

MITATO

CRETAN INSPIRED MEAT RESTAURANT

BACK TO THE ROOTS DINING



THE ROYAL SENSES
RESORT & SPA CRETE

CURIO COLLECTION
by Hilton™

CHEF'S SUGGESTIONS EMPFEHLUNGEN DES CHEFS ΦΙΛΕΜΑ ΑΠΟ ΤΟ ΣΕΦ

RAW / ROH / ΩΜΑ

Crab Wrapped in Avocado with Mashed Peas and Radish

(Contains: crustaceans, soya, sulphites)

€29

The blue crab appeared in Eastern Crete a decade ago in the area of Elounda.
Here, we wrap it in avocado and serve it with a fresh sauce.

Krabbe in Avocado eingehüllt, mit Erbsen und Rettich Püree

(Enthält: Krustentiere, Soja, Sulfite)

Die blaue Krabbe erschien im Osten Kretas vor einem Jahrzehnt in der Gegend von Elounda.
Hier hüllen wir sie in Avocado ein und servieren sie mit einer frischen Sauce.

Καβούρι Τυλιχτό σε Αβοκάντο με Πουρέ Αρακά και Ραπανάκι

(Περιέχει: οστρακοειδή, σόγια, θειώδη)

Το μπλε καβούρι εμφανίστηκε στην Κρήτη πριν μια δεκαετία στην περιοχή της Ελούντας.
Εδώ, το τυλίγουμε σε αβοκάντο και το σερβίρουμε με δροσερή σάλτσα.

Beef Tartare with summer truffle cream, aged Cretan Graviera cheese, onion pickles and crispy capers

(Contains: egg, lactose, mustard, sulphites)

€32

Cretan Graviera is a PDO cheese made from sheep's milk. The production process incorporates older traditional techniques such as cave ripening, which led to the creation of the famous Graviera "of the cave".

Rindertartar mit Sommertrüffel-Creme, Gereiftem Kretischen Graviera Käse, Eingelegten Zwiebeln und Knusprigen Kapern

(Enthält: Ei, Laktose, Senf, Sulfite)

Kretischer Graviera ist ein g.U. Käse, der ausschließlich aus Schafsmilch hergestellt wird.
Das Herstellungsverfahren umfasst ältere traditionelle Techniken wie die Höhlenreifung, die zur Entstehung des berühmten Gravieras „der Höhle“ führte.

Μοσχάρισιο Ταρτάρ με Κρέμα Καλοκαιρινής Τρούφας, Παλαιωμένη Κρητική Γραβιέρα, Πίκλες Κρεμμυδιού και Τραγανή Κάπαρη

(Περιέχει: αυγό, λακτόζη, μουστάρδα, θειώδη)

Η Κρητική Γραβιέρα είναι ΠΟΠ τυρί από πρόβειο γάλα. Στην διαδικασία παραγωγής της ενσωματώθηκαν και παλαιότερες παραδοσιακές τεχνικές όπως η ωρίμανση σε σπηλιές, όπου οδήγησαν στην δημιουργία της περίφημης Γραβιέρας της τρύπας.

STARTING WITH ... / ZU BEGINN ... / ΓΙΑ ΑΡΧΗ ...

Potato Velouté with Crispy Apaki and Summer Truffle

(Contains: gluten, lactose, egg, sulphites)

€16

Apaki is a traditional cold cut of the mountain villages of Crete, made from pork meat and marinated in vinegar and spices.

Kartoffel-Velouté mit Knusprigem Apaki und Sommertrüffel

(Enthält: Gluten, Laktose, Ei, Sulfite)

Apaki ist eine traditionelle Wurstsorte aus den Bergdörfern Kretas, die aus Schweinefleisch hergestellt und in Essig und Gewürzen mariniert wird.

Βελουτέ Πατάτας με Τραγανό Απάκι και Καλοκαιρινή Τρούφα

(Περιέχει: γλουτένη, λακτόζη, αυγό, θειώδη)

Το Απάκι είναι παραδοσιακό αλλαντικό της ορεινής Κρήτης που παρασκευάζεται από χοιρινό κρέας μαριναρισμένο σε ξύδι και μπαχαρικά.

Grilled "Tyromalama" Cheese, Dried Fruits, Pine nuts, Mint Leaves and Apple Vinegar Syrup

(Contains: lactose, nuts, sulphites)

€15

Tyromalama is a rare cheese made exclusively in the prefecture of Chania.

It results from the first stage of the production of Graviera cheese.

We serve it in a syrup of herbs and fruits.

Gegrillter "Tyromalama"-Käse, Trockenfrüchte, Pinienkerne, Minzblätter und Apfelessig-Sirup

(Enthält: Laktose, Nüsse, Sulfite)

Tyromalama ist ein seltener Käse, der ausschließlich in der Präfektur Chania hergestellt wird.

Er entsteht in der ersten Phase der Herstellung von Graviera-Käse.

Wir servieren ihn in Sirup aus Kräutern und Früchten.

Τυρομάλαμα στην Σχάρα, Αποξηραμένα Φρούτα, Κουκουνάρι, Φύλλα Δυόσμου και Σιρόπι από Μηλόξυδο

(Περιέχει: λακτόζη, ξηροί καρποί, θειώδη)

Το τυρομάλαμα είναι ένα σπάνιο τυρί που παρασκευάζεται αποκλειστικά στον νομό Χανίων.

Προκύπτει από το πρώτο στάδιο παρασκευής της Γραβιέρας.

Το σερβίρουμε μέσα σε σιρόπι από μυρωδικά και φρούτα.

Open Greens' Pie, Traditional Filo Dough, Stamnagathi, Spinach and Yoghurt with Feta

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

€18

Stamnagathi is a wild variety of radicchio cultivated in Crete.

It can be found on steep beaches, lapped by the waves and nourished by the salt of the sea.

Offene Grüngemüse-Tarte, Traditioneller Filoteig, Stamnagathi, Spinat und Joghurt mit Feta

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

Stamnagathi ist eine auf Kreta kultivierte wilde Art des Radicchio.

Man findet ihn an steilen Stränden, wo er von den Wellen umspült und vom Salz des Meeres genährt wird.

Ανοιχτή Χορτόπιτα, Χωριάτικο Φύλλο, Σταμναγκάθι, Σπανάκι και Γιαούρτι με Φέτα

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

Το σταμναγκάθι είναι άγρια ποικιλία ραδικιού, και καλλιεργείται ευρέως στην Κρήτη.

Το συναντάμε σε απόκρημνες ακρογιαλιές να το χτυπάει το κύμα και να το θρέφει η αλμύρα της θάλασσας.

<p>Traditional Pie with Olive Oil, Rooster in Wine Sauce, Yoghurt with Garlic and Onion Pickles (Contains: gluten, lactose, mustard, sulphites)</p> <p>Pie inspired by the Greek pita bread. We use Dorking rooster of Mediterranean origin, one of the oldest breeds in the world. We cook it with Cretan Marouvas wine and fresh tomatoes.</p> <p>Traditionelle Pastete mit Olivenöl, Hahn in Weinsauce, Joghurt mit Knoblauch und Zwiebelpickles (Enthält: Gluten, Laktose, Senf, Sulfite)</p> <p>Diese Pastete ist vom griechischen Pitabrot inspiriert. Wir verwenden den Dorking-Hahn mediterraner Herkunft, eine der ältesten Rassen der Welt. Wir kochen ihn mit kretischem Wein Marouvas und frischen Tomaten.</p> <p>Λαδόπιτα, Κόκορας Κρασάτος, Γιαούρτι με Σκόρδο και Πίκλες Κρεμμυδιού (Περιέχει: γλουτένη, λακτόζη, μουστάρδα, θειώδη)</p> <p>Πίτα εμπνευσμένη από το Ελληνικό πιτόγυρο. Χρησιμοποιούμε κόκορα Dorking, μεσογειακής προέλευσης, μία από τις αρχαιότερες ράτσες στον κόσμο. Τον μαγειρεύουμε με Κρητικό κρασί Marouβά και φρέσκια ντομάτα.</p>	<p>€28</p>
<p>Fricassee of Cretan Wild Mushrooms with White Wine and Herbs (Contains: gluten, lactose, sulphites)</p> <p>Closely tied to the rich nature of their island, the Cretans are not only familiar with local mushrooms but have also included them into their dishes.</p> <p>Frikassee aus Kretischen Pilzen mit Weißwein und Kräutern (Enthält: Gluten, Laktose, Sulfite)</p> <p>Eng verbunden mit der reichen Natur der Insel, sind die Kreter nicht nur mit den Pilzen vertraut, sondern haben sie auch in ihre Gerichte aufgenommen.</p> <p>Φρικασέ Άγριων Μανιταριών της Κρήτης με Λευκό Κρασί και Μυρωδικά (Περιέχει: γλουτένη, λακτόζη, θειώδη)</p> <p>Στενά δεμένοι με την πλούσια φύση του νησιού τους οι Κρητικοί όχι μόνο γνωρίζουν τα μανιτάρια του τόπου τους, αλλά τα έχουν συμπεριλάβει και στην διατροφή τους.</p>	<p>€17</p>
<p>Steamed Mussels with Beer, Vegetables from our Garden, Garlic and Rosemary (Contains: fish, lactose)</p> <p>Fresh mussels steamed with organic beer produced in Rethymno</p> <p>Gedämpfte Miesmuscheln mit Bier, Gemüse aus unserem Garten, Knoblauch und Rosmarin (Enthält: Fisch, Laktose)</p> <p>Frische Miesmuscheln gedünstet mit Bio-Bier, das in Rethymno hergestellt wird.</p> <p>Αχνιστά Μύδια με Μπύρα, Λαχανικά του Κήπου μας, Σκόρδο και Δενδρολίβανο (Περιέχει: ψάρι, λακτόζη)</p> <p>Φρέσκα μύδια που αχνίζονται με Ρεθυμνιακή βιολογική μπύρα.</p>	<p>€20</p>



SALADS / SALATE / ΣΑΛΑΤΕΣ

Purslane Salad with Cherry Tomatoes, Grilled Graviera, Grilled Pita Bread and Green Olive Vinaigrette

(Contains: gluten, lactose, sulphites)

€18

After engraving the olives, we marinate them in oil, vinegar and coriander before adding lemon and aromatic herbs to make the vinaigrette.

Portulak Salat mit Kirschtomaten, gegrilltem Graviera Käse, gegrilltem Pitabrot und grüner Olivenvinaigrette

(Enthält: Gluten, Laktose, Sulfite)

Nachdem wir die Oliven eingeritzt haben, marinieren wir sie in Öl, Essig und Koriander, bevor wir sie mit Zitrone und aromatischen Kräutern zur Vinaigrette verarbeiten.

Σαλάτα Γλιστρίδα με Ντοματίνια, ψητή Γραβιέρα, ψητή Πίτα και Βινεγκρέτ Πράσινης Ελιάς

(Περιέχει: γλουτένη, λακτόζη, θειώδη)

Αφού χαράξουμε τις ελιές, τις μαρινάρουμε σε λάδι, ξύδι και κόλιανδρο προτού γίνουν βινεγκρέτ με την πρόσθεση λεμονιού και αρωματικών μυρωδικών.

Greek Salad with Feta and Olive Mousse, Cucumber, Oregano, Colorful Cherry Tomatoes, Onion, Bell Peppers, Sea Fennel and Carob Rusks

(Contains: gluten, lactose, sesame, sulphites)

€20

For this salad we choose vegetables from the best Cretan producers.

We compose a Cretan salad with cherry tomatoes from the local farm Karalaki and cucumbers from Knossos, adding carob rusks.

Griechischer Salat mit Feta- und Olivenmousse, Gurken, Oregano, bunten Kirschtomaten, Zwiebel, Paprika, Meerfenchel und Johannisbrot-Hartbrötchen

(Enthält: Gluten, Laktose, Sesam, Sulfite)

Für diesen Salat wählen wir Gemüse der besten kretischen Produzenten.

Wir stellen einen kretischen Salat mit Kirschtomaten vom lokalen Bauernhof Karalaki und Gurken aus Knossos zusammen und geben Johannisbrot-Hartbrötchen dazu.

Ελληνική Σαλάτα με Μους από Φέτα και Ελιά, Αγγούρι, Ρίγανη, Πολύχρωμα Ντοματίνια, Κρεμμύδι, Πιπεριά, Κρίταμο και Παξιμάδια Χαρουπιού

(Περιέχει: γλουτένη, λακτόζη, σουσάμι, θειώδη)

Για την σαλάτα αυτή επιλέγουμε τα λαχανικά από τους καλύτερους Κρητικούς παραγωγούς. Με τα ντοματίνια από την τοπική φάρμα Καραλάκη και τα αγγουράκια Κνωσσοῦ συνθέτουμε μια Κρητική σαλάτα με παξιμάδια χαρουπιού.

Mixed green Salad**with Rakomelo Vinaigrette, Hazelnuts, Pear, and Figs cooked with Brandy**

(Contains: lactose, nuts, mustard, sulfites)

Rakomelo is a traditional treat made with raki, thyme honey, cinnamon and cloves. It is considered a medicine by the Cretans as it relieves the throat when drinking hot. We burnt the alcohol and reformed it into a flavored dressing for our salad.

Gemischter Salat**mit Rakomelo-Vinaigrette, Haselnüssen, Birne und mit Brandy gekochten Feigen**

(Enthält: Laktose, Nüsse, Senf, Sulfite)

Rakomelo ist ein traditionelles Getränk aus Raki, Thymianhonig, Zimt und Nelken. Es gilt bei den Kretern als Medizin, da es, heiß getrunken, Halsschmerzen lindert. Wir haben den Alkohol verbrannt und in ein aromatisches Dressing für unseren Salat umgewandelt.

Ανάμεικτες πρασινες Σαλάτες**με Βινεγκρέτ Ρακόμελου, Φουντούκια, Αχλάδι, και Σύκα μαγειρεμένα με Μπράντυ**

(Περιέχει: λακτόζη, ξηροί καρποί, μουστάρδα, θειώδη)

Το ρακόμελο είναι παραδοσιακό κέρασμα που φτιάχνεται με ρακί, θυμαρίσιο μέλι, κανέλα και γαρύφαλλα. Θεωρείται φάρμακο από τους Κρητικούς διότι ζεστό ανακουφίζει το λαιμό από τα κρυολογήματα του χειμώνα. Εμείς κάψαμε το αλκοόλ και το μετατρέψαμε σε αρωματικό ντρέσινγκ για την σαλάτα μας.

FROM THE CRETAN FAUNA AUS DER KRETISCHEN FAUNA ΑΠΟ ΤΗ ΚΡΗΤΙΚΗ ΠΑΝΙΔΑ

	Per Portion	Per kilo
<p>Lamb „Antikristo“ (served with bones and weighed cooked)</p> <p>It is an ancient cooking method, which still remains alive until today. For this dish a young lamb (up to one year) is needed. It is cut into four pieces and cooked against the fire (the meat is put in the middle of a fire place and “grilled” from the fire around it).</p> <p>This dish is eaten exclusively by hand. Served with French fries. (Contains: lactose, sulphites)</p> <p>Lamm „Antikristo“ (serviert mit Knochen und gebraten gewogen)</p> <p>Antikristo ist eine Kochmethode der Antike, die bis heute erhalten geblieben ist. Für dieses Gericht wird junges Lammfleisch verwendet, das in große Stücke geschnitten gegen das Feuer gebraten wird (das Fleisch wird auf Spießen in die Mitte des Feuerplatzes gelegt und von der Hitze des Feuers „rundherum“ gegrillt).</p> <p>Dieses Gericht wird ausschließlich mit der Hand gegessen. Serviert mit Pommes Frites. (Enthält: Laktose, Sulfite)</p> <p>Αντικριστό Αρνί (σερβίρεται με το κόκκαλο και ζυγίζεται μαγειρεμένο)</p> <p>Πανάρχαια μέθοδος ψησίματος του κρέατος, που μένει ζωντανή μέχρι σήμερα. Για το αντικριστό χρειάζεται νεαρό αρνί, μέχρι ενός έτους, το οποίο χωρίζεται σε 4 κομμάτια και ψήνεται παραδοσιακά αντικριστά στην φωτιά, που βρίσκεται σε έναν μεγάλο λάκκο στο έδαφος.</p> <p>Αυτό το πιάτο τρώγεται αποκλειστικά με το χέρι. Σερβίρετε με τηγανιτές πατάτες. (Περιέχει: λακτόζη, θειώδη)</p>	€29	€60

Lamb "Tsigariasto"

(Contains: lactose, sulphites)

€24

A dish from the region of Sfakia (southern Crete), characterized by its simplicity, but also by its deliciousness. We serve it like a risotto, with bites of lamb cooked only in olive oil, and our own homemade yogurt.

Lamm "Tsigariasto"

(Enthält: Laktose, Sulfite)

Ein Gericht aus der Region Sfakia (Südkreta), das sich durch seine Einfachheit, aber auch durch seine Köstlichkeit auszeichnet. Wir servieren es wie Risotto, mit Lammfleischstücken, die nur in Olivenöl gebraten sind, und unserem hausgemachten Joghurt.

Αρνί Τσιγαριστό

(Περιέχει: λακτόζη, θειώδη)

Πιάτο από την περιοχή των Σφακιών, που χαρακτηρίζεται από την απλότητά του, αλλά και την νοστιμιά του. Το σερβίρουμε όπως ένα ριζότο, με μπουκιές από αρνί μαγειρεμένο μόνο με ελαιόλαδο και το δικό μας σπιτικό γιαούρτι.

"Skioufichta" Pasta with Roast Quail, Cherry Tomatoes and Myzithra Cheese with Truffle

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

€28

Quail is a small bird from the pheasant family. It is common in the Cretan diet to be cooked with greens or pilaf. We braise it whole in the charcoal oven, remove the bones and serve it with fresh pasta, cherry tomatoes and grated Myzithra cheese

"Skioufichta" Pasta mit Gebratener Wachtel, Kirschtomaten und Myzithra Käse mit Trüffel

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

Wachteln sind kleine Vögel aus der Familie der Fasane, die man häufig in der kretischen Küche vorfindet und die mit Gemüse oder Pilaf gekocht werden. Wir schmoren sie langsam im Holzkohleofen, entfernen die Knochen und servieren sie mit frischer Pasta, Kirschtomaten und geriebenem Myzithra Käse.

Ζυμαρικά Σκιουφιχτά με Ψητό Ορτύκι, Ντοματίνια και ξηρή Μυζήθρα με Τρούφα

(Περιέχει γλουτένη, σέλινο, λακτόζη, αυγό, θειώδη)

Το ορτύκι είναι ένα μικρό πτηνό που προέρχεται από την οικογένεια των φασιανών. Το βρίσκουμε στην Κρητική διατροφή μαγειρεμένο με χόρτα ή με πλάφι. Εμείς το σιγοψήνουμε ολόκληρο στον φούρνο με ξυλοκάρβουνα, αφαιρούμε τα κόκκαλα και το προτείνουμε με συνοδεία φρέσκων ζυμαρικών, ντοματίνια και Μυζήθρα.

Chicken Breast from Free Range Chickens with Mashed Eggplant, Roasted Tomato and Lemon Verbena Vinaigrette with Xinochondros

(Contains: lactose, gluten, sulphites)

€26

"Xinochondros" has an important place in the Cretan cuisine – it is made of cracked wheat and sheep's milk

Hühnerbrust von Freilandhühnern mit Auberginenpüree, gerösteter Tomate und Zitronenverbena-Vinaigrette mit Xinochondros

(Enthält: Laktose, Gluten, Sulfite)

"Xinochondros" nimmt in der kretischen Küche einen wichtigen Platz ein – es wird hergestellt aus zerstoßenem Weizen und Schafsmilch.

Στήθος Κοτόπουλου Ελευθέρας Βοσκής με Πουρέ Μελιτζάνας, Ψητή Ντομάτα και Βινεγκρέτ Λουίζας με Ξινόχονδρο

(Περιέχει: λακτόζη, γλουτένη, θειώδη)

Μέσα στην Κρητική κουζίνα σπουδαία θέση έχει ο ξινόχοντρος – ένα μείγμα που φτιάχνεται από σπασμένο σιτάρι και πρόβειο γάλα.

Josper T-Bone Veal with Herb Sauce and Mashed Parsnip

(Contains: lactose, sulphites)

€60

In the older days, the Cretans considered beef a luxury and thus limited its use only to special occasions.

We serve it with fresh herb sauce.

Josper T-Bone Kalbfleisch mit Kräutersauce und Pastinaken-Püree

(Enthält: Laktose, Sulfite)

Früher betrachteten die Kreter Rindfleisch als Luxus und verwendeten es daher nur zu besonderen Anlässen.

Wir servieren es mit frischer Kräutersauce.

Josper T-Bone Μοσχάρισα Γάλακτος με Σάλτσα Μυρωδικών και Πουρέ από Παστινάκι

(Περιέχει: λακτόζη, θειώδη)

Τα παλιά χρόνια, οι Κρητικοί το μοσχάρι το θεωρούσαν είδος πολυτελείας και έτσι περιόριζαν την χρήση του μόνο σε ειδικές περιπτώσεις.

Σερβίρεται με σάλτσα φρέσκων μυρωδικών.

Tomahawk Pork Steak, White Grape Sauce, Oven Potato and Pesto with Oregano

(Contains: gluten, lactose, nuts, sulphites)

€38

Crete is a botanical paradise with over 1.700 species of plants.

In this dish we use fresh oregano which, with the addition of almonds, grapefruit and garlic, becomes a pesto and accompanies the potato which has been roasted whole with coarse sea salt in the oven.

Tomahawk-Schweinesteak, Weiße Traubensoße, Ofenkartoffel und Pesto mit Oregano

(Enthält: Gluten, Laktose, Nüsse, Sulfite)

Kreta ist ein botanisches Paradies mit über 1.700 Pflanzenarten.

In diesem Gericht verwenden wir frischen Oregano, der mit Mandeln, Grapefruit und Knoblauch zu Pesto verarbeitet wird und die mit grobem Meersalz im Ofen gebratene Kartoffel ergänzt.

Tomahawk Χοιρινή Μπριζόλα, Σάλτσα από Λευκό Σταφύλι, Πατάτα Οφτί και Πέστο Ρίγανης

(Περιέχει: γλουτένη, λακτόζη, ξηροί καρποί, θειώδη)

Η Κρητική γη είναι ένας βοτανικός παράδεισος με πάνω από 1.700 είδη φυτών.

Σε αυτό το έδεσμα χρησιμοποιούμε φρέσκια ρίγανη που με την προσθήκη αμυγδάλου, Γραβιέρας και σκόρδου γίνεται πέστο και βρέχει την πατάτα που έχει ψηθεί ολόκληρη πάνω σε χοντρό θαλασσινό αλάτι στον φούρνο.

PRIME MEAT PREMIUM RINDFLEISCH ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΕΣ ΚΟΠΕΣ

	Per 100g	Per kilo
Rib Eye from Greek beef Rib Eye von griechischem Rind Rib Eye από Ελληνικό μοσχάρι	€17	
Fillet from Greek beef Filet von griechischem Rind Φιλέτο από Ελληνικό μοσχάρι	€18	
Porterhouse from Greek beef (suggested for 2 persons) Porterhouse von griechischem Rind (empfohlen für 2 Personen) Porterhouse από Ελληνικό μοσχάρι (προτείνεται για 2 άτομα)		€140

All prime meat dishes are served with aroma butter and 3 garnishes

Vegetables sautéed in olive oil
Mashed parsnip
Fresh French fries

Alle Premium Rindfleischgerichte werden mit Aromabutter und 3 Beilagen serviert

Gemüse sautiert in Olivenöl
Pastinaken-Püree
Frische Pommes Frites

Όλες οι Ελληνικές κοπές σερβίρονται με αρωματικό βούτυρο και 3 γαρνιτούρες

Λαχανικά σωτέ σε ελαιόλαδο
Πουρέ παστινάκι
Φρέσκιες τηγανητές πατάτες

FROM THE GREEK SEA
AUS DEM GRIECHISCHEN MEER
ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΘΑΛΑΣΣΑ

Lobster in the Wood-Fired Oven, Polenta, Carrot Cream and Onions Confit

€78

Served with lobster bisque sauce

(Contains: shellfish, fish, lactose, celery, sulphites)

Hummer aus dem Holzofen, Polenta, Karottencreme und Confierte Zwiebel

Serviert mit Hummer-Bisque-Sauce

(Enthält: Schalentiere, Fisch, Laktose, Sellerie, Sulfite)

Αστακός στον Ξυλόφουρνο, Πολέντα, Κρέμα Καρότου και Κρεμμύδια Κονφί

Συνοδεύεται από σάλτσα μπισκ αστακού

(Περιέχει: οστρακοειδή, ψάρι, λακτόζη, σέλινο, θειώδη)

Mediterranean Sea Bass Fillet

€38

with almond crust, lemon confit and white beans with basil

(Contains: fish, lactose, nuts)

Mediterranes Wolfsbarschfilet

mit Mandelkruste, Zitronenconfit und weißen Bohnen mit Basilikum

(Enthält: Fisch, Laktose, Nüsse)

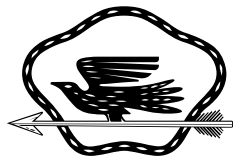
Φιλέτο Λαβράκι Μεσογείου

με κρούστα αμυγδάλου, λεμόνι κονφί και λευκά φασόλια με βασιλικό

(Περιέχει: ψάρι, λακτόζη, ξηροί καρποί)

DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

<p>Millefeuille Baklava with Pistachio Cream and Vanilla Ice Cream (Contains: lactose, gluten, nuts, pistachio, egg)</p> <p>Millefeuille Baklava mit Pistaziencreme und Vanille Eiscreme (Enthält: Laktose, Gluten, Nüsse, Pistazien, Ei)</p> <p>Μιλφεϊγ Μπακλαβά με Κρέμα Φιστικιού και Παγωτό Βανίλια (Περιέχει: λακτόζη, γλουτένη, ξηροί καρποί, φιστίκι, αυγό)</p>	<p>€16</p>
<p>Semifreddo with Mastic of Chios Island and Bitter Chocolate (Contains: lactose, gluten, nuts, egg)</p> <p>Semifreddo mit Mastix der Insel Chios und Bitterschokolade (Enthält: Laktose, Gluten, Nüsse, Ei)</p> <p>Σεμιφρέντο Μαστίχας Χίου με Πικρή Σοκολάτα (Περιέχει: λακτόζη, γλουτένη, ξηροί καρποί, αυγό)</p>	<p>€13</p>
<p>Tarte with Fluffy Sweet Lemon Cream (Contains: lactose, gluten, nuts, egg)</p> <p>Tarte mit Flaumiger Süßzitrone Crème (Enthält: Laktose, Gluten, Nüsse, Ei)</p> <p>Τάρτα με Αφράτη Κρέμα από Γλυκολέμονο (Περιέχει: λακτόζη, γλουτένη, ξηροί καρποί, αυγό)</p>	<p>€14</p>
<p>Chocolate Ganache with Passion Fruit Cream (Contains: lactose, gluten, egg)</p> <p>Schokoladen Ganache mit Passionsfrüchte-Creme (Enthält: Laktose, Gluten, Ei)</p> <p>Γκανάζ Σοκολάτας με Κρέμα από Φρούτα του Πάθους (Περιέχει: λακτόζη, γλουτένη, αυγό)</p>	<p>€15</p>
<p>Cheese Platter (Contains: lactose, nuts, gluten, sesame, sulphites)</p> <p>"Arseniko" from Naxos island, Cretan Graviera, Parmigiano Reggiano, cream cheese "Pichtogalo" from Chania, Gorgonzola Accompanied with fresh and dried fruits, rusks and bread sticks</p> <p>Käseplatte (Enthält: Laktose, Nüsse, Gluten, Sesam, Sulfite)</p> <p>"Arseniko" der Insel Naxos, kretischer Graviera, Parmigiano Reggiano, Cremekäse "Pichtogalo" aus Chania, Gorgonzola Serviert mit frischen und getrockneten Früchten, Hartbrötchen und Brotstangen</p> <p>Ποικιλία Τυριών (Περιέχει: λακτόζη, ξηροί καρποί, γλουτένη, σουσάμι, θειώδη)</p> <p>Αρσενικό Νάξου, Γραβιέρα Κρήτης, Parmigiano Reggiano, πηχτόγαλο Χανίων, γκοργκοντζόλα Συνοδεύεται με φρέσκα και αποξηραμένα φρούτα, παξιμάδια και κριτσίνια</p>	<p>€25</p>



MITATO VEGAN CHOICES



VEGAN CHOICES

CHEF'S SUGGESTIONS EMPFEHLUNGEN DES CHEFS ΦΙΛΕΜΑ ΑΠΟ ΤΟ ΣΕΦ

<p>Tomato Soup with Orzo (Contains: gluten, celery)</p> <p>Cretan pasta with fresh tomato sauce, onion and garlic</p> <p>Tomatensuppe mit Orzo (Enthält: Gluten, Sellerie)</p> <p>Kretische Pasta mit frischer Tomatensauce, Zwiebeln und Knoblauch</p> <p>Ντοματόσουπα με Κριθαράκι (Περιέχει: γλουτένη, σέλινο)</p> <p>Κρητικό κριθαράκι με φρέσκια σάλτσα ντομάτας, κρεμμύδι και σκόρδο</p>	<p>€15</p>
<p>Fricassee of Wild Cretan Mushrooms with White Wine and Herbs (Contains: gluten, sulphites)</p> <p>Frikassee aus Kretischen Pilzen mit Weißwein und Kräutern (Enthält: Gluten, Sulfite)</p> <p>Φρικασέ Άγριων Κρητικών Μανιταριών με Λευκό Κρασί και Μυρωδικά (Περιέχει: γλουτένη, θειώδη)</p>	<p>€17</p>

SALADS / SALATE / ΣΑΛΑΤΕΣ

Cretan Salad

(Contains: gluten, sesame, sulphites)

with olives, cucumber, oregano, colorful cherry tomatoes, onion, bell peppers, sea fennel and carob rusks

Kretischer Salat

(Enthält: Gluten, Sesam, Sulfite)

mit Oliven, Gurken, Oregano, bunten Kirschtomaten, Zwiebel, Paprika, Meerfenchel und Johanniskraut-Hartbrötchen

Κρητική Σαλάτα

(Περιέχει: γλουτένη, σουσάμι, θειώδη)

με ελιές, αγγούρι, ρίγανη, πολύχρωμα ντοματίνια, κρεμμύδι, πιπεριά, κρίταμο και παξιμάδια χαρουπιού

€15

Mix Green Salad with "rakomelo" vinaigrette, hazelnuts, pear and dried figs

(Contains: nuts, mustard, sulphites)

with almond crust, lemon confit and white beans with basil

Gemischter Grüner Salat

(Enthält: Nüsse, Senf, Sulfite)

mit "Rakomelo" Vinaigrette, Haselnüssen, Birnen und getrockneten Feigen

Ανάμεικτη Πράσινη Σαλάτα

(Περιέχει: ξηροί καρποί, μουστάρδα, θειώδη)

με βινεγκρέτ ρακόμελου, φουντούκια, αχλάδι και παστό σύκο

€20

MAIN DISHES / HAUPTGERICHTE / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

<p>Burger of Red Beans and Mushrooms (Contains: gluten, nuts, sulphites)</p> <p>on pita bread, vegan mayonnaise with capers, served with French fries</p> <p>Burger aus Roten Bohnen und Champignons (Enthält: Gluten, Nüsse, Sulfite)</p> <p>auf Pitabrot, vegane Mayonnaise mit Kapern, serviert mit Pommes Frites</p> <p>Μπιφτέκι από Κόκκινα Φασόλια και Μανιτάρια (Περιέχει: γλουτένη, ξηροί καρποί, θειώδη)</p> <p>πάνω σε πίτα, vegan μαγιονέζα με κάπαρη, σερβίρεται με τηγανητές πατάτες</p>	<p>€18</p>
<p>"Skioufichta" Pasta with Dill, Spinach, Spring Onion and Lemon (Contains: gluten, sulphites)</p> <p>"Skioufichta" Pasta mit Dill, Spinat, Frühlingszwiebeln und Zitrone (Enthält: Gluten, Sulfite)</p> <p>Ζυμαρικά Σκιουφιχτά με Άνηθο, Σπανάκι, Φρέσκο Κρεμμύδι και Λεμόνι (Περιέχει: γλουτένη, θειώδη)</p>	<p>€22</p>
<p>Grilled Avocado with Roast Vegetables and Aged Balsamic Vinegar (Contains: sulphites)</p> <p>Gegrillte Avocado mit Bratgemüse und Gereiftem Balsamico-Essig (Enthält: Sulfite)</p> <p>Αβοκάντο Σχάρας με ψητά Λαχανικά και Παλαιωμένο Ξύδι Βαλσάμικο (Περιέχει: θειώδη)</p>	<p>€17</p>

DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

<p>Trilogy of Fruit Sorbets – Mango, Strawberry and Lemon (Contains: vegan)</p> <p>Trilogie aus Früchtesorbets – Mango, Erdbeere und Zitrone (Enthält: vegan)</p> <p>Τριλογία από Σορμπέ Φρούτων - Μάνγκο, Φράουλα και Λεμόνι (Περιέχει: vegan)</p>	<p>€14</p>
<p>Rice Milk with Coconut Milk, Cinnamon and Brown Sugar (Contains: gluten, sulphites)</p> <p>Milchreis mit Kokosnuss-Milch, Zimt und Braunem Zucker (Enthält: Gluten, Sulfit)</p> <p>Ρυζόγαλο με Γάλα Καρύδας, Κανέλλα και Καστανή Ζάχαρη (Περιέχει: γλουτένη, θειώδη)</p>	<p>€14</p>
<p>Vegan Chocolate Ice Cream, Fresh Orange and Olive Oi (Contains: nuts, soya)</p> <p>Vegane Schokoladen-Eiscreme, Frische Orange und Olivenöl (Enthält: Nüsse, Soja)</p> <p>Παγωτό Vegan Σοκολάτα, Φρέσκο Πορτοκάλι και Ελαιόλαδο (Περιέχει: ξηρούς καρπούς, σόγια)</p>	<p>€12</p>
<p>Fresh Seasonal Fruits (Contains: vegan)</p> <p>FrISChe Früchte nach Saison (Enthält: vegan)</p> <p>Φρέσκα Φρούτα Εποχής (Περιέχει: vegan)</p>	<p>€16</p>



V.A.T. IS INCLUDED IN PRICES
THE OIL USED ON SALADS IS 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