

# CRETAMOS

FINE DINING



THE ROYAL SENSES

RESORT & SPA CRETE

---

**CURIO COLLECTION**  
by Hilton™

# APPETIZERS / VORSPEISEN / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

## **Greek Salad Carpaccio**

Tomatoes from our garden, cucumbers, red bell pepper granita, crispy carob bread crumble, Kalamata olive paste, Feta and olive oil

(Contains: lactose, gluten)

## **Griechisches Salat-Carpaccio**

Tomaten aus unserem Garten, Gurken, rotes Paprika-Granita, knuspriges Johannisbrot-Streusel, Kalamata Olivenpaste, Feta und Olivenöl

(Enthält: Laktose, Gluten)

## **Καρπάσιο Χωριάτικης**

Ντομάτες από το μποστάνι μας, αγγούρια, γρανίτα κόκκινης πιπεριάς, τραγανό κράμπλ από χαρουπόψωμο, πάστα ελιάς καλαμών, Φέτα και ελαιόλαδο

(Περιέχει: λακτόζη, γλουτένη)

€19

## **"Sefoukloti" of the island of Naxos**

Crispy dough, chard, spring onions, fennel, rice and Naxos Kefalotyri cheese mousse

(Contains: lactose, gluten, egg, sulphites)

## **"Sefoukloti" der Insel Naxos**

Knuspriger Teig, Mangold, Frühlingzwiebel, Fenchel, Reis und Naxos Kefalotyri Käsemousse

(Enthält: Laktose, Gluten, Ei, Sulfite)

## **Σεφουκλωτή Νάξου**

Τραγανό φύλλο, σέσκουλα, φρέσκο κρεμμύδι, μάραθο, ρύζι και μους από τυρί αρσενικό Νάξου

(Περιέχει: λακτόζη, γλουτένη, αυγό, θειώδη)

€19

## **"Frouitalia" of the island of Andros**

Potato crème, crispy chips of "Volaki" cheese from Andros, pork sausage and poached egg yolk

(Contains: lactose, egg)

## **"Frouitalia" der Insel Andros**

Kartoffelcrème, knusprige Chips aus "Volaki" Käse aus Andros, Schweinewurst und pochiertes Eigelb

(Enthält: Ei, Laktose)

## **Φρουτάλια Άνδρου**

Κρέμα πατάτας, τραγανά τσιπς από βολάκι Άνδρου, λουκάνικο από χοιρινό λαιμό και κρόκος αυγού ποσέ

(Περιέχει: λακτόζη, αυγό)

€27

**Octopus**

Espuma of split peas from Santorini, slow cooked octopus, pickled onions and caper jam

€35

(Contains: molluscs)

**Oktopus**

Espuma aus Santorini Spalterbsen, geschmorter Oktopus, eingelegte Zwiebel und Kapernmarmelade

(Enthält: Weichtiere)

**Χταπόδι**

Espruma Σαντορινιάς φάβας, σιγομαγειρεμένο χταπόδι, πίκλα κρεμμυδιού και μαρμελάδα κάπαρης

(Περιέχει: μαλάκια)

**Shrimps Ermionida**

Marinated shrimps from Ermionida on the Peloponnese, tomato broth, coriander, Tarama of chives oil, radish

€37

(Contains: crustaceans)

**Shrimps Ermionida**

Marinierte Shrimps aus Ermionida am Peloponnes, Tomatenbrühe, Koriander, Tarama aus Schnittlauch-Öl, Radieschen

(Enthält: Krustentiere)

**Γαρίδες Κοιλιάδος**

Μαριναρισμένες γαρίδες Κοιλιάδος, ζωμός ντομάτας, κόλιανδρος, ταραμάς από λάδι σχινόπρασου, ραπανάκι

(Περιέχει: οστρακοειδή)

**Artichokes in Egg-Lemon-Sauce**

Crispy artichokes, celeriac cream, egg-lemon sauce and black truffles

€27

(Contains: lactose, egg, celery)

**Artischocken in Ei-Zitronen-Sauce**

Knusprige Artischocken, Sellerieknollen-Crème, Ei-Zitronen-Sauce und schwarze Trüffel

(Enthält: Laktose, Ei, Sellerie)

**Αγκινάρες Αυγολέμονο**

Τραγανές Αγκινάρες, κρέμα σελινόριζας, αυγολέμονο και μαύρη τρούφα

(Περιέχει: λακτόζη, αυγό, σέλινο)

# MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

<p><b>Stuffed Risotto</b> Bio carnaroli rice, tomato, mint, pinecone, raisins, crispy aubergine, Feta cheese creme</p> <p>(Contains: lactose, nuts, sulphites)</p> <p><b>Gefülltes Risotto</b> Bio Carnaroli Reis, Tomate, Minze, Pinienkerne, Rosinen, knusprige Aubergine, Feta Käsecreme</p> <p>(Enthält: Laktose, Nüsse, Sulfite)</p> <p><b>Ριζότο Γεμιστά</b> Ρύζι Bio carnaroli, ντομάτα, δυόσμος, κουκουνάρι, σταφίδες, τραγανή μελιτζάνα, κρέμα Φέτας</p> <p>(Περιέχει: λακτόζη, ξηροί καρποί, θειώδη)</p>	<p>€34</p>
<p><b>"Kakavia" Fish Soup</b> Fish of the day, mussels, fish broth, white wine, potato and Greek saffron from Kozani</p> <p>(Contains: crustaceans, fish, molluscs, sulphites)</p> <p><b>"Kakavia" Fischsuppe</b> Fisch des Tages, Muscheln, Fischbrühe, Weißwein, Kartoffel und griechischer Safran aus Kozani</p> <p>(Enthält: Krustentiere, Fisch, Weichtiere, Sulfite)</p> <p><b>Κακαβιά</b> Ψάρια ημέρας, μύδια, ζωμός από πετρόψαρα, λευκό κρασί, πατάτα και κρόκος Κοζάνης</p> <p>(Περιέχει: οστρακοειδή, ψάρι, μαλάκια, θειώδη)</p>	<p>€60</p>
<p><b>Sea Bass from the Aegean Sea</b> Sea bass fillet, bottarga, sea fennel "Kritamos", fennel and wine sauce</p> <p>(Contains: fish, sulphites)</p> <p><b>Wolfsbarsch der Ägäis</b> Wolfsbarschfilet, Bottarga, Meerfenchel "Kritamos", Fenchel und Weinsauce</p> <p>(Enthält: Fisch, Sulfite)</p> <p><b>Λαβράκι Πελαγίσιο</b> Φιλέτο από λαβράκι, αυγοτάραχο, αρμύρα, φινόκιο και σάλτσα κρασιού</p> <p>(Περιέχει: ψάρι, θειώδη)</p>	<p>€40</p>
<p><b>Rooster "Pastitsada"</b> Organic free-range rooster, Ziti pasta, Pecorino cheese from Amfilochia and "pastitsada" sauce</p> <p>(Contains: lactose, gluten, sulphites)</p> <p><b>Hahn "Pastitsada"</b> Biologischer Freilandhahn, Ziti Pasta, Pecorinokäse aus Amfilochia und "Pastitsada" Sauce</p> <p>(Enthält: Laktose, Gluten, Sulfite)</p> <p><b>Κόκορας Πασιτσάδα</b> Κόκορας βιολογικής εκτροφής, ζυμαρικό Ziti, πεκορίνο Αμφιλοχίας και σάλτσα πασιτσάδας</p> <p>(Περιέχει: λακτόζη, γλουτένη, θειώδη)</p>	<p>€39</p>

**"Mastello" of the island of Sifnos**

Lamb in two cuts: fillet cooked in vacuum and lamb leg slowly cooked for 12 hours, aubergine crème, smoked yoghurt and dill oil

**€45**

(Contains: lactose)

**"Mastello" der Insel Sifnos**

Lammfleisch in zwei Varianten: vakuumgekochtes Filet und 12 Stunden geschmorte Lammkeule, Auberginencreme, geräucherter Joghurt und Dill-Öl

(Enthält: Laktose)

**Μαστέλο Σίφνου**

Αρνί σε δύο κοπές: φιλέτο μαγειρεμένο σε κενό αέρος και χεράκι σιγομαγειρεμένο για 12 ώρες, κρέμα μελιτζάνας, καπνιστό γιαούρτι και λάδι άνηθου

(Περιέχει: λακτόζη)

**Beef Tail**

Braised beef tail, couscous, red wine and spices

**€45**

(Contains: lactose, gluten, sulphites)

**Ochenschwanz**

Geschmorter Ochenschwanz, Couscous, Rotwein und Gewürze

(Enthält: Laktose, Gluten, Sulfite)

**Μοσχαρίσια Ουρά**

Μοσχαρίσια ουρά σιγομαγειρεμένη, κους κους, κόκκινο κρασί και μπαχαρικά

(Περιέχει: λακτόζη, γλουτένη, θειώδη)

**"Rosto" of the island of Naxos**

Carre of organic pork meat, tomato jam, mashed potatoes, flavored rosemary sauce

**€40**

(Contains: lactose)

**"Rosto" der Insel Naxos**

Bio-Schweinekaree, Tomatenmarmelade, Kartoffelpüree, aromatisierte Rosmarin Sauce

(Enthält: Laktose)

**Ρόστο Νάξου**

Καρέ από βιολογικό χοιρινό, μαρμελάδα ντομάτας, πουρέ πατάτας, σάλτσα αρωματισμένη με δενδρολίβανο

(Περιέχει: λακτόζη)

# DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

## Walnut Pie

Valrhona chocolate cream, caramelized Pecan nuts and honey ice cream

(Contains: egg, lactose, nuts)

## Walnusskuchen

Valrhona Schokoladencreme, karamellisierte Pekannüsse und Honig Eiscreme

(Enthält: Ei, Laktose, Nüsse)

## Καρυδόπιτα

Κρέμα σοκολάτας Valrhona, καραμελωμένα πεκάν και παγωτό μέλι

(Περιέχει: αυγό, λακτόζη, ξηροί καρποί)

€18

## Rice Pudding

Cinnamon Espuma, orange, apricot sorbet and cereal cookie

(Contains: egg, lactose, gluten)

## Milchreis

Zimt-Espuma, Orange, Aprikosensorbet und Müslikeks

(Enthält: Ei, Laktose, Gluten)

## Ρυζόγαλο

Espuma κανέλας, πορτοκάλι, σορμπέ βερίκοκο και μπισκότο δημητριακών

(Περιέχει: αυγό, λακτόζη, γλουτένη)

€18

## Mi-Cuit Brioche

White chocolate Valrhona, sweet spices, black sesame, coffee ice cream

(Contains: egg, lactose, gluten)

## Mi-Cuit Brioche

Weißer Schokolade Valrhona, süße Gewürze, schwarzer Sesam, Kaffee-Eiscreme

(Enthält: Ei, Laktose, Gluten)

## Mi-Cuit Τσουρέκι

Λευκή σοκολάτα Valrhona, γλυκά μπαχαρικά, μαυροκούκι, παγωτό καφέ

(Περιέχει: αυγό, λακτόζη, γλουτένη)

€18

CRETAMOS  
MENU DEGUSTATION

**Amuche Bouche**

Bread, butter and extra virgin olive oil

\*\*\*\*\*

**Greek Salad Carpaccio**

Tomatoes from our garden, cucumbers, red bell pepper granita, crispy carob bread crumble, Kalamata olive paste, Feta and olive oil

(Contains: lactose, gluten)

\*\*\*\*\*

**Shrimps Ermionida**

Marinated shrimps from Ermionida on the Peloponnese, tomato broth, coriander, Tarama of chives oil, radish

(Contains: crustaceans)

\*\*\*\*\*

**Artichokes in Egg-Lemon-Sauce**

Crispy artichokes, celeriac cream, egg-lemon sauce and black truffle

(Contains: lactose, egg, celery)

\*\*\*\*\*

**"Kakavia" Fish Soup**

Fish of the day, mussels, fish broth, white wine, potato and Greek saffron from Kozani

(Contains: crustaceans, fish, molluscs, sulphites)

\*\*\*\*\*

**"Mastello" of the island of Sifnos**

Lamb in two cuts: fillet cooked in vacuum and lamb leg slowly cooked for 12 hours, aubergine crème, smoked yoghurt and dill oil

(Contains: lactose)

\*\*\*\*\*

**Rice Pudding**

TCinnamon Espuma, orange, apricot sorbet and cereal cookie

(Contains: egg, lactose, gluten)

\*\*\*\*\*

**Mignardises**

**Menu Degustation: 140€ per person**

**Menu Degustation with Wine Pairing (5 different wine varieties): 185€ per person**



### **Amuche Bouche**

Brot, Butter und extra natives Olivenöl

\*\*\*\*\*

### **Griechisches Salat-Carpaccio**

"Tomaten aus unserem Garten, Gurken, rotes Paprika-Granita, knuspriges Johannisbrot-Streusel, Kalamata Olivenpaste, Feta und Olivenöl

(Enthält: Laktose, Gluten)

\*\*\*\*\*

### **Shrimps Ermionida**

Marinierte Shrimps aus Ermionida am Peloponnes, Tomatenbrühe, Koriander, Tarama aus Schnittlauch-Öl, Radieschen

(Enthält: Krustentiere)

\*\*\*\*\*

### **Artischocken in Ei-Zitronen-Sauce**

Knusprige Artischocken, Sellerieknollen-Crème, Ei-Zitronen-Sauce und schwarze Trüffel

(Enthält: Laktose, Ei, Sellerie)

\*\*\*\*\*

### **"Kakavia" Fischsuppe**

Fisch des Tages, Muscheln, Fischbrühe, Weißwein, Kartoffel und griechischer Safran aus Kozani

(Enthält: Krustentiere, Fisch, Weichtiere, Sulfite)

\*\*\*\*\*

### **"Mastello" der Insel Sifnos**

Lammfleisch in zwei Varianten: vakuumgekochtes Filet und 12 Stunden geschmorte Lammkeule, Auberginencreme, geräucherter Joghurt und Dill-Öl

(Enthält: Laktose)

\*\*\*\*\*

### **Milchreis**

Zimt-Espuma, Orange, Aprikosensorbet und Müslikeks

(Enthält: Ei, Laktose, Gluten)

\*\*\*\*\*

### **Mignardises**

**Menu Degustation: 140€ pro Person**

**Menu Degustation mit Weinbegleitung (5 verschiedene Weinsorten): 185€ pro Person**

### **Amuche Bouche**

Ψωμί, βούτυρο και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

\*\*\*\*\*

### **Καρπάσιο Χωριάτικης**

Ντομάτες από το μποστάνι μας, αγγούρια, γρανίτα κόκκινης πιπεριάς, τραγανό κράμπλ από χαρουπόψωμο, πάστα ελιάς καλαμών, Φέτα και ελαιόλαδο

(Περιέχει: λακτόζη, γλουτένη)

\*\*\*\*\*

### **Γαρίδες Κοιλιάδος**

Μαριναρισμένες γαρίδες Κοιλιάδος, ζυμός ντομάτας, κόλιανδρος, ταραμάς από λάδι σχινόπρασου, ραπανάκι

(Περιέχει: οστρακοειδή)

\*\*\*\*\*

### **Αγκινάρες Αυγολέμονο**

Τραγανές αγκινάρες, κρέμα σελινόριζας, αυγολέμονο και μαύρη τρούφα

(Περιέχει: λακτόζη, αυγό, σέλινο)

\*\*\*\*\*

### **Κακαβιά**

Ψάρια ημέρας, μύδια, ζυμός από πετρόψαρα, λευκό κρασί, πατάτα και κρόκος Κοζάνης

(Περιέχει: οστρακοειδή, ψάρι, μαλάκια, θειώδη)

\*\*\*\*\*

### **Μαστέλο Σίφνου**

Αρνί σε δύο κοπές: φιλέτο μαγειρεμένο σε κενό αέρος και χεράκι σιγομαγειρεμένο για 12 ώρες, κρέμα μελιτζάνας, καπνιστό γιαούρτι και λάδι άνηθου

(Περιέχει: λακτόζη)

\*\*\*\*\*

### **Ρυζόγαλο**

Esruma κανέλας, πορτοκάλι, σορμπέ βερίκοκο και μπισκότο δημητριακών

(Περιέχει: αυγό, λακτόζη, γλουτένη)

\*\*\*\*\*

### **Migniardises**

**Menu Degustation: 140€ ανά άτομο**

**Menu Degustation με Συνοδεία Κρασιού (5 διαφορετικά ειδη κρασιού): 185€ ανά άτομο**

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

