



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Σούπα ημέρας	13,00 €
Παραδοσιακή ψαρόσουπα με τραγανό ψωμί και ταραμά	20,00 €
Γκασπάτσο με ζεστή κροκέτα γαρίδας *	22,00 €
Ντάκος αλλιώς, με γαριδάκι τηγανητό και κρίταμο	24,00 €
Φρέσκο καλαμάρι γεμιστό με μελιτζάνα και γραβιέρα, με σάλτσα τομάτα και πέστο μυρωδικών	23,00 €
Χταπόδι στα κάρβουνα, πιπεριά γεμιστή με κριθαράκι, ελιές και κάπαρη	22,00 €
Αθηναϊκή ψαροσαλάτα με καπνιστή μαγιονέζα, αυγοτάραχο και πράσινο μήλο	22,00 €
Ξινόχοντρο με καραβίδες, μαριναρισμένα κολοκυθάκια, και κρουτόν χαρουπιού*	22,00 €
Κροκέτα ρυζιού με αρνί "γαμποπίλαφο", σε κρέμα αγγινάρας με κουρκουμά	21,00 €
Πατάτα "οφτή" με μανιτάρια και βλήτα, πάνω σε κρέμα γραβιέρας	15,00 €

ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη "Yacht Club"	18,00 €
Σαλάτα αρωματικών από τις Δαφνές, με λαβράκι μαρινέ και αχινό	32,00 €
Σαλάτα μυρωδικών με κρητικό απάκι, σικορέ, παλαιωμένη γραβιέρα Κρήτης και βινεγκρέτ πορτοκαλιού	17,00 €
Σαλάτα ανάμεικτη με λαχανικά σχάρας μαρινέ, φιλετάκια μοσχαριού, κρουτόν από χαλούμι και βινεγκρέτ μουστάρδας	32,00 €

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Αστακομακαρονάδα φούρνου με σπιτικές χυλοπίτες και κολοκύθι **	62,00 €
Σκιουφιχτά του "Κρούστα" με ταρτάρ μοσχάρι και καλοκαιρινή τρούφα	44,00 €
Λιγκούνι με σάλτσα πέστο, μύδια και κολοκύθια μαρινέ	30,00 €
Ριζότο "γεμιστά" με μους φέτας	18,00 €

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Ψάρι φρέσκο από την ψαριά της ημέρας ανά 100γρ	10,00 €
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	32,00 €
Σαρδέλα στα κάρβουνα σε χειροποίητη πίτα μυρωδικών με τομάτα, καρπάτσιο κρεμμυδιού, και σαλάτα μαϊντανού	23,00 €
Κοτόπουλο στήθος με ντουέτο κουνουπιδιού και ρίζες λαχανικών	24,00 €
Φιλετάκια αρνιού με γίγαντες στη γάστρα, τραγανή πατάτα και τζατζίκι	38,00 €
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	54,00 €

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Ποικιλία Ελληνικών τυριών	14,00 €
Επιλογή από φρέσκα φρούτα εποχής	13,00 €
Γλυκό ημέρας	12,00 €
Καραμελωμένο τσουρέκι, με ελληνικό καφέ, κακάο, και κρέμα τυριού αρωματισμένη με πικραμύγδαλο	15,00 €
Κολοκυθόπιτα της γιαγιάς, με παγωτό καραμελωμένο καρύδι, και αλατισμένη καραμέλα	16,00 €
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	20,00 €
Gazpacho mit warmer Garnelen-Kroketten *	22,00 €
Fusion "Dakos" (Gerstenzwieback) mit gebratener Garnele und "Kritamo" (Meerfenchel)	24,00 €
Frischer Tintenfisch gefüllt mit Auberginen- und "Graviera"-Käse, mit Tomatensauce and Kräuter-Pesto	23,00 €
Oktopus auf der Kohle, Paprika gefüllt mit Orzo, Oliven und Kapern	22,00 €
Athener Fischsalat mit geräucherter Mayonnaise, Bottarga und grünem Apfel	22,00 €
Kretisches Frumenty "Xinohontro" mit Flusskrebse, marinierten Zucchini und Johannishbrotcroutons*	22,00 €
Reiskroquette mit Lammfleisch "Gamopilafo", in Artischockenpüree mit Kurkuma	21,00 €
Ofenkartoffel mit Pilzen und kretischem Gemüse, auf lokalem Gruyere-Käse	15,00 €

SALATE

Griechischer Salat "Yacht Club"	18,00 €
Kräutersalat aus der Region Dafnes, mit mariniertem Wolfsbarsch und Seeigel	32,00 €
Kräutersalat mit kretischem Apaki (Schweinefleisch), Chicorée gereiftem Gruyere-Käse und Orangenvinaigrette	17,00 €
Gemischter Salat mit mariniertem Grillgemüse, Kalbsfilet, Haloumi-Käse-Croutons und Senfvinaigrette	32,00 €

NUDELN & RISOTTO

Gebackene Hummernudeln mit "hilopites" (hausgemachten Nudeln) und Zucchini **	62,00 €
Kretische Nudeln "Skioufichta", mit Rindertatar und Sommertrüffeln	44,00 €
Linguini mit Pestosauce, Muscheln und marinierter Zucchini	30,00 €
Risotto gewürzt mit Gemüse und Feta-Käse-Mousse	18,00 €

HAUPTGERICHTE

Frischer Fisch vom Tagesfang <i>(pro 100gr)</i>	10,00 €
<i>gegrillt</i>	
<i>in Salzkruste</i>	
<i>Carpaccio</i>	
<i>im Ofen mit Kirschtomaten aus Ierapetra, Kapern, Knoblauch und Vidiano Wein</i>	
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	32,00 €
Sardinen auf dem Grill in hausgemachtem Kräuter-Fladenbrot mit Tomaten, Zwiebel-Carpaccio und Petersiliensalat	23,00 €
Hähnchenbrust mit Blumenkohl und Gemüseswurzeln	24,00 €
Lammfilets, mit Riesenbohnen im Auflauf, knusprigen Kartoffeln und Tzatziki	38,00 €
Rinderfilet auf Kartoffelpüree, mit Rucola und zwei Saucen, Thymian und gereifter Parmesan **	65,00 €
Rib-Eye Tagliata mit Pilzsauce und Beilage Ihrer Wahl	54,00 €

NACHSPEISEN

Vielzahl von griechischen Käsesorten	14,00 €
Auswahl an Obst der Saison	13,00 €
Dessert des Tages	12,00 €
Karamellisiertes lokales süßes Brot "Tsoureki", mit griechischem Kaffee, Kakao und Frischkäse aromatisiert mit Bittermandeln	15,00 €
Omas Kürbiskuchen mit karamellisiertem Walnussei und gesalzenem Karamell	16,00 €
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	20,00 €
Gazpacho with warm shrimp croquette *	22,00 €
Fusion dakos with fried shrimps and samphire	24,00 €
Fresh squid stuffed with aubergine and local gruyere cheese, with tomato sauce and herb pesto	23,00 €
Octopus on the coal, bell pepper filled with orzo, olives and capers	22,00 €
Athenian fish salad with smoked mayonnaise, bottarga, and green apple	22,00 €
Cretan frumenty "xinohontro" with crayfish, marinated zucchini and carob croutons*	22,00 €
Rice croquette with lamb "gamopilafo", in a artichoke puree with turmeric	21,00 €
Potato "ofti" with mushrooms and local greens, on a local "gruyere" cheese	15,00 €

SALADS

Greek salad "Yacht Club"	18,00 €
Herb salad from Dafnes with marinated sea bass and sea urchin	32,00 €
Herb salad with cretan apaki pork, chickiory, aged local gruyere cheese and orange vinaigrette	17,00 €
Mixed salad with marinated grilled vegetables, beef fillets, haloumi cheese croutons and mustard vinaigrette	32,00 €

PASTA & RISOTTO

Home-made "hilopites" pasta, baked with lobster and zucchini **	62,00 €
"Skioufhta" local pasta from Kroustas, with beef tartare and summer truffles	44,00 €
Pesto linguini, with mussels and marinated courgette	30,00 €
Risotto "stuffed vegetables" with feta cheese mousse	18,00 €

MAIN DISHES

Fresh fish - catch of the day <i>per 100gr</i>	10,00 €
<i>grilled</i>	
<i>in a salt crust</i>	
<i>carpaccio</i>	
<i>baked, with cherry toamtoes from Ierapetra, capers, garlic and red wine Vidiano</i>	
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	32,00 €
Sardines on the coal, in a hand-made herb pie with tomato, onion carpaccio and parsley salad	23,00 €
Chicken breast with a cauliflower duet, and vegetable roots	24,00 €
Lamb fillets, with giant beans in the casserole, crunchy potatoes and tzatziki	38,00 €
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	54,00 €

DESSERTS

Variety of Greek cheese	14,00 €
Selection of fresh fruit	13,00 €
Pastry of the day	12,00 €
Caramelized local sweet bread "tsoureki", with Greek coffee, cocoa and cream cheese flavored with bitter almond	15,00 €
Yaya's pumpkin pie, with caramelized walnut ice cream, and salted caramel	16,00 €
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 хлебцем и соусом-дип из рыбной икры	20,00 €
Гаспаччо с теплым крокетом из креветок *	22,00 €
Dakos (ячменный сухарь) в стиле фьюжн с жареными креветками и критмумом	24,00 €
Свежий кальмар, фаршированный баклажаном и сыром "graviera", с соусом из помидоров и "песто" с травами	23,00 €
Осьминог на углях, болгарский перец, фаршированный орзо, оливками и каперсами	22,00 €
Афинский рыбный салат с копченым майонезом, боттаргой и зеленым яблоком	22,00 €
Критская пшеничная каша "xinohontro" с лангустинами, пеной из их соуса и битым сухарем из муки бобов рожкового дерева*	22,00 €
Рисовый крокет с бараниной "gamopilafo" с пюре из артишоков и куркумы	21,00 €
Запеченный картофель "ofti" с грибами и местной зеленью (амарант жминда) на креме из сыра "graviera"	15,00 €

САЛАТЫ

Греческий Салат "Yacht Club"	18,00 €
Салат из трав деревни Дафнес с маринованным сибасом и морским ежом	32,00 €
Салат с травами, с критской свининой "апаки", листьями цикория, выдержанным критским сыром "graviera" и апельсиновой уксусной заправкой	17,00 €
Салат-микс с маринованными овощами-гриль, говяжьим филе, крутонами из сыра Халуми и горчичной уксусной заправкой	32,00 €

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ & РИЗОТТО

Домашняя лапша "hilopites", запеченная с омаром и цуккини **	62,00 €
Местная паста "Skiufihta" из деревни Крустас с тартаром из говядины и летними трюфелями	44,00 €
Лингвини с соусом Песто, мидиями и маринованными кабачками	30,00 €
Ризотто "фаршированные овощи" с муссом из сыра Фета	18,00 €

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>	10,00 €
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	32,00 €
Сардины, запеченные на углях, в домашнем пироге с пряными травами и томатом, карпаччо из лука и салат из петрушки	23,00 €
Куриная грудка с дуэтом из цветной капусты и с овощными кореньями	24,00 €
Филе ягненка с крупной фасолью, запеченное в горшочке casserole, хрустящий картофель и соус "дзадзики"	38,00 €
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	54,00 €

ДЕСЕРТЫ

Ассорти Греческих сыров	14,00 €
Разнообразие Свежих Фруктов	13,00 €
Выпечка дня	12,00 €
Карамелизированный традиционный сладкий хлеб «цуреки» с греческим кофе, какао и сливочным сыром, приправленным горьким миндалем	15,00 €
"Бабушкин" тыквенный пирог с мороженым из карамелизированных грецких орехов и соленой карамелью	16,00 €
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	20,00 €
Gazpacho avec croquette de crevettes *	22,00 €
Dakos fusion avec crevettes frites et salicorne	24,00 €
Calamar farci à l'aubergine et au fromage "graviéra", sur sauce tomate et pesto aux herbes	23,00 €
Poulpe à la braise, poivron farci à l'orzo, olives et câpres	22,00 €
Salade Athéniène de à la mayonnaise fumée, boutargue et pomme verte	22,00 €
Fromentée crétois "xinohontro" à la langouste, courgettes marinées et croûtons de caroube*	22,00 €
Croquette de riz à l'agneau "gamopilafo", dans une crème d'artichaut au curcuma	21,00 €
Pomme de terre "Ofti" aux champignons et amarante blette, sur crème de gruyère	15,00 €

SALADES

Salade grecque "Yacht Club"	18,00 €
Salade aux herbes de Dafnes avec bar mariné et oursins	32,00 €
Salade d'herbes au porc fumé crétois "apaki", fromage "graviéra" vieilli, endives et vinaigrette aux oranges	17,00 €
Salade mixte aux légumes marinés grillés, petits filets de veau, croutons au fromage "chaloumi" et vinaigrette à la moutarde	32,00 €

PASTA & RISOTTO

Pâtes "hilopites" maison au four, à la langouste & aux courgettes **	62,00 €
Pâtes locales "Skiufihta" de Kroustas, avec tartare de boeuf et truffes d'été	44,00 €
Linguini au pesto, moules et courgettes marinées	30,00 €
Risotto "légumes farçis" avec mousse de fromage féta	18,00 €

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 Ierapetra, câpres, ail et vin vidiano</i>	10,00 €
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	32,00 €
Sardine à la braise dans du pita aux herbes fait maison, tomate, carpaccio d'oignon et salade de persil	23,00 €
Blanc de poulet au duet de chou fleur et racines de légumes	24,00 €
Filets d'agneau, avec haricots géants en cocotte, pommes de terre croquantes et tzatziki	38,00 €
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	54,00 €

DESSERTS

Assortiment de fromages grecs	14,00 €
Sélection de fruits frais	13,00 €
Dessert du jour	12,00 €
Brioche caramélisée au café grec, cacao et crème de fromage parfumée à l'amande amère	15,00 €
Gâteau de grand mère à la citrouille, glace aux noix caramélisées et caramel salé	16,00 €
Sélection de sorbets	12,00 €
Sélection de glaces	9,00 €

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