



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Σούπα ημέρας	13,00 €
Παραδοσιακή ψαρόσουπα με τραγανό ψωμί και ταραμά	24,00 €
Γκασπάτσο με ζεστή κροκέτα γαρίδας	18,00 €
Φρέσκο καλαμάρι γεμιστό με μελιτζάνα και γραβιέρα, με σάλτσα τομάτα και πέστο μυρωδικών	20,00 €
Πατάτα "οφτή" με μανιτάρια και βλήτα, πάνω σε κρέμα γραβιέρας	15,00 €
Ξινόχοντρο με καραβίδες, κολοκύθι μαρινέ και κρουτόν χαρουπιού	21,00 €
Κροκέτα ρυζιού με αρνί "γαμοπίλαφο", σε διαυγές ζωμό λεμονιού	18,00 €
Χταπόδι στα κάρβουνα σε πουρέ και σαλάτα από φασόλια, με ζωμό αγγουριού και αφρό κάπαρης	27,00 €
Αθερίνα τηγανητή σε κρέμα λευκού ταραμά, βλήτα, ελιά και ζωμό από παντζάρι	18,00 €

ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη "Yacht Club"	18,00 €
Σαλάτα αρωματικών από τις Δαφνές, με λαβράκι μαρινέ και αχινό	31,00 €
Ντάκος αλλιώς, με γαριδάκι τηγανητό και κρίταμο	22,00 €
Σαλάτα ανάμεικτη με απάκι σοτέ, παλαιωμένη γραβιέρα και βινεγκρέτ μουστάρδας	21,00 €

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Αστακομακαρονάδα φούρνου με σπιτικές χυλοπίτες και κολοκύθι **	62,00 €
Σκιουφιχτά του "Κρούστα" με ταρτάρ μοσχάρι και καλοκαιρινή τρούφα	42,00 €
Κατσίκα κοκκινιστή με μελιτζάνα, "χοντρά" μακαρόνια και κρέμα ανθότυρου	29,00 €
Ριζότο "γεμιστά" με μους φέτας	16,00 €

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Ψάρι φρέσκο από την ψαριά της ημέρας ανά 100γρ	9,00 €
σχάρας	
στο αλάτι	
καρπάτσιο	
στο φούρνο με τοματίνια Ιεράπετρας, κάπαρη, σκόρδο και κρασί Βιδιανό	
Αστακός σχάρας με ρύζι και φρέσκα λαχανικά και λαδολέμονο ανά 100γρ **	18,00 €
Σφυρίδα σχάρας σε κρητικό φακόριζο και αχινό	49,00 €
Λαβράκι φιλέτο με σελινόριζα, μανιτάρια και σάλτσα αρωματικών	30,00 €
Σαρδέλα ριγανάτη στο φούρνο με τομάτα, δυόσμο, λεμόνι σε καλοκαιρινά Κρητικά λαχανικά	22,00 €
Κοτόπουλο στήθος στα κάρβουνα, γκρατινέ με μετσοβόνη,	
baby πατάτες και φασολάκια αρωματισμένα με μπεϊκόν	24,00 €
Φιλετάκια αρνιού με γίγαντες στη γάστρα, τραγανή πατάτα και τζατζίκι	34,00 €
Φιλέτο μόσχου σε πουρέ πατάτας, ρόκα και δύο σάλτσες, θυμάρι και παλαιωμένη παρμεζάνα**	65,00 €
Rib-eye ταλιάτα με σάλτσα μανιταριών και γαρνιτούρα της επιλογής σας	52,00 €

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Ποικιλία Ελληνικών τυριών	14,00 €
Επιλογή από φρέσκα φρούτα εποχής	13,00 €
Γλυκό ημέρας	11,00 €
Ανοιχτό γαλακτομπούρεκο με παγωτό μέλι	15,00 €
Κρέμα μαύρης σοκολάτας και φράουλα τζελ και παγωτό φράουλα	14,00 €
Επιλογή από σορμπέ	12,00 €
Επιλογή από παγωτά	9,00 €

** Πληρωτέα πιάτα από τους επισκέπτες σε όλες τις επιλογές

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.

VORSPEISEN

Tagessuppe	13,00 €
Traditionelle Fischsuppe mit knusprigem Brot und Fischrogen-Dip	24,00 €
Gazpacho mit warmer Garnelen-Kroketten	18,00 €
Frischer Tintenfisch gefüllt mit Auberginen- und "Graviera"-Käse, mit Tomatensauce and Kräuter-Pesto	20,00 €
"Ofiti"-Kartoffel (Ofen gebackene) mit Champignons und kretische Blattgemüse, auf Gruyere-Creme	15,00 €
Kretische Frumenty "Xinohontro" mit Languste, marinierten Zucchini und Johannisbrotbaum-Croutons	21,00 €
Reiskrokette mit Lamm "gamopilafo", in einer Zitronenbrühe	18,00 €
Oktopus auf der Kohle, in Püree und Bohnensalat, mit Gurkenbrühe und Kapernschaum	27,00 €
Gebratene Stinte in einer Fischrogencreme, mit Gemüse, Oliven und Rote-Bete-Brühe	18,00 €

SALATE

Griechischer Salat "Yacht Club"	18,00 €
Kräutersalat aus der Region Dafnes, mit mariniertem Wolfsbarsch und Seeigel	31,00 €
Fusion "Dakos" (Gerstenzwieback) mit gebratene Garnelen und Queller	22,00 €
Gemischter Salat mit sautiertem "Apaki" (Schweinefleisch), gereiftem kretischem Graviera-Käse und Senfvinaigrette	21,00 €

NUDELN & RISOTTO

Gebackene Hummer-Spaghetti mit "hilopites" (hausgemachte griechische Nudeln) und Zucchini	62,00 €
Kretische Nudeln "Skioufichta", mit Rindertatar und Sommertrüffeln	42,00 €
Gebratene Ziege in Tomatensauce mit Aubergine, traditionelle Griechische Spaghettoni, und Frischkäse	29,00 €
Risotto gewürzt mit Gemüse und Feta-Käse-Mousse	16,00 €

HAUPTGERICHTE

Frischer Fisch vom Tagesfang <i>(pro 100gr)</i> <i>gegrillt</i> <i>in Salzkruste</i> <i>Carpaccio</i> <i>im Ofen mit Kirschtomaten aus lerapetra, Kapern, Knoblauch und Vidiano Wein</i>	9,00 €
Gegrillter Hummer mit Reis und Gemüse, Zitronenöl Sauce <i>(pro 100 g)</i>	18,00 €
Zackenbarschfilet in einem kretischem Linsenreis, mit Seeigel	49,00 €
Wolfsbarschfilet mit Selleriewurzel, Pilzen und Kräutersauce	30,00 €
Gebackene Sardinen mit frischem Oregano, Tomaten, Minze, Zitrone, auf kretischem Gemüse	22,00 €
Hähnchenbrust auf der Holzkohle, gratiniert mit Metsovone-Käse, Babykartoffeln und grünen Bohnen, gewürzt mit Speck	24,00 €
Lammfilets, mit Riesenbohnen im Auflauf, knusprigen Kartoffeln und Tzatziki	34,00 €
Rinderfilet auf Kartoffelpüree, mit Rucola und zwei Saucen, Thymian und gereifter Parmesan **	65,00 €
Rib-Eye Tagliata mit Pilzsauce und Beilage Ihrer Wahl	52,00 €

NACHSPEISEN

Vielzahl von griechischen Käsesorten	14,00 €
Auswahl an Obst der Saison	13,00 €
Dessert des Tages	11,00 €
Galaktoboureko, Filoteig mit Creme, serviert mit Honigeis	15,00 €
Dunkle Schokoladencreme mit Erdbeergelee und Erdbeereis	14,00 €
Auswahl an Sorbet	12,00 €
Auswahl an Eissorten	9,00 €

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

STARTERS

Soup of the day	13,00 €
Traditional fish soup with crunchy bread and fish roe dip	24,00 €
Gazpacho with warm shrimp croquette	18,00 €
Fresh squid stuffed with aubergine and local gruyere cheese, with tomato sauce and herb pesto	20,00 €
Potato "ofti" with mushrooms and local greens, on a local "gruyere" cheese	15,00 €
Cretan frumenty "xinohontro" with crayfish, marinated zucchini and carob croutons	21,00 €
Rice croquette with lamb "gamopilafo", in a clear lemon broth	18,00 €
Octopus on the coal, in a puree and bean salad, with a cucumber broth and caper foam	27,00 €
Local fried smelt, in a fish roe cream, local greens, olives and a beetroot broth	18,00 €

SALADS

Greek salad "Yacht Club"	18,00 €
Herb salad from Dafnes with marinated sea bass and sea urchin	31,00 €
Fusion dakos with fried shrimps and samphire	22,00 €
Mixed salad with sautéed local "apaki" pork, aged local gruyere cheese, and mustard vinaigrette	21,00 €

PASTA & RISOTTO

Home-made "hilopites" pasta, baked with lobster and zucchini **	62,00 €
"Skioufhta" local pasta from Kroustas, with beef tartare and summer truffles	42,00 €
Roasted goat in a tomato sauce with aubergine, local traditional "thick" pasta and cream cheese	29,00 €
Risotto "stuffed vegetables" with feta cheese mousse	16,00 €

MAIN DISHES

Fresh fish - catch of the day <i>per 100gr</i> <i>grilled</i> <i>in a salt crust</i> <i>carpaccio</i> <i>baked, with cherry toamtoes from lerapetra, capers, garlic and red wine Vidiano</i>	9,00 €
Lobster <i>per 100gr</i> with rice and fresh vegetables, olive oil and lemon **	18,00 €
White grouper fillet in a cretan lentil-rice, with sea urchin	49,00 €
Sea bass fillet with celery root, mushrooms and herb sauce	30,00 €
Baked sardines with oregano with tomato, mint and lemon, in summer Cretan vegetables	22,00 €
Chicken breast on the charcoal, gratin with Metsovone cheese, baby potatoes and green beans flavoured with bacon	24,00 €
Lamb fillets, with giant beans in the casserole, crunchy potatoes and tzatziki	34,00 €
Beef fillet on potato puree, rocket and two sauces, thyme and aged parmesan **	65,00 €
Rib eye tagliata with mushroom sauce and garnish of your choice	52,00 €

DESSERTS

Variety of Greek cheese	14,00 €
Selection of fresh fruit	13,00 €
Pastry of the day	11,00 €
"Galaktoboureko" fyllo paste & cream, served with greek honey ice cream	15,00 €
Dark chocolate cream and strawberry gel and strawberry ice cream	14,00 €
Selection of sorbets	12,00 €
Selection of ice cream	9,00 €

** Dishes payable by guests on all dining options

ЗАКУСКИ

Суп дня	13,00 €
Традиционный рыбный суп с хрустящим хлебом и соусом-дип из рыбной икры	24,00 €
Гаспаччо с теплым крокетом из креветок	18,00 €
Свежий кальмар, фаршированный баклажаном и сыром "graviera", с соусом из помидоров и "песто"с травами	20,00 €
Запеченный картофель "ofti" с грибами и местной зеленью (амарант жминда) на креме из сыра "graviera"	15,00 €
Критская пшеничная каша "xinohontro" с лангустинами, маринованным кабачком и крутонами из муки бобов рожкового дерева	21,00 €
Рисовый крокет с бараниной "gamopilafo" в прозрачном лимонном бульоне	18,00 €
Осьминог на углях в пюре и салат из фасоли, с огуречным бульоном и пеной из каперсов	27,00 €
Жареная местная мелкая атерица и крем из белой рыбной икры, с местной зеленью, оливками и свекольным бульоном	18,00 €

САЛАТЫ

Греческий Салат "Yacht Club"	18,00 €
Салат из трав деревни Дафнес с маринованным сибасом и морским ежом	31,00 €
Dakos (ячменный сухарь)в стиле фьюжн с жареными креветками и критмумом	22,00 €
Салат-микс с пассерованной местной свиной "апаки", выдержанным сыром "graviera" & горчичной уксусной заправкой	21,00 €

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ & РИЗОТТО

Домашняя лапша "hilopites", запеченная с омаром и цуккини **	62,00 €
Местная паста "Skiufhta" из деревни Крустас с тартаром из говядины и летними трюфелями	42,00 €
Козлятина, запеченная в томатном соусе с баклажанами, с местной традиционной "толстой" лапшой и кремом из сливочного сыра	29,00 €
Ризотто "фаршированные овощи" с муссом из сыра Фета	16,00 €

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Свежая рыба- улов дня <i>(на 100 гр)</i> <i>на гриле</i> <i>запеченная в соли</i> <i>карпаччо</i> <i>запеченная в духовке с помидорками черри из Иерапетры, каперсами, чесноком и вином Vidiano</i>	9,00 €
Омар <i>(на 100гр)</i> ,приготовленный на гриле, с рисом и свежими овощами, соусом из оливкового масла с лимоном **	18,00 €
Филе белого групера на гриле с критским гарниром из риса с чечевицей и морским ежом	49,00 €
Филе сибаса с корнем сельдерея, грибами & соусом из трав	30,00 €
Запечённые сардины с орегано, с помидором, мятой и лимоном и летние критские овощи	22,00 €
Куриная грудка на углях, гратен с сыром "Metsovone", молодым картофелем и фасолью, приправленный беконом	24,00 €
Филе ягненка с крупной фасолью запеченное в горшочке casserole, хрустящий картофель и соус "дзадзики"	34,00 €
Филе говядины на картофельном пюре, руккола и два соуса, тимьян и выдержанный пармезан **	65,00 €
Рибай тальята с грибным соусом и гарниром на ваш выбор	52,00 €

ДЕСЕРТЫ

Ассорти Греческих сыров	14,00 €
Разнообразие Свежих Фруктов	13,00 €
Выпечка дня	11,00 €
"Галактобуреко"- хрустящее тесто "фило" и сливочный крем, подается с мороженым со вкусом греческого меда	15,00 €
Крем из темного шоколада, клубничный гель и клубничное мороженое	14,00 €
Сорбеты на выбор	12,00 €
Мороженое на выбор	9,00 €

** Оплачиваемые блюда независимо от вида пансиона

HORS D'OEUVRE

Soupe du jour	13,00 €
Soupe de poisson traditionnelle avec pain croustillant et trempette aux œufs de poisson	24,00 €
Gazpacho avec croquette de crevettes	18,00 €
Calamar farci à l'aubergine et au fromage "graviéra", sur sauce tomate et pesto aux herbes	20,00 €
Pomme de terre "Ofti" aux champignons et amarante blette, sur crème de gruyère	15,00 €
Fromentée crétois "xinohontro" à la langouste, courgettes marinées et croûtons de caroube	21,00 €
Croquette de riz à l'agneau "gamopilafo", dans un bouillon clair au citron	18,00 €
Poulpe à la braise avec purée et salade de haricots, bouillon de concombre et écume de câpres	27,00 €
Petit éperlan frit local dans une crème d'œufs de poisson, légumes locales, olives et bouillon de betterave	18,00 €

SALADES

Salade grecque "Yacht Club"	18,00 €
Salade aux herbes de Dafnes avec bar mariné et oursins	31,00 €
Dakos fusion avec crevettes frites et salicorne	22,00 €
Salade mixte avec porc fumé "apaki", fromage "graviéra" vieilli & vinaigrette à la moutarde	21,00 €

PASTA & RISOTTO

Pâtes "hilopites" maison au four, à la langouste & aux courgettes **	62,00 €
Pâtes locales"Skiufhta"de Kroustas, avec tartare de boeuf et truffes d'été	42,00 €
Chèvre rôti dans une sauce tomate avec aubergine, pâtes "épaisses" traditionnelles locales et fromage à la crème	29,00 €
Risotto "légumes farçis" avec mousse de fromage féta	16,00 €

PLATS PRINCIPAUX

Poisson frais selon arrivage <i>par 100gr</i> <i>grillé</i> <i>en croûte de sel</i> <i>carpaccio</i> <i>cuit au four avec tomates cerises de lerapetra, câpres, ail et vin vidiano</i>	9,00 €
Langouste <i>(par 100gr)</i> grillée avec riz et légumes frais, huile d'olive vierge citronnée **	18,00 €
Filet de mérout blanc dans un riz crétois aux lentilles,avec oursins	49,00 €
Filet de Loup de mer avec céleri-rave, champignons et sauce aux herbes	30,00 €
Sardines à l'origan au four avec tomate, menthe et citron. En été avec des légumes crétois.	22,00 €
Blanc de poulet sur charbon de bois, gratiné au fromage Metsovone, pommes de terre grelots et haricots au lard	24,00 €
Filets d'agneau, avec haricots géants en cocotte, pommes de terre croquantes et tzatziki	34,00 €
Filet de boeuf sur purée de pommes de terre, roquette et deux sauces, thym et vieux parmesan **	65,00 €
Tagliata de faux-filet avec sauce aux champignons et garniture au choix	52,00 €

DESSERTS

Assortiment de fromages grecs	14,00 €
Sélection de fruits frais	13,00 €
Dessert du jour	11,00 €
"Galaktoboureko" : pâte phyllo et crème pâtissière, servie avec une crème glacée au miel grec	15,00 €
Chocolat noir crémeux, gelée et crème glacée à la fraise	14,00 €
Sélection de sorbets	12,00 €
Sélection de glaces	9,00 €

** Plats à la charge des clients sur toutes les options de restauration