

# CRETAMOS

FINE DINING



THE ROYAL SENSES

RESORT & SPA CRETE

---

**CURIO COLLECTION**  
by Hilton™

# STARTERS / APPETIZERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

## **Cold Soup with Cretan Cherry Tomatoes**

"Xinomyzithra" cheese ice cream and crispy carob bruschetta

(Contains: celery, gluten, egg, lactose)

## **Kalte Suppe mit Kretischen Kirschtomaten**

"Xinomyzithra" Käse-Eiscreme und knusprige Johannisbrot-Bruschetta

(Enthält: Sellerie, Gluten, Ei, Laktose)

## **Κρύα Σούπα με Ντοματίνια Κρήτης**

Παγωτό Ξινομυζήθρα και τραγανή μπρουσκέτα χαρουπιού

(Περιέχει: σέλινο, γλουτένη, αυγό, λακτόζη)

€19

## **King Crab**

with white asparagus flan, Kombu seaweed, fresh coriander, chili and lime

(Contains: crustaceans, egg, lactose)

## **Königskrabbe**

mit weißer Spargelkruste, Kombu Seetang, frischem Koriander, Chili und Limette

(Enthält: Krustentiere, Ei, Laktose)

## **Βασιλικό Καβούρι**

με φλαν από σπαράγγια, φύκια κόμπου, φρέσκο κόλιανδρο, τσίλι και μοσχολέμονο

(Περιέχει: οστρακοειδή, αυγό, λακτόζη)

€49

## **Artichoke Topinambur in Three Textures**

fried in butter, hot cream, crispy chips and black truffle ice cream

(Contains: egg, lactose)

## **Artischocke Topinambur in Drei Texturen**

frittiert in Butter, scharfe Crème, knusprige Chips und schwarze Trüffel Eiscreme

(Enthält: Ei, Laktose)

## **Αγκινάρα Τοπιναμπούρ σε Τρεις Υφές**

τηγανητό σε βούτυρο, ζεστή κρέμα, τραγανά τσιπς και παγωτό μαύρης τρούφας

(Περιέχει: αυγό, λακτόζη)

€28

**Beef Tartar**

with ashes bread, smoked yoghurt cream, pickled cucumber  
aromatized with dill and black garlic

(Contains: gluten, lactose, egg, soya, sulphites)

**Beef Tartar**

mit Aschenbrot, geräucherter Joghurt-Creme, eingelegten Gurken  
aromatisiert mit Dill und schwarzem Knoblauch

(Enthält: Gluten, Laktose, Ei, Soja, Sulfite)

**Μοσχαρίσιο Ταρτάρ**

ψωμί από στάχτη, κρέμα από καπνιστό γιαούρτι, πίκλα αγγούρι  
αρωματισμένη με άνηθο και μαύρο σκόρδο

(Περιέχει: γλουτένη, λακτόζη, αυγό, σόγια, θειώδη)

€32

**Crayfish Tartar**

marinated with Kaffir lime, golden herring eggs and parsley tarama

(Contains: crustaceans, celery, fish, lactose)

**Flusskrebbs-Tartar**

mariniert mit Kaffir-Limette, goldenen Heringseiern und Petersilien-Tarama

(Enthält: Krustentiere, Sellerie, Fisch, Laktose)

**Καραβίδα Ταρτάρ**

αρωματισμένο με kafir lime, αυγά χρυσής ρέγκας και ταραμάς μαϊντανού

(Περιέχει: οστρακοειδή, σέλινο, ψάρι, λακτόζη)

€40

**Grilled Celery Root**

with egg-lemon sauce and black truffle

(Contains: celery, egg)

**Gegrillte Selleriewurzel**

mit Ei-Zitronen-Sauce und schwarzem Trüffel

(Enthält: Sellerie, Ei)

**Σελινόριζα Σχάρας**

με αυγολέμονο και μαύρη τρούφα

(Περιέχει: σέλινο, αυγό)

€38

# MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

## Lobster with "Skioufichta" Pasta

lemon-thyme oil, bisque aromatized with orange and trout eggs

€65

(Contains: crustaceans, fish, celery, lactose)

## Hummer mit "Skioufichta" Pasta

Zitronen-Thymian-Öl, Bisque aromatisiert mit Orangen und Forellen-Eiern

(Enthält: Krustentiere, Fisch, Sellerie, Laktose)

## Αστακός με Σκιουφιχτά

λάδι από λεμονοθύμαρο, μπισκ αρωματισμένη με πορτοκάλι και αυγά πέστροφας

(Περιέχει: οστρακοειδή, ψάρι, σέλινο, λακτόζη)

## Fillet of Grouper

with mussels and quinces, artichokes and lemon verbena oil

€65

(Contains: molluscs, fish, lactose)

## Zackenbarsch Filet

mit Muscheln und Quitten, Artischocken und Zitronenverbene-Öl

(Enthält: Weichtiere, Fisch, Laktose)

## Φιλέτο Σφυρίδας

με μύδια και κυδώνια, αγκινάρες και λάδι λουίζας

(Περιέχει: μαλάκιο, ψάρι, λακτόζη)

## Red Mullet

with carrots, "Kakavia" fisherman's soup and bottarga

€45

(Contains: molluscs, fish, lactose)

## Rotbarbe

mit Karotten, „Kakavia“ Fischsuppe und Bottarga

(Enthält: Weichtiere, Fisch, Laktose)

## Μπαρμπούνι

και καρότα με κακαβιά και αυγοτάραχο

(Περιέχει: μαλάκιο, ψάρι, λακτόζη)

**Lamb Saddle Sous-Vide**

with zucchini cream, tomato confit, green olives and lemon

(Contains: lactose, celery, gluten, sulphites)

**Lammsattel Sous-Vide**

mit Zucchini-Creme, Tomatenkonfit, grünen Oliven und Zitrone

(Enthält: Laktose, Sellerie, Gluten, Sulfite)

**Αρνί Σέλα Sous-Vide**

με κρέμα κολοκύθι, ντομάτα κονφί, πράσινες ελιές και λεμόνι

(Περιέχει: λακτόζη, σέλινο, γλουτένη, θειώδη)

€45

**Beef Fillet**

artichoke Topinambur on puree and risotto, Parmesan and black truffle

(Contains: lactose)

**Rinderfilet**

Artischocke Topinambur auf Püree und Risotto, Parmesan und schwarzer Trüffel

(Enthält: Laktose)

**Μοσχαρίσιο Φιλέτο**

αγκινάρα Τοπιναμπούρ σε πουρέ και ριζότο, Παρμεζάνα και μαύρη τρούφα

(Περιέχει: λακτόζη)

€58

**Guineafowl's Breast**

with herbs salad, carrots and celeriac cooked in butter

(Contains: celery, lactose)

**Perlhuhn-Brust**

mit Kräutersalat, Karotten und Sellerieknolle in Butter gekocht

(Enthält: Sellerie, Laktose)

**Στήθος Φραγκόκοτας**

με σαλάτα μυρωδικών, καρότα και σελινόριζα μαγειρεμένα σε βούτυρο

(Περιέχει: σέλινο, λακτόζη)

€38

## DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

### Strawberry Cake

lemongrass cream, vanilla ice cream and fruit salad with spearmint

(Contains: gluten, egg, lactose)

### Erdbeer-Torte

Zitronengras-Creme, Vanille-Eis und Obstsalat mit Minze

(Enthält: Gluten, Ei, Laktose)

### Κέικ με Φράουλες

κρέμα λεμονόχορτου, παγωτό βανίλια και φρουτοσαλάτα με δυόσμο

(Περιέχει: γλουτένη, αυγό, λακτόζη)

€18

### Cream Brûlée with Chocolate

Tonka ice cream and orange tuille

(Contains: gluten, egg, lactose)

### Crème Brûlée mit Schokolade

Tonka-Eiscreme und Orangen-Tuille

(Enthält: Gluten, Ei, Laktose)

### Κρέμα Brûlée με Σοκολάτα

παγωτό τόνκα και τουίλ πορτοκάλι

(Περιέχει: γλουτένη, αυγό, λακτόζη)

€18

### Bitter Chocolate Cream

coffee ice cream, caramelized hazelnuts and Crue de cacao cream

(Contains: egg, lactose, nuts)

### Bitterschokoladen Creme

Kaffee-Eiscreme, karamellierte Haselnüsse und Crue de cacao Creme

(Enthält: Ei, Laktose, Nüsse)

### Κρέμα Πικρής Σοκολάτας

παγωτό καφέ, καραμελωμένα φουντούκια και κρέμα από καρπό του κακάο

(Περιέχει: αυγό, λακτόζη, ξηροί καρποί)

€18

CRETAMOS  
MENU DEGUSTATION

## **Chef's Welcome**

\*\*\*\*\*

### **Cold Soup**

with Cretan Cherry Tomatoes  
"Xinomyzithra" cheese ice cream and crispy carob bruschetta

(Contains: celery, gluten, egg, lactose)

\*\*\*\*\*

### **King Crab**

with white asparagus flan, Kombu seaweed, fresh coriander, chili and lime

(Contains: crustaceans, egg, lactose)

\*\*\*\*\*

### **Fillet of Grouper**

with mussels and quinces, artichokes and lemon verbena oil

(Contains: molluscs, fish, lactose)

\*\*\*\*\*

### **Beef Fillet**

artichoke Topinambur on puree and risotto, Parmesan and black truffle

(Contains: lactose)

\*\*\*\*\*

### **Pre Dessert**

\*\*\*\*\*

### **Cream Brûlée with Chocolate**

Tonka ice cream and orange tuille

(Contains: gluten, egg, lactose)

\*\*\*\*\*

### **Mignardises**

**Menu Degustation: 150€ per person**  
**Menu Degustation with Wine Pairing (5 different wine varieties): 195€ per person**



## **Willkommensgruß des Chefs**

\*\*\*\*\*

### **Kalte Suppe mit Kretischen Kirschtomaten** "Xinomyzithra" Käse-Eiscreme und knusprige Johannisbrot Bruschetta

(Enthält: Sellerie, Gluten, Ei, Laktose)

\*\*\*\*\*

### **Königskrabbe** mit weißer Spargelkruste, Kombu Seetang, frischem Koriander, Chili und Limette

(Enthält: Krustentiere, Ei, Laktose)

\*\*\*\*\*

### **Zackenbarsch Filet** mit Muscheln und Quitten, Artischocken und Zitronenverbene-Öl

(Enthält: Weichtiere, Fisch, Laktose)

\*\*\*\*\*

### **Rinderfilet** Artischocke Topinambur auf Püree und Risotto, Parmesan und schwarzer Trüffel

(Enthält: Laktose)

\*\*\*\*\*

### **Pre Dessert**

\*\*\*\*\*

### **Creme Brûlée mit Schokolade** Tonka-Eiscreme und Orangen-Tuille

(Enthält: Gluten, Ei, Laktose)

\*\*\*\*\*

### **Mignardises**

**Menu Degustation: 150€ pro Person**  
**Menu Degustation mit Weinbegleitung (5 verschiedene Weinsorten): 195€ pro Person**

## Το Καλωσόρισμα του Σεφ

\*\*\*\*\*

**Κρύα Σούπα με Ντοματίνια Κρήτης**  
παγωτό ξινομυζήθρα και τραγανή μπρουσκέτα χαρουπιού

(Περιέχει: σέλινο, γλουτένη, αυγό, λακτόζη)

\*\*\*\*\*

**Βασιλικό Καβούρι**  
με φλαν από σπαράγγια, φύκια κόμπου,  
φρέσκο κόλιανδρο, τσίλι και μοσχολέμονο

(Περιέχει: οστρακοειδή, αυγό, λακτόζη)

\*\*\*\*\*

**Φιλέτο Σφυρίδας**  
με μύδια και κυδώνια, αγκινάρες και λάδι λουίζας

(Περιέχει: μαλάκιο, ψάρι, λακτόζη)

\*\*\*\*\*

**Μοσχαρίσιο Φιλέτο**  
αγκινάρα Τοπιναμπούρ σε πουρέ και ριζότο,  
Παρμεζάνα και μαύρη τρούφα

(Περιέχει: λακτόζη)

\*\*\*\*\*

## Επιδόρπια

\*\*\*\*\*

**Κρέμα Brûlée με Σοκολάτα**  
παγωτό τόνκα και τουίλ πορτοκάλι

(Περιέχει: γλουτένη, αυγό, λακτόζη)

\*\*\*\*\*

## Γλυκίσματα

Menu Degustation: 150€ ανά άτομο  
Menu Degustation με Συνοδεία Κρασιού (5 διαφορετικές ποικιλίες κρασιού): 195€ ανά άτομο

CRETAMOS  
FINE WINES

# FINE WINES

---

## CHAMPAGNE

**Dom Pérignon Vintage** EPERNAY, FRANCE €589  
Chardonnay, Pinot Noir

**Cristal, Louis Roederer 2013** MARNE, FRANCE €750  
Chardonnay, Pinot Noir

**Krug Grand Cuvée** REIMS, FRANCE €500  
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

**Moët & Chandon MCIII** REIMS, FRANCE €890  
Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

## ROSÉ CHAMPAGNE

**Dom Pérignon Rosé 2008** EPERNAY, FRANCE €1.050  
Chardonnay, Pinot Noir

**Armand de Brignac Rosé** REIMS, FRANCE €1.350  
Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

## GREEK WHITE WINES

**Clos Stegasta, T-oinos 2017** TINOS €160  
Assyrtiko

**34 Ancestral, Artemis Karamolegos, 2019** SANTORINI €65  
Assyrtiko

**Submerged Thalassitis, Gaia Wines 2016** SANTORINI €800  
Assyrtiko

# INTERNATIONAL WHITE WINES

## FRANCE

**Puligny-Montrachet, Domaine Jacques Carillon** BURGUNDY €240  
Chardonnay

**Meursault Premier Cru "Les Charmes", Henri Boillot 2018** BURGUNDY €400  
Chardonnay

**Chevalier Montrachet Grand Cru, Bouchard Pere et Fils, 2014** BURGUNDY €850  
Chardonnay

## ITALY

**Poggio Alle Gaze, Tenuta dell' Ornellaia 2019** TUSCANY €140  
Sauvignon Blanc, Vermentino, Verdicchio

## USA

**Duckhorn Vineyards Chardonnay** NAPA VALLEY, CALIFORNIA €115  
Chardonnay

# ROSÉ WINE

**Garrus, Chateau d'Esclans 2021** CÔTES DE PROVENCE, FRANCE €380  
Grenache, Vermentino, Syrah

# GREEK RED WINES

**Kormilitsa Gold Collection, Tsantalis Wines 2014** MOUNT ATHOS €290  
Cabernet Sauvignon, Limnio

**Vrana Petra, Thymiopoulos Vineyards** P.D.O. NAOUSSA €200  
Xinomavro

# INTERNATIONAL RED WINES

## FRANCE

<b>Pagodes des Cos, Cos d'Estournel</b> SAINT ESTÈPHE, BORDEAUX Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	€220
<b>Alter Ego de Palmer, Château Palmer 2016</b> MARGAUX, BORDEAUX Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	€350
<b>Château Palmer 2016</b> MARGAUX, BORDEAUX Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	€960
<b>Château Latour, Premier Grand Cru 2005</b> PAUILLAC, BORDEAUX Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	€3.200
<b>Château Angelus, Premier Grand Cru Classé "A" 2014</b> SAINT ÉMILION, BORDEAUX Merlot, Cabernet Franc	€1.800
<b>Gevrey Chambertin, Premier Cru "Les Gazetiers"</b> BURGUNDY Maison L. Jadot 2017, Pinot Noir	€320
<b>Hermitage, Etienne Guigal 2017</b> NORTHERN RHONE Syrah	€210

## ITALY

<b>Barolo, Pio Cesare 2018</b> PIEMONTE Nebbiolo	€180
<b>Tignanello, Marchesi Antinori</b> TUSCANY Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	€340
<b>Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia 2018</b> BOLGHERI, TUSCANY Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	€680

## USA

<b>Three Palms, Duckhorn Vineyards 2018</b> NAPA VALLEY, CALIFORNIA Merlot	€310
<b>Sine Qua Non, 'Ziehharmonika' 2018</b> NAPA VALLEY, CALIFORNIA Syrah	€820
<b>IX Estate, Colgin Cellars</b> NAPA VALLEY, CALIFORNIA Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot	€2.000
<b>Opus One, Robert Mondavi 2014</b> NAPA VALLEY, CALIFORNIA Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc, Merlot, Malbec	€1.600

# SWEET WINES

<b>Chateau d'Yquem, Premier Cru Superieur 2016 (375 ml)</b> SAUTERNES, FRANCE Sauvignon Blanc, Semillon	€850
<b>Vintage Port Senhora do Convento 2009</b> DOURO, PORTUGAL Tinta Barroca, Touriga Franca, Touriga Nacional	€120

# MAGNUM BOTTLES

## CHAMPAGNE

**Moët & Chandon Brut Impèrial** REIMS, FRANCE €300  
Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

## ROSÉ CHAMPAGNE

**Dom Pérignon** EPERNAY, FRANCE €2.400  
Chardonnay, Pinot Noir

## WHITE WINES

**Nostos Roussanne, Manousakis Winery** VATOLAKOS, CHANIA, GREECE €140  
Roussanne

**Ovilos, Vivlia Chora Estate** PANGEON, GREECE €125  
Semillon, Assyrtiko

**Gerovassileiou Estate Chardonnay** EPANOMI, THESSALONIKI, GREECE €115  
Chardonnay

## ROSÉ WINES

**Domaine Costa Lazaridi Merlot** DRAMA, GREECE €120  
Merlot

**Cotes des Roses, Gerard Bertrand** LANGUEDOC, FRANCE €135  
Grenache, Syrah, Cinsault

## RED WINES

**Aspros Lagos, Douloufakis Estate** DAFNES, CRETE €80  
Cabernet Sauvignon

**Alpha Estate SMX** AMYNDEON, GREECE €145  
Syrah, Merlot, Xinomavro

**Techni Alipias Red, Wine Art Estate** DRAMA, GREECE €90  
Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko

**Chianti Classico, Isole e Olena** TUSCANY, ITALY €125  
Sangiovese, Canaiolo

*Kindly note that the vintages may be differentiated,  
however our sommelier is always available to inform you about the vintages and the wines.*

V.A.T. IS INCLUDED IN PRICES

IN ALL OUR DISHES WE USE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL • SUNFLOWER SEED OIL IS USED FOR FRYING •  
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT (RECEIPT - INVOICE) HAS NOT BEEN RECEIVED

THE RESTAURANT / BAR IS LEGALLY REQUIRED TO ISSUE OFFICIAL RECEIPTS, CERTIFIED BY THE RELEVANT TAX OFFICE  
THE RESTAURANT / BAR IS LEGALLY REQUIRED TO PRESENT COMPLAINT/COMMENT FORMS IN A SPECIAL BOX NEXT TO THE EXIT

PERSONS UNDER 18 YEARS OF AGE ARE PROHIBITED FROM CONSUMING ALCOHOLIC BEVERAGES

RESPONSIBLE FOR IMPLEMENTATION OF STATUTORY REGULATIONS: HOTEL MANAGER