



OLD MILL
RESTAURANT



OLD MILL
RESTAURANT



RELAIS &
CHATEAUX®

*Είμαστε στη διάθεση του πελάτη να τον ενημερώσουμε για τα συστατικά στα πιάτα.
Παρακαλείστε να ενημερώσετε το σερβιτόρο σας για οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική απαίτηση.*

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται: Δημοτικός φόρος και ΦΠΑ

**Τα κατεψυγμένα προϊόντα έχουν επιλεγεί για να διασφαλίσουν την καλύτερη δυνατή ποιότητα.
Στις σαλάτες χρησιμοποιείται αγνό παρθένο ελαιόλαδο, στο τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.*

We welcome enquiries from guests regarding the ingredients in the dishes.

Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements.

Municipality Tax and VAT are included in the prices.

**Frozen items have been selected in order to guarantee the highest possible quality.*

Extra virgin olive oil is used for salads, sunflower oil is used for frying.

Мы всегда в распоряжении гостей относительно вопросов и уточнений ингредиентов наших блюд.

*Пожалуйста, сообщите принимающему заказ персоналу об аллергии на продукты
(если таковая имеется) или любых других диетических запросах.*

Муниципальные налоги и НДС включены в стоимость.

**Замороженные продукты были выбраны с гарантией самого высокого качества.*

*Оливковое масло первого отжима экстра класса используется для салатов,
для жарки мы пользуемся подсолнечным маслом.*

ΟΡΕΚΤΙΚΑ
STARTERS
ЗАКУСКИ

Σούπα καβουριού με τартάρ караβίδας αρωματισμένο με μαραθόριζα *

*Crab soup served with crayfish tartare flavoured with wild fennel root **

Крабовый суп, сервируется с тартаром из лангустинов,
приправленным корнем дикого фенхеля *

20,00 €

Λαζάνια "σκιουφιχτά" σε ζωμό κόκορα, με ανθότυρο από τον Ψηλορείτη

Cretan pasta with rooster bisque & "anthotiro" Cretan cheese from Psiloritis

Критская лапша с биском из петуха & критский сыр "anthotiro" с высокогорья Псилоритис

19,00 €

Κρύα αρακόσουπα, με κρέμα ξύγαλου & καπνιστό αράκι

Cold pea soup, with "xigalo" cream & smoked "araki"

Холодный гороховый суп с кремом "xigalo" и копченой свиной "araki"

15,00 €

Σαλάτα από διάφορες φύτερες, με καβούρι μαριναρισμένο σε λαδολέμονο,

κόκκινο γκρέιπφрут, καυτερή πιπεριά & βασιλικό

Mixed sprout salad, with crab marinated in olive oil & lemon, red grapefruit, chili pepper & basil

Салат из различных ростков с крабом, маринованным в оливковом масле с лимоном,

красный грейпфрут, перец-чили и базилик

22,00 €

Σαλάτα με πίκλες λαχανικών, πουρέ από ρίζα μαϊντανού & χυμό από ρόδι

Salad with pickled vegetables, parsley root puree & pomegranate juice

Салат с маринованными овощами, пюре из корня петрушки & гранатовый сок

16,00 €

ΕΠΙΔОРΠΙΑ
DESSERTS
Десерты

Μαύρη σοκολάτα με κουμ-κουάτ & σπιτικό sorbet κακάο

Bitter chocolate with kumquat & homemade cocoa sorbet

Горький шоколад с кумкватом & домашний сорбет из какао

15,00 €

Σιμιγδαλένιος χαλβάς με καραμελωμένη λευκή σοκολάτα & σπιτικό sorbet βερούκοκο-δενδρολίβανο

"Halva" with caramelized white chocolate & homemade apricot-rosemary sorbet

Χалва из манной крупы с карамелизованным белым шоколадом

& домашний абрикосово-розмариновый сорбет

13,00 €

Κρέμα ξύγαλο με κόκκινα φρούτα & πιπεριά τσίλι

"Xigalo" cream with red fruits & chili peppers

Крем из местного свежего сыра "xigalo" с красными фруктами & перцем чили

12,00 €

ΕΠΙΔОРΠΙΑ
DESSERTS
Десерты

Ποικιλία από Κρητικά τυριά
Selection of Cretan cheese
Ассорти критских сыров

15,00 €

Επιλογή από σπιτικά σορμπέ
Selection of home-made sorbets
Домашние сорбеты

12,00 €

Κρέπες Suzette 2 άτομα
Crêpes Suzette 2 persons
Блинчики Сюзетт (на двоих)

36,00 €

Φρέσκα φρούτα φλαμπέ με Grand Marnier & παγωτό βανίλια 2 άτομα

Fresh fruits flambé with Grand Marnier served with vanilla ice cream 2 persons

Фламбе из свежих фруктов с ликером Grand Marnier & ванильное мороженое (на двоих)

36,00 €

ΟΡΕΚΤΙΚΑ
STARTERS
ЗАКУСКИ

Χαβιάρι Ossetra 28γρ
Ossetra Caviar 28gr
Осетровая икра 28гр

100,00 €

Ραβιόλι γαρίδας με σπανάκι & πορτοκάλι, πουρέ σελινόριζας & πέρλες αχινού
Shrimp ravioli with spinach & orange, celery root puree & sea urchin pearls
Равиоли с креветками со шпинатом и апельсином,
пюре из корня сельдерея и и жемчужины икры морского ежа

27,00 €

Ταρτάρ από λαβράκι Αιγαίου & γαρίδα σε πράσινο μήλο, με σορμπέ λουίζας & σαλικόρνια
Tartare of Aegean sea bass & shrimp on green apple, with verbena homemade sorbet & salicornia
Тартар из сибаса Эгейского моря & креветка в зеленом яблоке,
с домашним сорбетом из вербены & солерос

25,00 €

Φιλετάκια орτυκιού με κρούστα από φυστίκι Αιγίνης & κρεμμύδι τουρσί με μαρμελάδα σύκου
Quail fillets crusted with pistacchio & pickled onion with fig jam

Φιλε πεрепела в панировке из фисташек & маринованный лук с мармеладом из инжира

26,00 €

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ
MAIN DISHES
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Μενταγιόν αστακού σε γλυκιά κολοκύθα, πράσο κονφί & σάλτσα εσπεριδοειδών
Lobster medallion on pumpkin purée, leek confit & citrus sauce
Медальон из омара на тыквенном пюре, конфи из лука-пороя & цитрусový соус
48,00 €

Φιλέτο από μυλοκόπι με καπνιστή μελιτζάνα,
σε αγιολί με σαφράν, αυγοτάραχο & σάλτσα από κρασί Σάμος
Corb fillet with smoked aubergine, garlic sauce with saffron, bottarga & Samos wine sauce
Филе умбрины с копченым баклажаном, чесночный соус с шафраном,
боттарга & соус на основе вина с острова Самос
34,00 €

Φιλέτο στήρας σε baby μπάμιες, τηγανητούς κολοκυθανθούς & σάλτσα λεμονιού
Golden grouper with baby okra, fried zucchini flower & lemon sauce
Филе групера с мини-бамией, жареные цветки кабачка & лимонный соус
39,00 €

Μιλφέιγ & ριζότο λαχανικών με πέστο μυρωδικών & εφτάζυμο
Vegetable millefeuille & risotto with herb pesto & "eftazimo" bread
Овощной мильфей & ризотто с соусом песто из пряных трав & хлеб "eftazimo"
22,00 €

Κρητικό πιλάφι με σταμναγκάθι & πετιμέζι από σύκο
Cretan risotto with "Stamnagathi" wild greens & fig syrup
Критское ризотто с дикорастущей зеленью "Stamnagathi" и сироп из инжира
26,00 €

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ
MAIN DISHES
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Στήθος πάπιας αρωματισμένο με κανέλα & μοσχολέμονο,
σε πατζάρι κονφί, με σάλτσα Μαυροδάφνης
Duck breast flavoured with cinnamon & lime, in beetroot confit with Mavrodafni wine sauce
Утиная грудка, приправленная корицей и лаймом,
конфи из свеклы с соусом на основе вина "Мавродафни"
42,00 €

Κουνέλι με υφές από κρεμμύδι, κρούστα από απάκι, μους φάβας & σάλτσα χαρουπόμελου
Rabbit with onion textures, "apaki" crust, "fava" mousse & carob syrup sauce
Κροлик с луковой текстурой, панировка из критской свинины "araki",
μусс из фавы & соус с сиропом из плодов рожкового дерева
34,00 €

Ντουέτο αρνιού: Καρέ & Τσιγαριστό με κολιάνδρο, κύμινο, σταφίδα,
πάνω σε πλιγούρι & σάλτσα γιαουρτιού με δυόσμο
Lamb duo: Carré & Sautéed with coriander, cumin & raisins, on bulgur wheat & a mint-yogurt sauce
Дуэт из ягненка: Каре и Обжаренный с кориандром,
тмином и изюмом, с пшеницей "булгур" & мятным йогуртовым соусом
42,00 €

Μάγουλα μόσχου στιφάδο, με πατάτα γεμιστή με μανιτάρια & τυρί κρέμα
Veal cheeks "stifado" stewed with onions, potato stuffed with mushrooms & cream cheese
Τелячыи щеки, тушеные с луком ("stifado") и картофель,
фаршированный грибами и сырным кремом
40,00 €

Καρδιά φιλέτου με μαύρο πιπέρι, φλαμπέ με Μεταξά, μουσελίν πατάτας, μύτες σπαραγγιών
Beef filet with black pepper flambé with Metaxa, potato mousseline, asparagus tips
Говяжье филе с черным перцем, приготовленное способом фламбе с Metaxa,
с картофельным муслином и головками спаржи
48,00 €