



# Dining

14:00 - 22:30



## Ορεκτικά | Appetizers



Μανιτάρια σωτέ σβησμένα με brandy, αρωματισμένα με σκόρδο  
Sautéed mushrooms quenched with brandy & garlic 8,00 €

Μπρουσκέτα με καπνιστό σολομό, τυρί cottage, ντοματίνια, φλοίδες αγγουριού & ρόκα  
Bruschetta with smoked salmon, cottage cheese, cherry tomatoes, cucumber flakes & arugula 12,00 €

Κρητικός Ντάκος  
Traditional Dakos, Barley rusks with grated tomato & local crème cheese 8,00 €

## Σαλάτες | Salads

Χανιώτικη σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι,  
Πηχτόγαλο, ελιές & παξιμάδια  
Chania salad with tomato, cucumber, peppers, onion,  
local cream cheese, olives & rusks 8,00 €

Σαλάτα του Καίσαρα με φιλέτο κοτόπουλο\*, κρουτόν & μπέικον  
Caesar's salad with chicken\*, croutons & bacon 11,00 €

Σαλάτα πράσινη με καρύδια, πορτοκάλι, μούρα, ξηρό ανθότυρο  
& κρέμα βαλσάμικο με ρόδι  
Green salad with walnuts, orange, berries, local dry goat cheese  
topped with balsamic cream & pomegranate 8,50 €

## Ζυμαρικά & Ριζότο | Pasta & Risotti

Χειροποίητες Ταλιατέλες με Πέστο βασιλικού  
Handmade Tagliatelle with Basil Pesto 11,50 €

Σπαγγέτι με γαρίδες\*, σάλτσα ντομάτα & κρόκο Κοζάνης  
Spaghetti with shrimps\*, tomato sauce & saffron 16,00 €

Χειροποίητες Ταλιατέλες Μπολονέζ\*  
Handmade Tagliatelle Bolognese\* 14,00 €

Πέννες à la crème με μανιτάρια & μπέικον  
Penne à la crème with mushrooms & bacon 12,50 €

Ραβιόλια με σπανάκι, σάλτσα λευκού τυριού & μοσχοκάρυδο  
Spinach Ravioli with white cheese sauce & nutmeg 15,00 €













Ριζότο μανιταριών με Porcini & Τρούφα  
Mushroom Risotto with Porcinis & Truffle 12,50 €

Ριζότο γαρίδες\* με κρόκο Κοζάνης  
Shrimp\* Risotto with Saffron 14,50 €

## Κυρίως Πιάτα | Main Courses

	Φιλέτο μοσχάρι* με σως πιπεριού, πουρέ πατάτας, πράσινα φασολάκια & καρότα Beef fillet* with pepper sauce, mashed potatoes, green beans & carrots	38,00 €
	Μοσχαρίσιο Rib eye με βούτυρο μανιταριών & σαλάτα (ρόκα & ραντίτσιο) Beef Rib eye with mushroom butter & salad (rocket & radicchio)	34,00 €
	Μοσχαρίσια μπιφτέκια* με πουρέ γλυκοκολοκύθας & πράσινα φασολάκια Burger* with sweet pumpkin puree & green beans	20,00 €
	Παβέ σολομού με κρούστα φρέσκων μυρωδικών, πουρέ πατάτας, λαχανικά στον ατμό & σως λαδολέμονο Salmon pané with a crust of fresh herbs, mashed potatoes, steamed vegetables & lemon sauce	20,50 €
	Φιλέτο λαβράκι* με σπανάκι σωτέ & πουρέ σελινόριζας Sea bass fillet* with sauteed spinach & celery root puree	19,00 €
	Στήθος κοτόπουλο* με Πέστο βασιλικού, πουρέ πατάτας & ψητά ντοματίνια Chicken breast* with basil Pesto, mashed potatoes & roasted cherry tomatoes	15,00 €
 	Veggie μπιφτέκια από μανιτάρια & φασόλια, με πουρέ γλυκοκολοκύθας & λαχανικά White Bean & mushroom veggie burger with sweet pumpkin puree & vegetables	13,50 €

Μπορείτε να επιλέξετε επιπλέον γαρνιτούρα από τις εξής:  
You may choose extra garnish from:

  	• Χειροποίητες "Country" πατάτες τηγανητές Country style homemade French fries	3,50 €
  	• Σπανάκι σωτέ   Sautéed spinach	3,50 €
 	• Πουρές πατάτας   Mashed potatoes	3,50 €
  	• Λαχανικά ατμού (κουνουπίδι, μπρόκολο & καρότο) Steamed vegetables (cauliflower, broccoli & carrot)	3,50 €
  	• Μανιτάρια & ντοματίνια ψητά Grilled mushrooms & cherry tomatoes	3,50 €
	Διάφορα αρτοσκευάσματα ( 2 τεμ. & βούτυρο) Bread with butter (2 pieces)	2,60 €



Vegan



Vegetarian



Lactose free



Gluten free

**ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΟΥΣΙΩΝ Ή ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΟΥ ΠΡΟΚΑΛΟΥΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Ή ΔΥΣΑΝΕΞΙΕΣ**

Αγαπητοί πελάτες,

Σε περίπτωση που αντιμετωπίζετε πρόβλημα αλλεργίας ή δυσανεξίας σε κάποιο/α από τα παρακάτω προϊόντα – ουσίες, όπως αναγράφονται στο Παράρτημα II του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011, σας παρακαλούμε να επικοινωνήσετε με τον υπεύθυνο του εστιατορίου.

1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, δηλαδή: Σιτάρι, σίκαλη, κριθάρι, βρώμη, όλυρα, σιτηρό kamut ή υβριδικές ποικιλίες τους και προϊόντα με βάση τα δημητριακά αυτά
2. Καρκινοειδή και προϊόντα με βάση τα καρκινοειδή
3. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά
4. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια
5. Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες
6. Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια
7. Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα (συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης)
8. Καρποί με κέλυφος, δηλαδή: αμύγδαλα (*amygdalus communis* L.), φουντούκια (*corylus avellana*), καρύδια (*juglans regia*), καρύδια κάσιους (*anacardium occidentale*), καρύδια πεκάν (*carya illinoensis* (wangenh) K. Koch), καρύδια Βραζιλίας (*bertholletia excelsa*), φυσιτικά (*pistacia Vera*), καρύδια μακαντάμια ή καρύδια Κουίνσλαντ (*macadamia ternifolia*) και προϊόντα με βάση τα ανωτέρω
9. Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο
10. Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι
11. Σπόροι σησαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σησαμιού
12. Το διοξείδιο του θείου και οι θειώδεις ενώσεις σε συγκεντρώσεις άνω των 10 mg/kg ή 10 mg/l εκφρασμένα ως SO<sub>2</sub> που υπολογίζονται στα προϊόντα που προσφέρονται έτοιμα για κατανάλωση ή που ανασυστάθηκαν σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή
13. Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπιν
14. Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια

**POLICY MANAGEMENT OF SUBSTANCES AND PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES**

Dear Customers,

In case of dealing with any problem of allergy or intolerance concerning one or more of the following substances – products as referred in Annex II of Regulation (EC) 1169/2011, please contact with the person in charge in the restaurant.

1. Cereals containing gluten, namely: Wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains, and products thereof.
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof
7. Milk and products thereof (including lactose)
8. Nuts, namely: almonds (*amygdalus communis* L), hazelnuts (*corylus avellana*), walnuts (*juglans regia*), cashews (*anacardium occidentale*), pecan nuts (*carya illinoensis* (wangenh) K. Koch), Brazil nuts (*bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*pistacia Vera*), macadamia or Queensland nuts (*macadamia ternifolia*), and products thereof
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentration of more than 10 mg/kg or 10 mg/l in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers
13. Lupin and products thereof
14. Mollusks and products thereof