



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Σούπα ημέρας ή Κονσομέ	12,00 €
Παραδοσιακή ψαρόσουπα με τραγανό ψωμί και ταραμά	22,00 €
Γκασπάτσο με ζεστή κροκέτα γαρίδας	19,00 €
Φρέσκο καλαμάρι γεμιστό με μελιτζάνα και γραβιέρα, με σάλτσα τομάτα και πέστο μυρωδικών	18,00 €
Πατάτα "οφτή" με αυγοτάραχο, στάκα, μαραθόριζα και ζελέ ρακής	15,00 €
Ξινόχοντρο με καραβίδες, κολοκύθι μαρινέ και κρουτόν χαρουπιού	19,00 €
Κροκέτα ρυζιού με αρνί "γαμοπίλαφο", σε διαυγές ζωμό λεμονιού	17,00 €
Χταπόδι στα κάρβουνα σε πουρέ και σαλάτα από φασόλια, με ζωμό αγγουριού και αφρό κάπαρης	22,00 €
Αθερίνα τηγανητή σε κρέμα λευκού ταραμά, βλήτα, ελιά και ζωμό από παντζάρι	16,00 €

ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη "Yacht Club"	16,00 €
Σαλάτα αρωματικών από τις Δαφνές, με λαβράκι μαρινέ και αχινό	28,00 €
Ντάκος αλλιώς, με γαριδάκι τηγανητό και κρίταμο	20,00 €
Σαλάτα ανάμεικτη με απάκι σοτέ, παλαιωμένη γραβιέρα και βινεγκρέτ μουστάρδας	19,00 €

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Αστακομακαρονάδα φούρνου με σπιτικές χυλοπίτες και κολοκύθι	56,00 €
Σκιουφιχτά του "Κρούστα" με ταρτάρ μοσχάρι και καλοκαιρινή τρούφα	40,00 €
Κατσικά κοκκινιστή με μελιτζάνα, "χοντρά" μακαρόνια και κρέμα ανθότυρου	23,00 €
Ριζότο "γεμιστά" με μους φέτας	17,00 €

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Ψάρι φρέσκο από την ψαριά της ημέρας ανά 100γρ σχάρας στο αλάτι καρπάτσιο	9,00 €
Αστακός σχάρας με ρύζι και φρέσκα λαχανικά και λαδολέμονο ανά 100γρ	16,00 €
Σφυρίδα σχάρας σε κρητικό φακόριζο και αχινό	45,00 €
Λαβράκι φιλέτο με σελινόριζα, μανιτάρια και σάλτσα αρωματικών	29,00 €
Κοτόπουλο στήθος στα κάρβουνα, γκρατινέ με μετσοβόνη, baby πατάτες και φασολάκια αρωματισμένα με μπεϊκόν	22,00 €
Φιλετάκια αρνιού με γίγαντες στη γάστρα, τραγανή πατάτα και τζατζίκι	28,00 €
Φιλέτο μόσχου σε πουρέ πατάτας, ρόκα και δύο σάλτσες, θυμάρι και παλαιωμένη παρμεζάνα	58,00 €
Rib-eye ταλιάτα με σάλτσα μανιταριών και γαρνιτούρα της επιλογής σας	48,00 €

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Ποικιλία Ελληνικών τυριών	13,00 €
Επιλογή από φρέσκα φρούτα εποχής	12,00 €
Γλυκό ημέρας	10,00 €
Κρέμα χαμομήλι με ιπποφαές και παγωτό κηρήθρα	12,00 €
Μαύρη σοκολάτα με κουμ κουάτ και χαρούπι	14,00 €
Επιλογή από σπιτικά σορμπέ	11,00 €
Επιλογή από παγωτά	8,00 €

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.

VORSPEISEN

Tagessuppe oder Consommé	12,00 €
Traditionelle Fischsuppe mit knusprigem Brot und Fischrogen-Dip	22,00 €
Gazpacho mit warmer Garnelen-Kroketten	19,00 €
Frischer Tintenfisch gefüllt mit Auberginen- und "Graviera"-Käse, mit Tomatensauce and Kräuter-Pesto	18,00 €
"Ofiti"-Kartoffel (Ofen gebackene) mit Bottarga, kretischer "staka"-Butter, Fenchelwurzel und Raki-Gel	15,00 €
Kretische Frumenty "Xinohontro" mit Languste, marinierten Zucchini und Johannisbrotbaum-CROUTONS	19,00 €
Reiskrokette mit Lamm "gamopilafo", in einer Zitronenbrühe	17,00 €
Oktopus auf der Kohle, in Püree und Bohnensalat, mit Gurkenbrühe und Kapernschaum	22,00 €
Gebratene Stinte in einer Fischrogencreme, mit Gemüse, Oliven und Rote-Bete-Brühe	16,00 €

SALATE

Griechischer Salat "Yacht Club"	16,00 €
Kräutersalat aus der Region Dafnes, mit mariniertem Wolfsbarsch und Seeigel	28,00 €
Fusion "Dakos" (Gerstenzwieback) mit gebratene Garnelen und Queller	20,00 €
Gemischter Salat mit sautiertem "Apaki" (Schweinefleisch), gereiftem kretischem Graviera-Käse und Senfvinaigrette	19,00 €

NUDELN & RISOTTO

Gebackene Hummer-Spaghetti mit "hilopites" (hausgemachte griechische Nudeln) und Zucchini	56,00 €
Kretische Nudeln "Skioufichta", mit Rindertatar und Sommertrüffeln	40,00 €
Gebratene Ziege in Tomatensauce mit Aubergine, traditionelle Griechische Spaghettoni, und Frischkäse	23,00 €
Risotto gewürzt mit Gemüse und Feta-Käse-Mousse	17,00 €

HAUPTGERICHTE

Frischer Fisch vom Tagesfang (<i>pro 100gr</i>) <i>gegrillt</i> <i>in Salzkruste</i> <i>Carpaccio</i>	9,00 €
Gegrillter Hummer mit Reis und Gemüse, Zitronenöl Sauce (<i>pro 100gr</i>)	16,00 €
Zackenbarschfilet in einem kretischem Linsenreis, mit Seeigel	45,00 €
Wolfsbarschfilet mit Selleriewurzel, Pilzen und Kräutersauce	29,00 €
Hähnchenbrust auf der Holzkohle, gratiniert mit Metsovone-Käse, Babykartoffeln und grünen Bohnen, gewürzt mit Speck	22,00 €
Lammfilets, mit Riesenbohnen im Auflauf, knusprigen Kartoffeln und Tzatziki	28,00 €
Rinderfilet auf Kartoffelpüree, mit Rucola und zwei Saucen, Thymian und gereifter Parmesan	58,00 €
Rib-Eye Tagliata mit Pilzsauce und Beilage Ihrer Wahl	48,00 €

NACHSPEISEN

Vielzahl von griechischen Käsesorten	13,00 €
Auswahl an Obst der Saison	12,00 €
Dessert des Tages	10,00 €
Kamillen-Geschmack-Mousse, mit Sanddorn und Eis mit Bienenwabe-Geschmack	12,00 €
Bitterschokolade mit Kumquat und Johannisbrot-Geschmack	14,00 €
Auswahl an hausgemachten Sorbet	11,00 €
Auswahl an Eissorten	8,00 €

STARTERS

Soup of the day or Consommé	12,00 €
Traditional fish soup with crunchy bread and fish roe dip	22,00 €
Gazpacho with warm shrimp croquette	19,00 €
Fresh squid stuffed with aubergine and local gruyere cheese, with tomato sauce and herb pesto	18,00 €
"Ofiti" potato with bottarga, Cretan "staka" butter, fennel root and Raki gel	15,00 €
Cretan frumenty "xinohontro" with crayfish, marinated zucchini and carob croutons	19,00 €
Rice croquette with lamb "gamopilafo", in a clear lemon broth	17,00 €
Octopus on the coal, in a puree and bean salad, with a cucumber broth and caper foam	22,00 €
Local fried smelt, in a fish roe cream, local greens, olives and a beetroot broth	16,00 €

SALADS

Greek salad "Yacht Club"	16,00 €
Herb salad from Dafnes with marinated sea bass and sea urchin	28,00 €
Fusion dakos with fried shrimps and samphire	20,00 €
Mixed salad with sautéed local "apaki" pork, aged local gruyere cheese, and mustard vinaigrette	19,00 €

PASTA & RISOTTO

Home-made "hilopites" pasta, baked with lobster and zucchini	56,00 €
"Skioufichta" local pasta from Kroustas, with beef tartare and summer truffles	40,00 €
Roasted goat in a tomato sauce with aubergine, local traditional "thick" pasta and cream cheese	23,00 €
Risotto "stuffed vegetables" with feta cheese mousse	17,00 €

MAIN DISHES

Fresh fish - catch of the day <i>per 100gr</i> <i>grilled</i> <i>in a salt crust</i> <i>carpaccio</i>	9,00 €
Lobster <i>per 100gr</i> with rice and fresh vegetables, olive oil and lemon	16,00 €
White grouper fillet in a cretan lentil-rice, with sea urchin	45,00 €
Sea bass fillet with celery root, mushrooms and herb sauce	29,00 €
Chicken breast on the charcoal, gratin with Metsovone cheese, baby potatoes and green beans flavoured with bacon	22,00 €
Lamb fillets, with giant beans in the casserole, crunchy potatoes and tzatziki	28,00 €
Beef fillet on potato puree, rocket and two sauces, thyme and aged parmesan	58,00 €
Rib-eye tagliata with mushroom sauce and garnish of your choice	48,00 €

DESSERTS

Variety of Greek cheese	13,00 €
Selection of fresh fruit	12,00 €
Pastry of the day	10,00 €
Chamomile cream with hippophae and honeycomb ice cream	12,00 €
Bitter chocolate with kumquat and carob flavour	14,00 €
Selection of home-made sorbets	11,00 €
Selection of ice cream	8,00 €

ЗАКУСКИ

Суп дня или consomme дня	12,00 €
Традиционный рыбный суп с хрустящим хлебцем и соусом-дип из рыбной икры	22,00 €
Гаспаччо с теплым крокетом из креветок	19,00 €
Свежий кальмар, фаршированный баклажаном и сыром "graviera", с соусом из помидоров и "песто"с травами	18,00 €
Запеченный картофель "ofti" с боттаргой, критским маслом "staka", корнем фенхеля и гелем на основе ракии	15,00 €
Критская пшеничная каша "xinohontro" с лангустинами, маринованным кабачком и крутонами из муки бобов рожкового дерева	19,00 €
Рисовый крокет с бараниной "gamopilafo" в прозрачном лимонном бульоне	17,00 €
Осьминог на углях в пюре и салат из фасоли, с огуречным бульоном и пеной из каперсов	22,00 €
Жареная местная мелкая атерина и крем из белой рыбной икры, с местной зеленью, оливками и свекольным бульоном	16,00 €

САЛАТЫ

Греческий Салат "Yacht Club"	16,00 €
Салат из трав деревни Дафнес с маринованным сибасом и морским ежом	28,00 €
Dakos (ячменный сухарь)в стиле фьюжн с жареными креветками и критмумом	20,00 €
Салат-микс с пассерованной местной свининой "апаки", выдержанным сыром "graviera" & горчичной уксусной заправкой	19,00 €

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ & РИЗОТТО

Домашняя лапша "hilopites", запеченная с омаром и цуккини	56,00 €
Местная паста "Skiufihta" из деревни Крустас с тартаром из говядины и летними трюфелями	40,00 €
Козлятина, запеченная в томатном соусе с баклажанами, с местной традиционной "толстой" лапшой и кремом из сливочного сыра	23,00 €
Ризотто "фаршированные овощи" с муссом из сыра Фета	17,00 €

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Свежая рыба- улов дня <i>(на 100 гр)</i> <i>на гриле</i> <i>запеченная в соли</i> <i>карпаччо</i>	9,00 €
Омар <i>(на 100гр)</i> ,приготовленный на гриле, с рисом и свежими овощами, соусом из оливкового масла с лимоном	16,00 €
Филе белого групера на гриле с критским гарниром из риса с чечевицей и морским ежом	45,00 €
Филе сибаса с корнем сельдерея, грибами & соусом из трав	29,00 €
Куриная грудка на углях, гратен с сыром "Metsovone", молодым картофелем и фасолью, приправленный беконом	22,00 €
Филе ягнелка с крупной фасолью запеченное в горшочке casserole, хрустящий картофель и соус "дзадзики"	28,00 €
Филе говядины на картофельном пюре, руккола и два соуса, тимьян и выдержанный пармезан	58,00 €
Рибай тальята с грибным соусом и гарниром на ваш выбор	48,00 €

ДЕСЕРТЫ

Ассорти Греческих сыров	13,00 €
Разнообразие Свежих Фруктов	12,00 €
Выпечка дня	10,00 €
Крем из ромашки с облепихой и мороженое со вкусом медовых сот	12,00 €
Горький шоколад с кумкватом и со вкусом бобов рожкового дерева	14,00 €
Домашние сорбеты	11,00 €
Мороженое на выбор	8,00 €

HORS D'OEUVRE

Soupe du jour ou Consommé	12,00 €
Soupe de poisson traditionnelle avec pain croustillant et trempette aux œufs de poisson	22,00 €
Gazpacho avec croquette de crevettes	19,00 €
Calamar farci à l'aubergine et au fromage "graviéra", sur sauce tomate et pesto aux herbes	18,00 €
Pomme de terre "Ofti" à la poutargue, beurre "staka" crétois, racine de fenouil et gel de Raki	15,00 €
Fromentée crétois "xinohontro" à la langouste, courgettes marinées et croûtons de caroube	19,00 €
Croquette de riz à l'agneau "gamopilafo", dans un bouillon clair au citron	17,00 €
Poulpe à la braise avec purée et salade de haricots, bouillon de concombre et écume de câpres	22,00 €
Petit éperlan frit local dans une crème d'œufs de poisson, légumes locales, olives et bouillon de betterave	16,00 €

SALADES

Salade grecque "Yacht Club"	16,00 €
Salade aux herbes de Dafnes avec bar mariné et oursins	28,00 €
Dakos fusion avec crevettes frites et salicorne	20,00 €
Salade mixte avec porc fumé "apaki", fromage "graviéra" vieilli & vinaigrette à la moutarde	19,00 €

PASTA & RISOTTO

Pâtes "hilopites" maison au four, à la langouste & aux courgettes	56,00 €
Pâtes locales"Skiufihta"de Kroustas, avec tartare de boeuf et truffes d'été	40,00 €
Chèvre rôti dans une sauce tomate avec aubergine, pâtes "épaisses" traditionnelles locales et fromage à la crème	23,00 €
Risotto "légumes farçis" avec mousse de fromage féta	17,00 €

PLATS PRINCIPAUX

Poisson frais selon arrivage <i>par 100gr</i> <i>grillé</i> <i>en croûte de sel</i> <i>carpaccio</i>	9,00 €
Langouste <i>(par 100gr)</i> grillée avec riz et légumes frais, huile d'olive vierge citronnée	16,00 €
Filet de mérout blanc dans un riz crétois aux lentilles,avec oursins	45,00 €
Filet de Loup de mer avec céleri-rave, champignons et sauce aux herbes	29,00 €
Blanc de poulet sur charbon de bois, gratiné au fromage Metsovone, pommes de terre grelots et haricots au lard	22,00 €
Filets d'agneau, avec haricots géants en cocotte, pommes de terre croquantes et tzatziki	28,00 €
Filet de boeuf sur purée de pommes de terre, roquette et deux sauces, thym et vieux parmesan	58,00 €
Tagliata de faux-filet avec sauce aux champignons et garniture au choix	48,00 €

DESSERTS

Assortiment de fromages grecs	13,00 €
Sélection de fruits frais	12,00 €
Dessert du jour	10,00 €
Crème de camomille à l'argousier et glace de gâteau de miel	12,00 €
Chocolat amer avec kumquat et arôme de caroube	14,00 €
Sélection de sorbets maison	11,00 €
Sélection de glaces	8,00 €