



Ορεκτικά

Σούπα ημέρας	13,00 €
Ταραμοσαλάτα λευκού ταραμά με τραγανά πιτάκια πάπρικας	12,00 €
Τζατζίκι με κρουτόν από ρεβιθοκεφτέδες	12,00 €
Κολοκυθάκια τηγανητά με κρέμα τυριού	15,00 €
Τοματοκεφτέδες σε κρέμα φέτας	13,00 €
Φρέσκιες πατάτες τηγανητές με γραβιέρα και ρίγανη από τον κήπο μας	8,00 €
Σαγανάκι από κεφαλοτύρι Κρήτης και φυσιτίκι Αιγίνης	16,00 €
Μύδια αχνιστά με λευκό κρασί και μαϊντανό	18,00 €
Χταπόδι στα κάρβουνα με κρητικά χόρτα, τοματίνια, κάπαρη και βινεγκρέτ ρίγανης	22,00 €
Καλαμαράκια τηγανητά με μαγιονέζα κάπαρης	23,00 €
Ταρτάρ σολομού με πορτοκάλι, κινόα, φακές και κολοκυθόσπορους	20,00 €
Αθερίνα τηγανητή σε κρέμα λευκού ταραμά, με λεμονάτα βλήτα	20,00 €
Μπροσκετάκια με μαριναρισμένη τομάτα, ψητή σαρδέλα και κρίταμο	17,00 €
Κεφτεδάκια με τζατζίκι	20,00 €

Σαλάτες

Χωριάτικη σαλάτα	17,00 €
Τοματίνια, παξιμάδι χαρούπι, ξύγαλο Σητείας και βασιλικός	14,00 €
Ανάμεικτη σαλάτα με τομάτα, ελιές, κάπαρη, αγγούρι, πιπεριά τουρσί και βινεγκρέτ ξυδιού	10,00 €
Σαλάτα μυρωδικών με γαρίδες μαρινέ, με αβοκάντο και κριτσίνι χαρουπιού	21,00 €
Πράσινη σαλάτα με σικορέ, κινόα, αβοκάντο, κοτόπουλο σχάρας και γραβιέρα	18,00 €

Ζυμαρικά

Σπαγγέτι θαλασσινών με φρέσκια τομάτα και βασιλικό	32,00 €
Πέννες πέστο, με γραβιέρα και φρέσκια τοματίνια Ιεράπετρας	19,00 €
Κριθαράκι με ποικιλία μανιταριών, κοτόπουλο, πολύχρωμες πιπεριές και φέτα	20,00 €

Κυρίως πιάτα

Ψάρι φρέσκο από την ψαριά της ημέρας ανά 100gr	10,00 €
σχάρας	
στο αλάτι	
καρπάτσιο	
στο φούρνο με τοματίνια Ιεράπετρας, κάπαρη, σκόρδο και κρασί Βιδιανό	
Γαρίδες με σάλτσα σαφράν, τοματίνια κονφί, μαύρο ρύζι βενερέ, και φύλλα ρόκας*	48,00 €
Φιλέτο ψαριού ημέρας, με σαλάτα φακές, πουρέ ελιάς και βινεγκρέτ τομάτας	32,00 €
Μπιφτέκι γαλοπούλας με μαύρο ρύζι βενερέ, λαχανικά ατμού και σάλτσα μουστάρδας	22,00 €
Κοτόπουλο σουβλάκι με πίτα, πατάτες τηγανητές και κρέμα τυριού	19,00 €
Χοιρινός "γύρος" σε πίτα με αρωματικό γιαούρτι και πατάτες τηγανητές	24,00 €
Αρνίσια παϊδάκια με κύβους χωριάτικης σαλάτας και τζατζίκι	38,00 €
Μπέργκερ με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, σπιτικό αγγουράκι τουρσί, ένταμ, μπέικον, τομάτα, κρεμμύδι, σάλτσα BBQ, και baby πατάτες τηγανητές	28,00 €
Παραδοσιακός μουσακάς	24,00 €
Γεμιστές τομάτες και πιπεριές με ρύζι και αρωματικά	18,00 €

Επιδόρπια

Ποικιλία Ελληνικών τυριών	14,00 €
Επιλογή από φρέσκα φρούτα εποχής	13,00 €
Γλυκό ημέρας	12,00 €
Ελληνικό γιαούρτι με Κρητικό μέλι	13,00 €
Επιλογή από σπιτικά σορμπέ	12,00 €
Επιλογή από παγωτά	9,00 €

Hors d'œuvre

Soupe du jour	13,00 €
Trempepette aux œufs de corégone "tarama" avec pain pita croquant au paprika	12,00 €
Tzatziki aux croûtons de pois chiches	12,00 €
Courgettes frites au fromage crémeux local	15,00 €
Croquettes de tomates au fromage feta crémeux	13,00 €
Frites fraîches au gruyère local et origan de notre jardin	8,00 €
Fromage local frit "Saganaki" avec pistaches égéennes	16,00 €
Moules vapeur au vin blanc et persil	18,00 €
Poulpe grillée aux légumes crétoises, tomates cerises, câpres et vinaigrette d'origan	22,00 €
Calamars frits avec une mayonnaise de câpres	23,00 €
Tartare de saumon à l'orange, quinoa, lentilles et graines de citrouille	20,00 €
Éperlan frit dans une crème de tarama blanc, légumes au citron local	20,00 €
Bruschetta à la tomate marinée, sardine grillée et salicorne	17,00 €
Boulettes de viande au "tzatziki"	20,00 €

Salades

Salade grecque	17,00 €
Tomates cerises, biscotte de caroube, fromage frais de Sitia et basilic	14,00 €
Salade mixte avec tomate, concombre, olives, câpres, poivrons marinés et vinaigrette	10,00 €
Salade d'herbes aux crevettes marinées, avocat et gressin à la caroube	21,00 €
Salade verte aux endives, quinoa, avocat, poulet grillé et gruyère local	18,00 €

Pâtes

Spaghetti aux fruits de mer avec tomate fraîche et basilic	32,00 €
Penne au pesto avec fromage crétois et tomates cerises d'Ierapetra	19,00 €
Pâtes orzo avec variété de champignons, poulet, poivrons colorés et fromage féta	20,00 €

Plats principaux

Poisson frais du jour selon arrivage (par 100gr)	10,00 €
grillé	
en croûte de sel	
carpaccio	
cuit au four avec tomates cerises de Ierapetra, câpres, ail et vin vidiano	
Crevettes à la sauce au safran, tomates confites, riz vénéré et feuilles de roquette*	48,00 €
Poisson du jour grillé à la salade de lentilles, purée d'olives et vinaigrette à la tomate	32,00 €
Steak haché de dinde au riz vénéré noir, légumes à la vapeur et sauce moutarde	22,00 €
Brochette de filet de poulet avec pain pita, frites et sauce au yaourt	19,00 €
"Gyros" de porc sur pain pita avec yaourt parfumé et frites	24,00 €
Côtelettes d'agneau avec cubes de salade grecque et trempepette tzatziki	38,00 €
Burger de bœuf avec concombre mariné maison, edam, bacon, tomate, oignons, sauce barbecue et pommes de terre frites	28,00 €
Moussaka traditionnelle	24,00 €
Tomates et poivrons farcis de riz et épices	18,00 €

Desserts

Assortiment de fromages grecs	14,00 €
Sélection de fruits frais saisonniers	13,00 €
Dessert du jour	12,00 €
Yaourt grec au miel du pays	13,00 €
Sélection de sorbets maison	12,00 €
Sélection de glaces	9,00 €

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.

Υ.Κ. L 2024

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



Starters		Vorspeisen	
Soup of the day	13,00 €	Tagessuppe	13,00 €
White fish roe dip "tarama" with crunchy paprika-flavoured pita bread	12,00 €	'Taramosalata' (<i>Weiß Fischrogen-Dip</i>)	12,00 €
"Tzatziki" with chickpea meatball croutons	12,00 €	mit knusprigem Pita-Brot mit Paprika-Geschmack	
Fried zucchini with local cream cheese	15,00 €	'Tzatziki' mit Kichererbsen-Crouton	12,00 €
Tomato croquettes in feta cream cheese	13,00 €	Gebratene Zucchini mit kretischem Frischkäse	15,00 €
Fresh fries with local Gruyere cheese and oregano from our garden	8,00 €	Tomatenkroketten in Fetacreme	13,00 €
"Saganaki" fried local cheese with pistachios from Aegina	16,00 €	Frische Pommes mit kretischem Graviera-Käse und Oregano aus Kreta	8,00 €
Steamed mussels with white wine and parsley	18,00 €	"Saganaki" (frittierter Käse aus Kreta) mit Pistazien	16,00 €
Grilled octopus with local greens, cherry tomatoes, capers, and oregano vinaigrette	22,00 €	Muscheln mit Petersilie, gedämpft in Weißwein	18,00 €
Fried squid with caper mayonnaise	23,00 €	Gegrillter Oktopus mit kretischem Gemüse, Kirschtomaten, Kapern und Oregano-Vinaigrette	22,00 €
Salmon tartare with orange, quinoa, lentils and pumpkin seeds	20,00 €	Gebratener Tintenfisch mit Kapernmayonnaise	23,00 €
Local fried smelt, in a fish roe cream, with local lemon greens	20,00 €	Lachstatar mit Orangen, Quinoa, Linsen & Kürbissamen	20,00 €
Bruschetta with marinated tomato, grilled sardine and samphire	17,00 €	Lokaler frittierter Stint, in einer Fischrogencreme, mit heimischen Gemüse aromatisiert mit Zitrone	20,00 €
Meat balls with "tzatziki"	20,00 €	Bruschetta mit marinierten Tomaten, gegrillten Sardinen und Meerfenchel	17,00 €
		Frikadellen mit "Tzatziki"	20,00 €
Salads		Salate	
Greek salad	17,00 €	Griechischer Salat	17,00 €
Cherry tomatoes, carob rusk, cream cheese from Sitia, and basil	14,00 €	Kirschtomaten, Johannisbrot-Zwieback, Frischkäse aus Sitia und Basilikum	14,00 €
Mixed salad with tomato, cucumber, olives, capers, pickled peppers and vinaigrette	10,00 €	Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Kapern, eingelegten Paprika und Vinaigrette	10,00 €
Herb salad with marinated shrimps, avocado and a carob breadstick	21,00 €	Kräutersalat mit marinierten Garnelen, Avocado und Brotstangen aus Johannisbrotmehl	21,00 €
Green salad with chicory, quinoa, avocado, grilled chicken and local Gruyere cheese	18,00 €	Grüner Salat mit Chicorée, Quinoa, Avocado, gegrilltem Hähnchen und lokalem Gruyère-Käse	18,00 €
Pasta		Pasta	
Seafood spaghetti with fresh tomato and basil	32,00 €	Spaghetti mit Meeresfrüchte, Tomaten & Basilikum	32,00 €
Penne al pesto with Cretan cheese and cherry tomatoes from Ierapetra	19,00 €	Penne al Pesto mit kretischem Käse und Kirschtomaten aus Ierapetra	19,00 €
Orzo with a variety of mushrooms, chicken, bell peppers and feta cheese	20,00 €	Gersten-Nudeln mit einer Vielzahl von Pilzen, Hähnchen, bunter Paprika und Feta-Käse	20,00 €
Main dishes		Hauptgänge	
Fresh fish- catch of the day (<i>per 100gr</i>)	10,00 €	Frischer Fisch vom Tagesfang (<i>pro 100gr</i>)	10,00 €
<i>grilled</i>		<i>gegrillt</i>	
<i>in a salt crust</i>		<i>in einer Salzkruste</i>	
<i>carpaccio</i>		<i>Carpaccio</i>	
<i>baked, with cherry tomatoes from Ierapetra, capers, garlic and red wine Vidiano</i>		<i>im Ofen mit Kirschtomaten aus Ierapetra, Kapern, Knoblauch und Vidiano Wein</i>	
Shrimps with saffron sauce, tomatoes confit, venere rice, and rocket leaves*	48,00 €	Garnelen mit Safransauce, confiterten Tomaten, Venere-Reis und Rucola*	48,00 €
Grilled fish of the day, with lentil salad, olive puree, and tomato vinaigrette	32,00 €	Gegrillter Fisch des Tages, mit Linsensalat, Olivenpüree und Tomatenvinaigrette	32,00 €
Turkey burger with venere rice, steamed vegetables, and mustard sauce	22,00 €	Putenburger mit Venere-Reis, gedünstetem Gemüse und Senfsauce	22,00 €
Chicken fillet skewer with "pita" bread, french fries and yoghurt sauce	19,00 €	Hähnchen-Souvlaki mit Pita-Brot, Pommes frites & Joghurt-Sauce	19,00 €
Pork "gyros" on "pita" bread with flavoured yoghurt and french fries	24,00 €	Schweinefleisch "Gyros" auf Pita-Brot, mit aromatisiertem Joghurt und Pommes Frites	24,00 €
Lamb chops with Greek salad cubes and tzatziki dip	38,00 €	Lammkotelets mit griechischen Salatwürfel und Tzatziki	38,00 €
Beef burger with home-made pickled cucumber, edam, bacon, tomato, onions, BBQ sauce and fried baby potatoes	28,00 €	Beef-Burger mit hausgemachter eingelegter Gurke, Edamer, Bacon, Tomate, Zwiebeln, BBQ-Sauce und gebratenen Babykartoffeln	28,00 €
Traditional moussaka	24,00 €	Traditionelles Moussaka	24,00 €
Tomatoes and bell peppers stuffed with rice and spices	18,00 €	Tomaten und Paprika, gefüllt mit Reis und Gewürzen	18,00 €
Desserts		Nachspeisen	
Variety of Greek cheese	14,00 €	Vielzahl von griechischen Käse	14,00 €
Selection of seasonal fresh fruit	13,00 €	Auswahl an frischem Obst der Saison	13,00 €
Pastry of the day	12,00 €	Dessert des Tages	12,00 €
Greek yoghurt with Cretan honey	13,00 €	Griechischer Joghurt mit Honig	13,00 €
Selection of sorbets	12,00 €	Auswahl an hausgemachten Sorbets	12,00 €
Selection of ice cream	9,00 €	Auswahl an Eissorten	9,00 €

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.

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



Starters

Soup of the day	13,00 €
White fish roe dip "tarama" with crunchy paprika-flavoured pita bread	12,00 €
"Tzatziki" with chickpea meatball croutons	12,00 €
Fried zucchini with local cream cheese	15,00 €
Tomato croquettes in feta cream cheese	13,00 €
Fresh fries with local Gruyere cheese and oregano from our garden	8,00 €
"Saganaki" fried local cheese with pistachios from Aegina	16,00 €
Steamed mussels with white wine and parsley	18,00 €
Grilled octopus with local greens, cherry tomatoes, capers, and oregano vinaigrette	22,00 €
Fried squid with caper mayonnaise	23,00 €
Salmon tartare with orange, quinoa, lentils and pumpkin seeds	20,00 €
Local fried smelt, in a fish roe cream, with local lemon greens	20,00 €
Bruschetta with marinated tomato, grilled sardine and samphire	17,00 €
Meat balls with "tzatziki"	20,00 €

Salads

Greek salad	17,00 €
Cherry tomatoes, carob rusk, cream cheese from Sitia, and basil	14,00 €
Mixed salad with tomato, cucumber, olives, capers, pickled peppers and vinaigrette	10,00 €
Herb salad with marinated shrimps, avocado and a carob breadstick	21,00 €
Green salad with chicory, quinoa, avocado, grilled chicken and local Gruyere cheese	18,00 €

Pasta

Seafood spaghetti with fresh tomato and basil	32,00 €
Penne al pesto with Cretan cheese and cherry tomatoes from Ierapetra	19,00 €
Orzo with a variety of mushrooms, chicken, bell peppers and feta cheese	20,00 €

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 tomatoes from Ierapetra, capers, garlic and red wine Vidiano</i>	
Shrimps with saffron sauce, tomatoes confit, venere rice, and rocket leaves*	48,00 €
Grilled fish of the day, with lentil salad, olive puree, and tomato vinaigrette	32,00 €
Turkey burger with venere rice, steamed vegetables, and mustard sauce	22,00 €
Chicken fillet skewer with "pita" bread, french fries and yoghurt sauce	19,00 €
Pork "gyros" on "pita" bread with flavoured yoghurt and french fries	24,00 €
Lamb chops with Greek salad cubes and tzatziki dip	38,00 €
Beef burger with home-made pickled cucumber, edam, bacon, tomato, onions, BBQ sauce and fried baby potatoes	28,00 €
Traditional moussaka	24,00 €
Tomatoes and bell peppers stuffed with rice and spices	18,00 €

Desserts

Variety of Greek cheese	14,00 €
Selection of seasonal fresh fruit	13,00 €
Pastry of the day	12,00 €
Greek yoghurt with Cretan honey	13,00 €
Selection of sorbets	12,00 €
Selection of ice cream	9,00 €

Закуски

Суп Дня	13,00 €
Соус-дип "тарама" из икры белых рыб с хрустящим хлебом-пита, ароматизированным паприкой	12,00 €
Дзадзики с крутонами-фрикадельками из нута	12,00 €
Жареные кабачки с местным сливочным сыром	15,00 €
Крокеты из помидоров с кремом из сыра Фета	13,00 €
Свежий картофель фри с местным сыром "Гравьера" и критским орегано из нашего сада	8,00 €
Жареный местный сыр ("Саганаки") с фисташками региона Эгина	16,00 €
Мидии, приготовленные на пару с белым вином и петрушкой	18,00 €
Осьминог на гриле с местной зеленью, помидорками черри, каперсами и уксусной заправкой с орегано	22,00 €
Жареные кальмары с майонезом из каперсов	23,00 €
Тартар из лосося с апельсином, киноа, чечевицей & тыквенными семечками	20,00 €
Местная жареная корюшка на креме из икры белых рыб, с местной зеленью, приправленной лимоном	20,00 €
Брускетты с маринованным помидором, запеченной сардиной и морским критмумом	17,00 €
Маленькие мясные котлетки с соусом "дзадзики"	20,00 €

Салаты

Греческий Салат	17,00 €
Помидорки черри, сухарики из муки бобов рожкового дерева, сливочный сыр "Xigalo" из Ситии и базилик	14,00 €
Салат-микс с помидором, огурцом, оливками, каперсами, маринованным перцем & прованской заправкой	10,00 €
Салат с пряными травами и маринованными креветками, с авокадо & гриссини из муки бобов рожкового дерева	21,00 €
Зеленый салат с цикорием, киноа, авокадо, курицей-гриль и местным сыром "Гравьера"	18,00 €

Макаронные изделия

Спагетти с морепродуктами, со свежим помидором и базиликом	32,00 €
Пенне al pesto с критским сыром "Гравьера" и помидорками черри из Иерапетры	19,00 €
Паста Ризони(орзо) с разнообразными грибами, курицей, болгарским перцем разных цветов и сыром Фета	20,00 €

Основные блюда

Свежая рыба- улов дня (<i>на 100 гр</i>)	10,00 €
<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>	
Креветки с шафрановым соусом, томатным конфи, черным рисом венере и листьями рукколы*	48,00 €
Рыба дня на гриле с салатом из чечевицы, оливковым пюре и томатной прованской заправкой	32,00 €
Бургер из индейки с черным рисом венере, овощами на пару и горчичным соусом	22,00 €
Шашлык из куриного филе с хлебом-пита, картофелем фри и кремом из сливочного сыра	19,00 €
Гурос из свинины, хлебец-пита с ароматизированным йогуртом & картофель фри	24,00 €
Бараньи ребрышки с кубиками греческого салата & соус-дип "дзадзики"	38,00 €
Говяжий бургер с домашним маринованным огурцом, сыром "Эдам", беконом, помидором, луком, соусом барбекю и жареным молодым картофелем	28,00 €
Традиционная Греческая Мусака	24,00 €
Помидоры и перцы, начиненные рисом и пряными травами	18,00 €

Десерты

Ассорти Греческих сыров	14,00 €
Разнообразие Свежих Фруктов	13,00 €
Выпечка дня	12,00 €
Греческий йогурт с критским мёдом	13,00 €
Домашние сорбеты	12,00 €
Мороженое на выбор	9,00 €

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.

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.

Y.C. L 2024

Оливковое масло первого отжима экстра класса используется для салатов, для жарки мы пользуемся подсолнечным маслом.