



OLD MILL
RESTAURANT



OLD MILL
RESTAURANT



RELAIS &
CHATEAUX®

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Κρύα σούπα από αρακά με φέτα σε φύλλο και χαρουπόμελο	14,00 €
Κοτόσουπα σε ζωμό γραβιέρας με ξινόχοντρο και αφρό αρωματικών	16,00 €
Σαλάτα με όσπρια Λασιθίου, γιουβαρλάκια μυρωδικών και μαγιονέζα ταραμά	16,00 €
Πράσινη σαλάτα με βινεγκρέτ σύκου, ελληνική τρούφα, χαρούπι, κρέμα ξινομυζήθρας	27,00 €
Χαβιάρι Ossetra 28γρ**	150,00 €
Ντολμαδάκια αμπελόφυλλο με ρύζι, σουσιά και κατσικίσιο γιαούρτι	20,00 €
Γαρίδες με γκασπάτσο φράουλας, κρέμα φέτας, λεμόνι και βανίλια	34,00 €
Κροκέτες φάβας, χταπόδι, πέστο από ντοματίνια Ιεράπετρας και αφρό κάπαρης	22,00 €
Αιγαιοπελαγίτικο λαβράκι μαρινέ, πάνω σε κρέμα "γιαχνερών" με αυγοτάραχο και τραγανό φινόκιο	25,00 €

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Κρητική μακαρούνα αστακού με караβίδα σωτέ, σελινόριζα, σάλτσα παντζαριού και στακοβούτυρο	48,00 €
Φαγκρί πάνω σε βιολογική μαριναρισμένη ντομάτα με βασιλικό, στρείδια και πατάτα αρωματισμένη με σκόρδο	47,00 €
Φιλέτο σφυρίδας ψημένη με λαρδί, σταμναγκάθι φρικασέ και μαυρομάτικα φασόλια**	54,00 €
Αγκινάρες λεμονάτες με σπαράγγια, ραπανάκι και μάραθο, πάνω σε πουρέ από μπριάμ λαχανικών	24,00 €
Σπανακόρυζο με μύδια κρασί Βηλάνα, κρέμα φέτας, και άνηθο	21,00 €
Στήθος κοτόπουλο σωτέ σε μελιτζανοσαλάτα με ανθότυρο, κόκκινη πιπεριά και σάλτσα με θυμαρίσιο μελι	26,00 €
Χεράκι κουνελιού στη γάστρα, με χαρουπόμελο και ανθότυρο, πάνω σε σκιουφιχτά Κριτσάς	36,00 €
Ντουέτο αρνιού, σωτέ και τσιγαριαστό, με λαχανικά σε τραγανό φύλλο, σάλτσα αμπελόφυλλο και γιαούρτι	49,00 €
Μάγουλα μόσχου στιφάδο, με πατάτα γεμιστή με μανιτάρια και τυρί κρέμα	44,00 €
Καρδιά φιλέτου με μαύρο πιπέρι, φλαμπέ με Μεταξά, μουσελίν πατάτας, μύτες σπαραγγιών**	65,00 €

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Ποικιλία από κρητικά τυριά	18,00 €
Επιλογή από σορμπέ	15,00 €
Κρέπες Suzette 2 άτομα	36,00 €
Κρέμα βανίλια με κόκκινα φρούτα αρωματισμένα με μαστίχα Χίου	18,00 €
Σοκολάτα με φιστίκι Αιγίνης και παγωτό ελληνικού καφέ-καραμέλας	20,00 €
Τάρτα κρέμας φασκόμηλου και ροδιού, με καραμελωμένη λευκή σοκολάτα	16,00 €

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.

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.

N'hésitez pas à nous poser de questions sur les ingrédients qui composent les mets.

Veillez informer votre serveur, à la prise de commande, de toute allergie ou préférence alimentaire.

Taxe municipale et TVA sont comprises dans les prix.

** Des ingrédients congelés sont choisis afin de garantir la meilleure qualité possible.*

L'huile d'olive extra vierge est utilisée pour les salades. L'huile de tournesol pour les fritures.

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.

Zögern Sie nicht uns Fragen bezüglich der Zutaten unserer Gerichte zu stellen.

Bitte informieren Sie Ihren Kellner über Allergien oder spezielle Ernährungswünsche.

Alle Steuern sind im Preis inbegriffen.

**Gefrorene Lebensmittel wurden gewählt um höchstmögliche Qualität zu sichern.*

Extra natives Olivenöl wird verwendet für Salate, Sonnenblumenöl für das Braten.

**** Πληρωτέα πιάτα από τους επισκέπτες σε όλες τις επιλογές για φαγητό**

VORSPEISEN

Kalte Erbsensuppe mit Feta-Käse in einer Kruste und Honig aus Johannisbrotbaum	14,00 €
Hühnersuppe in Graviera-Brühe, mit "Ksinohondro" und Schaum aus aromatischen Pflanzen	16,00 €
Salat mit Hülsenfrüchten aus Lasithi Region, Kräuterbällchen und Tarama-Mayonnaise	16,00 €
Grüner Salat mit Feigenvinaigrette, griechischer Trüffel, Johannisbrot und Sauerrahm	27,00 €
Ossetra-Kaviar 28gr**	150,00 €
Dolmades (Weinblätter mit Reis) mit Tintenfisch und Ziegenjoghurt	20,00 €
Garnelen mit Erdbeer-Gazpacho, Feta-Creme, Zitronenscheiben und Vanille	34,00 €
Favabohnen-Kroketten, Oktopus, Pesto mit Kirschtomaten aus Ierapetra und Kapernschaum	22,00 €
Marinierter Wolfsbarsch aus der Ägäis auf einer Creme aus lokale Blattgemüse, mit Bottarga und knusprigem Fenchel	25,00 €

HAUPTSPEISEN

Traditionelle kretische Nudeln gefüllt mit Hummer, serviert mit sautierten Flusskrebse, Selleriewurzel, Rote-Bete-Sauce und kretischer Butter "staka"	48,00 €
Meerbrasse auf marinierten Bio-Tomaten mit Basilikum, Austern und Kartoffeln gewürzt mit Knoblauch	47,00 €
Zackenbarschfilet gebacken mit Schmalz, "Stamnagathi"-Frikassee (Wildkräuter aus Kreta) und Schwarzaugenbohnen**	54,00 €
Artischocken in Zitronensauce, dazu Spargel, Rettich, Fenchel, auf gemischtem Gemüse	24,00 €
Spinatrisotto mit Muscheln, Vilana-Wein, Feta-Creme und Dill	21,00 €
Sautierte Hähnchenbrust auf Aubergine, mit Mizithra-Käse aus Kreta, roter Paprika und Thymian-Honig-Sauce	26,00 €
Kaninchenaufguss mit Johannisbrotbaum-Honig und "Anthotiro"-Käse, auf handgemachter Pasta aus Kritsa Region	36,00 €
Lamm nach kretischer Art, mit Gemüse in einer knusprigen Kruste, Weinblättersauce und Joghurt	49,00 €
Geschmorte Kalbsbäckchen, mit Kartoffeln gefüllt mit Champignons und Frischkäse	44,00 €
Rinderfilet mit schwarzem Pfeffer, flambiert mit Metaxa Brandy, Kartoffelmousseline und Spargelspitzen**	65,00 €

NACHSPEISEN

Auswahl an kretischem Käse	18,00 €
Auswahl an hausgemachten Sorbets	15,00 €
Crêpes Suzette 2 Personen	36,00 €
Vanillecreme mit roten Beeren, gewürzt mit Mastix	18,00 €
Schokolade mit Pistazien aus Ägina und griechischem Kaffee-Karamell-Eis	20,00 €
Salbei-Granatapfel-Creme-Torte mit karamellisierter weißer Schokolade	16,00 €

** Gerichte, die in allen Speiseoptionen von den Gästen zu zahlen sind

STARTERS

Cold pea soup with feta cheese in a crust, and carob honey	14,00 €
Chicken soup in Cretan gruyere broth with "ksinohondro" and aromatics foam	16,00 €
Salad with Lasithi legumes, herb balls and tarama mayonnaise	16,00 €
Green salad with fig vinaigrette, greek truffle, carob and sour cream	27,00 €
Ossetra Caviar 28gr**	150,00 €
Vine leaves "dolmades" with rice, cuttlefish and goat's yoghurt	20,00 €
Shrimps with strawberry gazpacho, feta cream, lemon slices and vanilla	34,00 €
Fava bean croquettes, octopus, pesto with Ierapetra cherry tomatoes, and caper foam	22,00 €
Marinated Aegean sea bass, on "yahnera" cream with bottarga and crispy fennel	25,00 €

MAIN DISHES

Cretan lobster macaroni with sauteed crayfish, celery root, beetroot sauce and Cretan butter "staka"	48,00 €
Sea bream on organic marinated tomato with basil, oysters and potatoes flavoured with garlic	47,00 €
Grouper fillet baked with lard, staghorn fricassee and black-eyed beans**	54,00 €
Artichokes in lemon sauce with asparagus, radish, fennel, on a mixed vegetable bed	24,00 €
Spinach risotto with mussels, Vilana wine, feta cream, and dill	21,00 €
Sauteed chicken breast in aubergine, with "anthotiro" Cretan cheese, red peppers and thyme-honey sauce	26,00 €
Casserole rabbit with carob-honey and "anthotiro" local cheese, on handmade pasta from Kritsa	36,00 €
Lamb duet, the Cretan way, with vegetables in a crispy crust, vine leaf sauce and yoghurt	49,00 €
Veal cheeks "stifado" stewed with onions, potato stuffed with mushrooms and cream cheese	44,00 €
Beef fillet with black pepper flambé with Metaxa brandy, potato mousseline and asparagus tips**	65,00 €

DESSERTS

Selection of Cretan cheese	18,00 €
Seasons home-made sorbets	15,00 €
Crêpes Suzette 2 persons	36,00 €
Vanilla cream with red berries, flavoured with mastic from Chios	18,00 €
Chocolate with pistachios from Aegina and Greek coffee-caramel ice cream	20,00 €
Sage and pomegranate cream tart with caramelized white chocolate	16,00 €

** Dishes payable by guests on all dining options

ЗАКУСКИ

Холодный гороховый суп с сыром фета в тесте "филло" и медом из плодов рожкового дерева	14,00 €
Куриный суп на бульоне из критского сыра "graviera" с пшеничной кашей "xinoontro" и ароматной пеной	16,00 €
Салат с бобовыми региона Лассити, фрикадельками "юварлакья" из местных трав и майонезом из белой рыбной икры "тарама"	16,00 €
Зеленый салат с уккусной заправкой с инжиром, греческим трюфелем, бобами рожкового дерева и кремом из сквашенного сыра "Хynomizithra"	27,00 €
Осетровая икра 28гр**	150,00 €
Долма из виноградных листьев, фаршированных рисом, с каракатицей и йогуртом из козьего молока	20,00 €
Креветки с клубничным гаспачо, кремом из феты, ломтиками лимона и ванилью	34,00 €
Крокеты из лущеного гороха "фава", осьминог, соус песто из помидорок черри региона Иерапетра и пена из каперсов	22,00 €
Маринованный сибас Эгейского моря, на креме "яхнера" из тушеных трав, с боттаргой и хрустящим фенхелем	25,00 €

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Критская паста "макарунес" с омаром, пассерованными лангустинами, корнем сельдерея, свекольным соусом и критским маслом "стака"	48,00 €
Золотистый пагр на экологически чистом маринованном помидоре с базиликом, с устрицами и картофелем, приправленным чесноком	47,00 €
Филе белого групера, запеченное с лярдом, фрикасе из дикорастущей зелени "Stamagathi" и черноглазая фасоль**	54,00 €
Артишоки в лимонном соусе со спаржей, редисом, фенхелем, на пюре из овощного рагу	24,00 €
Ризотто со шпинатом, мидиями, вином Вилана, кремом из феты и укропом	21,00 €
Пассерованная куриная грудка с пюре из баклажанов, с критским сыром "mizithra", красным болгарским перцем и тимьяново-медовым соусом	26,00 €
Кролик, запеченный в горшочке casserole с мёдом из плодов рожкового дерева и местным сыром "anthotiro", на домашней лапше деревни Критса	36,00 €
Дуэт из баранины по-критски (пассеровка и тушение) с овощами в хрустящей корочке, соусом из виноградных листьев и йогуртом	49,00 €
Телячьи щеки, тушеные с луком ("stifado") и картофель, фаршированный грибами и сырным кремом	44,00 €
Говяжье филе с черным перцем, приготовленное способом фламбе с Metaxa, с картофельным муслином и головками спаржи **	65,00 €

Десерты

Ассорти критских сыров	18,00 €
Сезонные домашние сорбеты	15,00 €
Блинчики Сюзетт на 2 персоны	36,00 €
Ванильный крем с красными ягодами, приправленными мастихой с острова Хиос	18,00 €
Шоколад с фисташками острова Эгина и мороженое со вкусом греческого кофе с карамелью	20,00 €
Тарт с кремом из шалфея и граната с карамелизированным белым шоколадом	16,00 €

** *Оплачиваемые блюда независимо от вида пансиона*

HORS-D'ŒUVRE

Soupe froide de petit pois à la feta et au miel de caroube	14,00 €
Bouillon de poulet au gruyère crétois, trahana "ksinoontro" et une mousse d'aromates	16,00 €
Salade de légumineuses de Lassithi, boulettes d'herbes et mayonnaise au tarama	16,00 €
Salade verte avec vinaigrette aux figues, truffe grecque, caroube et crème sûre	27,00 €
Caviar Ossetra 28gr **	150,00 €
"Dolmades" de feuilles de vigne avec riz, seiche et yaourt de chèvre	20,00 €
Crevettes au gaspacho de fraises, crème feta, tranches de citron et vanille	34,00 €
Croquettes de fèves Fava, poulpe, pesto aux tomates cerise de lerapetra et mousse de câpres	22,00 €
Bar de la mer Égée mariné, sur une crème de "yahnera" à la poutargue et fenouil croustillant	25,00 €

PLATS PRINCIPAUX

Macaroni au homard crétois avec écrevisses sautées, céleri-rave, sauce à la betterave et beurre crétois"staka"	48,00 €
Daurade sur tomate bio marinée au basilic, huîtres et pommes de terre parfumées à l'ail	47,00 €
Filet de mérrou cuit au lard, fricassée de plantain corne-de-cerf et doliques à oeil noir**	54,00 €
Artichauts en sauce citronnée avec asperges, radis, fenouil, sur un lit de légumes mixtes	24,00 €
Risotto aux épinards avec moules, vin de Vilana, crème de feta et aneth	21,00 €
Blanc de poulet sauté à l'aubergine, avec fromage crétois "mizithra", poivrons rouges et sauce thym-miel	26,00 €
Lapin en cocotte au miel de caroube et fromage local "anthotiro", accompagné de pâtes artisanales de Kritsa	36,00 €
Duo d'agneau, sauté et frit, avec légumes en papillote croustillant, sauce de feuille de vigne et yaourt	49,00 €
Joues de veau "stifado" aux oignons, pomme de terre farçie aux champignons et crème de fromage	44,00 €
Filet de boeuf au poivre noir, flambé à l'eau-de-vie Metaxa, mousseline de pommes de terre et pointes d'asperges**	65,00 €

DESSERTS

Choix de fromages crétois	18,00 €
Sélection de sorbets maison	15,00 €
Crêpes Suzette 2 personnes	36,00 €
Crème vanille aux fruits rouges, parfumée au mastic de Chios	18,00 €
Chocolat aux pistaches d'Égine et glace au café grec et caramel	20,00 €
Tarte à la crème de sauge et grenade au chocolat blanc caramélisé	16,00 €

***Plats demeurant à la charge du client en supplément des options de Dine-Around*