



**OLD MILL**  
RESTAURANT



**OLD MILL**  
RESTAURANT



RELAIS &  
CHATEAU

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Κρύα σούπα από αρακά με φέτα σε φύλλο και χαρουπόμελο	16,00 €
Κοτόσουπα σε ζωμό γραβιέρας με ξινόχοντρο και αφρό αρωματικών	18,00 €
Σαλάτα με όσπρια Λασιθίου, γιουβαρλάκια μυρωδικών και μαγιονέζα ταραμά	18,00 €
Πράσινη σαλάτα με βινεγκρέτ σύκου, ελληνική τρούφα, χαρούπι, κρέμα ξινομυζήθρας	30,00 €
Χαβιάρι Ossetra 28γρ**	150,00 €
Ντολμαδάκια αμπελόφυλλο με ρύζι, σουπιά και κατσικίσιο γιαούρτι	22,00 €
Γαρίδες με γκασπάτσο φράουλας, κρέμα φέτας, λεμόνι και βανίλια*	38,00 €
Κροκέτες φάβας, χταπόδι, πέστο από ντοματίνια Ιεράπετρας και αφρό κάπαρης	24,00 €
Αιγαιοπελαγίτικο λαβράκι μαρινέ και καβούρι σε τραγανό φύλλο, αβοκάντο Μαλλίων με λουίζα, και ζωμό τομάτας	32,00 €

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Κρητική μακαρούνα αστακού με караβίδα σωτέ, σελινόριζα, σάλτσα παντζαριού και στακοβούτυρο	56,00 €
Φιλετάκια μπαρμπουνιού με υφές παντζαριού, δεντρολίβανο και σάλτσα πορτοκάλι	47,00 €
Φιλέτο σφυρίδας μπρεζέ με κολοκυθάκι γεμιστό, καλοκαιρινά λαχανικά Κρήτης και σάλτσα αυγολέμονο αρωματισμένο με γλυκάνισο **	54,00 €
Μανιτάρια φρικασέ με καρδιές μαρουλιού, τραγανή σελινόριζα και καλοκαιρινή τρούφα	24,00 €
Σπανακόρυζο με μύδια κρασί Βηλάνα, κρέμα φέτας, και άνηθο	26,00 €
Στήθος κοτόπουλο σωτέ σε μελιτζανοσαλάτα με ανθότυρο, κόκκινη πιπεριά και σάλτσα με θυμαρίσιο μελι	28,00 €
Χεράκι κουνελιού στη γάστρα, με χαρουπόμελο και ανθότυρο, και μιλφέιγ πατάτας	36,00 €
Ντουέτο αρνιού, σωτέ και τσιγαριαστό, με λαχανικά σε τραγανό φύλλο, σάλτσα αμπελόφυλλο και γιαούρτι	54,00 €
Γαμοπίλαφο του σεφ, με άγριο αρνάκι Κριτσάς και στακοβούτυρο	46,00 €
Καρδιά φιλέτου με μαύρο πιπέρι, φλαμπέ με Μεταξά, μουσελίν πατάτας, μύτες σπαραγγιών**	68,00 €

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Ποικιλία από κρητικά τυριά	24,00 €
Επιλογή από σορμπέ	16,00 €
Κρέπες Suzette <b>2 άτομα</b>	36,00 €
Ωδή στην μέλισσα, με γάλα, κηρήθρα, χαμομήλι, και ιπποφαές	20,00 €
Cheesecake από την Κρητική γη, με σύκο, ξύγαλο, και γλυκό κρασί	18,00 €
Ο θησαυρός της Ελούντας, με χαρούπι, μαύρη σοκολάτα, και κουμ κουάτ	22,00 €

*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

Kalte Erbsensuppe mit Feta-Käse in einer Kruste und Honig aus Johannisbrotbaum	16,00 €
Hühnersuppe in Graviera-Brühe, mit "Ksinohondro" und Schaum aus aromatischen Pflanzen	18,00 €
Salat mit Hülsenfrüchten aus Lasithi Region, Kräuterbällchen und Tarama-Mayonnaise	18,00 €
Grüner Salat mit Feigenvinaigrette, griechischer Trüffel, Johannisbrot und Sauerrahm	30,00 €
Ossetra-Kaviar 28gr**	150,00 €
Dolmades (Weinblätter mit Reis) mit Tintenfisch und Ziegenjoghurt	22,00 €
Garnelen mit Erdbeer-Gazpacho, Feta-Creme, Zitronenscheiben und Vanille*	38,00 €
Favabohnen-Kroketten, Oktopus, Pesto mit Kirschtomaten aus Ierapetra und Kapernschaum	24,00 €
Marinierter ägäischer Wolfsbarsch und Krabbe auf einem knusprigen Filoteig, mit Avocado aus Mallia, Eisenkraut und Tomatenbrühe	32,00 €

## HAUPTSPEISEN

Traditionelle kretische Nudeln gefüllt mit Hummer, serviert mit sautierten Flusskrebse, Selleriewurzel, Rote-Bete-Sauce und kretischer Butter "staka"	56,00 €
Rotbarbenfilets mit Texturen von Roter Bete, Rosmarin und Orangensauce	47,00 €
Geschmortes Zackenbarschfilet mit gefüllten Zucchini, kretischem Gemüse und mit Anis aromatisierter Eier-Zitronen-Sauce **	54,00 €
Pilzfrikassee mit Römersalatherzen, knusprigem Sellerie und Sommertrüffel	24,00 €
Spinatrisotto mit Muscheln, Vilana-Wein, Feta-Creme und Dill	26,00 €
Sautierte Hähnchenbrust auf Aubergine, mit Mizithra-Käse aus Kreta, Iroter Paprika und Thymian-Honig-Sauce	28,00 €
Kaninchenauflauf mit Johannisbrotbaumhonig, "Anthotiro"-Käse und Kartoffel-Millefeuille	36,00 €
Lamm nach kretischer Art, mit Gemüse in einer knusprigen Kruste, Weinblättersauce und Joghurt	54,00 €
'Gamopilafo' (Reis gekocht im Fleischbrühe) mit Wildlamm und kretischer Butter "staka"	46,00 €
Rinderfilet mit schwarzem Pfeffer, flambiert mit Metaxa Brandy, Kartoffelmousseline und Spargelspitzen**	68,00 €

## NACHSPEISEN

Auswahl an kretischem Käse	24,00 €
Auswahl an hausgemachten Sorbets	16,00 €
Crêpes Suzette 2 Personen	36,00 €
'Ode an die Biene', mit Milch, Bienenwabe, Kamille und Sanddorn	20,00 €
Käsekuchen nach kretischer Art, mit Feigen, "xigalo" (Streichkäse) und süßem Wein	18,00 €
'Elounda Schatzkiste' mit Johannisbrot, dunkler Schokolade und Kumquat	22,00 €

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

## STARTERS

Cold pea soup with feta cheese in a crust, and carob honey	16,00 €
Chicken soup in Cretan gruyere broth with "ksinohondro" and aromatics foam	18,00 €
Salad with Lasithi legumes, herb balls and tarama mayonnaise	18,00 €
Green salad with fig vinaigrette, greek truffle, carob and sour cream	30,00 €
Ossetra Caviar 28gr**	150,00 €
Vine leaves "dolmades" with rice, cuttlefish and goat's yoghurt	22,00 €
Shrimps with strawberry gazpacho, feta cream, lemon slices and vanilla*	38,00 €
Fava bean croquettes, octopus, pesto with Ierapetra cherry tomatoes, and caper foam	24,00 €
Marinated Aegean sea bass, and crab on a crispy leaf, Mallian avocado and verbena, with tomato broth	32,00 €

## MAIN DISHES

Cretan lobster macaroni with sauteed crayfish, celery root, beetroot sauce and Cretan butter "staka"	56,00 €
Red mullet fillets with beetroot textures, rosemary and orange sauce	47,00 €
Braised grouper fillet with stuffed zucchini, Cretan summer vegetables and egg-lemon sauce flavored with anise **	54,00 €
Mushroom fricassee with lettuce hearts, crispy celery and summer truffle	24,00 €
Spinach risotto with mussels, Vilana wine, feta cream, and dill	26,00 €
Sauteed chicken breast in aubergine, with "anthotiro" Cretan cheese, red peppers and thyme-honey sauce	28,00 €
Casserole rabbit with carob-honey and "anthotiro" local cheese, with potato millefeuille	36,00 €
Lamb duet, the Cretan way, with vegetables in a crispy crust, vine leaf sauce and yoghurt	54,00 €
Chef's "gamopilafo", with wild lamb from Kritsa and stakovoutiro (fresh cream butter)	46,00 €
Beef filet with black pepper flambé with Metaxa brandy, potato mousseline and asparagus tips**	68,00 €

## DESSERTS

Selection of Cretan cheese	24,00 €
Seasons home-made sorbets	16,00 €
Crêpes Suzette 2 persons	36,00 €
Ode to the bee, with milk, honeycomb, chamomile, and sea buckthorn	20,00 €
Cheesecake from the Cretan land, with fig, local xigalo cheese, and sweet wine	18,00 €
Elounda's treasure box, with carob, dark chocolate, and kumquat	22,00 €

\*\* Dishes payable by guests on all dining options

## ЗАКУСКИ

Холодный гороховый суп с сыром фета в тесте "филло" и медом из плодов рожкового дерева	16,00 €
Куриный суп на бульоне из критского сыра "graviera" с пшеничной кашей "xinohontro" и ароматной пеной	18,00 €
Салат с бобовыми региона Лассити, фрикадельками "юварлакия" из местных трав и майонезом из белой рыбной икры "тарама"	18,00 €
Зеленый салат с уксусной заправкой с инжиром, греческим трюфелем, бобами рожкового дерева и кремом из сквашенного сыра "Хуномизитра"	30,00 €
Осетровая икра 28гр**	150,00 €
Долма из виноградных листьев, фаршированных рисом, с каракатицей и йогуртом из козьего молока	22,00 €
Креветки с клубничным гаспачо, кремом из феты, ломтиками лимона и ванилью*	38,00 €
Крокеты из лущеного гороха "фава", осьминог, соус песто из помидорок черри региона Иерапетра и пена из каперсов	24,00 €
Маринованный сибас Эгейского моря и краб на хрустящем листе, авокадо из Малии и вербена, с томатным бульоном	32,00 €

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Критская паста "макарунес" с омаром, пассерованными лангустинами, корнем сельдерея, свекольным соусом и критским маслом "стака"	56,00 €
Филе барабульки со свекольной текстурой, розмарином и апельсиновым соусом	47,00 €
Тушеное филе белого групера с фаршированными кабачками, летними критскими овощами и яично-лимонным соусом, приправленным анисом**	54,00 €
Грибное фрикасе с сердечками салата-латук, хрустящим сельдереем и летним трюфелем	24,00 €
Ризотто со шпинатом, мидиями, вином Вилана, кремом из феты и укропом	26,00 €
Пассерованная куриная грудка с пюре из баклажанов с критским сыром "anthotiro", красным болгарским перцем и тимьяново-медовым соусом	28,00 €
Кролик, запеченный в горшочке casserole с мёдом из плодов рожкового дерева и местным сыром "anthotiro", с картофельным мильфеем	36,00 €
Дуэт из баранины по-критски (пассеровка и тушение) с овощами в хрустящей корочке, соусом из виноградных листьев и йогуртом	54,00 €
"Гамопилафо" от шеф-повара с дикой бараниной из деревни Критса и критским маслом "стака"	46,00 €
Говяжье филе с черным перцем, приготовленное способом фламбе с Metaxa, с картофельным муслином и головками спаржи **	68,00 €

## Десерты

Ассорти критских сыров	24,00 €
Сезонные домашние сорбеты	16,00 €
Блинчики Сюзетт <b>на 2 персоны</b>	36,00 €
Ода пчеле с молоком, медовыми сотами, ромашкой и облепихой	20,00 €
Чизкейк от критской земли с инжиром, местной пахтой (простокваша) и сладким вином	18,00 €
Сокровище Элунды из плодов рожкового дерева (кэроб), черного шоколада и кумквата	22,00 €

\*\* *Оплачиваемые блюда независимо от вида пансиона*

## HORS-D'ŒUVRE

Soupe froide de petit pois à la feta et au miel de caroube	16,00 €
Bouillon de poulet au gruyère crétois, trahana "ksinohondro" et une mousse d'aromates	18,00 €
Salade de légumineuses de Lassithi, boulettes d'herbes et mayonnaise au tarama	18,00 €
Salade verte avec vinaigrette aux figues, truffe grecque, caroube et crème sûre	30,00 €
Caviar Ossetra 28gr **	150,00 €
"Dolmades" de feuilles de vigne avec riz, seiche et yaourt de chèvre	22,00 €
Crevettes au gaspacho de fraises, crème feta, tranches de citron et vanille*	38,00 €
Croquettes de fèves Fava, poulpe, pesto aux tomates cerise de lerapetra et mousse de câpres	24,00 €
Loup de l'g.e marin. et crabe dans une feuille croustillante, avocat Mallien et verveine, bouillon de tomate	32,00 €

## PLATS PRINCIPAUX

Macaroni au homard crétois avec écrevisses sautées, céleri-rave, sauce à la betterave et beurre crétois"staka"	56,00 €
Fillets de rouget aux textures de betterave, romarin et sauce à l'orange	47,00 €
Fillet de mérrou braisé à la courgette farcie, légumes estivaux Crétois, sauce à l'oeuf au citron aromatisé à l'anis**	54,00 €
Fricassée de champignons aux coeurs de salade, céleri croustillant et truffe estivale	24,00 €
Risotto aux épinards avec moules, vin de Vilana, crème de feta et aneth	26,00 €
Blanc de poulet sauté à l'aubergine, avec fromage crétois "mizithra", poivrons rouges et sauce thym-miel	28,00 €
Lapin à la cocotte au miel de caroube et fromage local "anthotiro", millefeuille de pommes de terre	36,00 €
Duo d'agneau, sauté et frit, avec légumes en papillote croustillant, sauce de feuille de vigne et yaourt	54,00 €
"Gamopilafo" du chef à l'agneau sauvage de Kritsa et "stakovoutiro" (beurre de crème fraîche)	46,00 €
Filet de boeuf au poivre noir, flambé à l'eau-de-vie Metaxa, mousseline de pommes de terre et pointes d'asperges**	68,00 €

## DESSERTS

Choix de fromages crétois	24,00 €
Sélection de sorbets maison	16,00 €
Crêpes Suzette <b>2 personnes</b>	36,00 €
Ode à l'abeille au lait, alvéole, chamomile et argousier	20,00 €
Cheesecake de la terre Crétoise à la figue, fromage xigalo local et vin doux	18,00 €
Le trésor d'Elounda à la caroube, chocolat noir et kumquat	22,00 €

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