffer // Bearnaise // Pilzsoße // BBQ // Bratensoße
€2,50

Die Preise verstehen sich inklusive 13 % I.V.A. Wir akzeptieren Bargeld, Visa, Mastercard, Amex, Maestro. Bitte teilen Sie uns eventuelle Lebensmittelallergien mit und wir können Ihnen alternative Gerichte vorschlagen. Der Verbraucher ist nicht zur Zahlung verpflichtet, wenn die Zahlungsaufforderung nicht eingegangen ist. Das Restaurant ist verpflichtet, neben dem Eingang ein spezielles Beschwerdeformular aufzustellen