

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

Beef Tartare

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

(Contains: egg, lactose, mustard, sulphites)

€33

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".

Rindertatar

mit Sommertrüffel-Creme, gereiftem kretischen Graviera Käse, eingelegten Zwiebeln und 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.

Sea Bass Ceviche

dried tomato, black olives, red onion, Feta cheese, crispy "Kataifi" and spicy oil-lemon sauce

(Contains: lactose, mustard, sulphites)

€25

Sea bass from the Cretan Sea, accompanied with Greek ingredients such as Feta cheese and olives.

Wolfsbarch Ceviche

getrocknete Tomaten, schwarze Oliven, rote Zwiebel, Fetakäse, knuspriges „Kataifi“

und pikante Öl-Zitronen-Sauce

(Enthält: Laktose, Senf, Sulfite)

Wolfsbarsch aus dem kretischen Meer mit griechischen Zutaten wie Fetakäse und Oliven.

Ceviche Λαβράκι

αποξηραμένη ντομάτα, μαύρες ελιές, κόκκινο κρεμμύδι, Φέτα, τραγανό κανταΐφι

και πικάντικο λαδολέμονο

(Περιέχει: λακτόζη, μουστάρδα, θειώδη)

Λαβράκι ψαρεμένο στο Κρητικό πέλαγος που το συνοδεύουμε με Ελληνικά υλικά όπως η φέτα και οι ελιές.

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

Carrot soup
with goat cheese, coconut cream and glazed baby carrots
(Contains: lactose, sulphites)

Karottensuppe
mit Ziegenkäse, Kokosnusscreme und glasierten Babykarotten
(Enthält: Laktose, Sulfite)

Σούπα από Καρότα
με κατσικίσιο τυρί, κρέμα καρύδας και γλασαρισμένα καρότα
(Περιέχει: λακτόζη, θειώδη)

€18

Saganaki Cheese Flambé with Tsikoudia
marinated sugar melon with dried coriander and parsley oil
(Contains: gluten, lactose, sulphites)

Saganaki is a Meze of the Greek cuisine. Essentially it is a Graviera fried cheese.
We make it flambé with Tsikoudia, a distilled homemade alcoholic drink in Crete.

Saganaki-Käse Flambiert mit Tsikoudia
marinierte Zuckermelone mit getrocknetem Koriander und Petersilienöl
(Enthält: Gluten, Laktose, Sulfite)

Saganaki ist ein Meze der griechischen Küche. Im Grunde ist es gebratener Graviera-Käse.
Wir flambieren ihn mit Tsikoudia, einem auf Kreta destillierten hausgemachten
alkoholischen Getränk.

Σαγανάκι Τυρί Φλαμπέ με Τσικουδιά
μαριναρισμένο πεπόνι με ξερό κόλιανδρο και λάδι μαϊντανού
(Περιέχει: γλουτένη, λακτόζη, θειώδη)

Το σαγανάκι είναι μεζές της Ελληνικής κουζίνας. Ουσιαστικά πρόκειται για τηγανητό τυρί
συνηθέστερα με Γραβιέρα. Εμείς το κάνουμε φλαμπέ με τσικουδιά,
ένα αποσταγμένο αλκοολούχο ποτό που φτιάχνεται στην Κρήτη.

€18

Greens' Pie, Traditional Filo Dough, Stamnagathi, Spinach and Yoghurt with Feta
(Contains: gluten, lactose, sesame, egg, sulphites)

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.

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.

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.

€19

<p>Smoked Aubergine Stuffed with Beef Cheeks, Red Bell Pepper Cream, Xinomyzithra and Basil Oil (Contains: gluten, lactose, celery, sulphites)</p> <p>Xinomyzithra is produced from sheep's milk mainly on the island of Crete and combines perfectly with beef cheeks and the smoky aroma of aubergine.</p> <p>Geräucherte Aubergine gefüllt mit Rinderbäckchen, roter Paprikacreme, Xinomyzithra und Basilikumöl (Enthält: Gluten, Laktose, Sellerie, Sulfite)</p> <p>Xinomyzithra wird aus Schafsmilch hauptsächlich auf der Insel Kreta hergestellt und harmoniert perfekt mit Rinderbäckchen und dem rauchigen Aroma der Aubergine.</p> <p>Καπνιστή Γεμιστή Μελιτζάνα με Μοσχαρίσια Μάγουλα, Κρέμα Κόκκινης Πιπεριάς, Ξινομυζήθρα και Λάδι Βασιλικού (Περιέχει: γλουτένη, λακτόζη, σέλινο, θειώδη)</p> <p>Η ξινομυζήθρα παράγεται από γάλα προβατίνων κυρίως στο νησί της Κρήτης και συνδυάζεται άψογα με μοσχαρίσια μάγουλα και το άρωμα καπνού από την μελιτζάνα.</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>€18</p>
<p>Grilled Bone Marrow served on sourdough bread with whole-grain mustard (Contains: gluten, lactose, mustard, sulphites)</p> <p>Knockenmark vom Grill Serviert auf Sauerteigbrot mit Vollkornsenf (Enthält: Gluten, Laktose, Senf, Sulfite)</p> <p>Grilled Bone Marrow Μεδούλι μοσχαρίσιο στην σχάρα, σερβιρισμένο σε προζυμένιο ψωμί με μουστάρδα με κόκκους (Περιέχει: γλουτένη, λακτόζη, μουστάρδα, θειώδη)</p>	<p>€27</p>



SALADS / SALATE / ΣΑΛΑΤΕΣ

Green Salad

Fresh green salad leaves, asparagus, beans, zucchini, Pecorino of Amfilochia and honey vinaigrette

(Contains: lactose, sulphites)

€18

This cool salad with Cretan vegetables is perfectly accompanied by the spicy Pecorino and the sweetness of thyme honey.

Grüner Salat

Frische grüne Salatblätter, Spargel, Bohnen, Zucchini, Pecorino aus Amfilochia und Honig-Vinaigrette

(Enthält: Laktose, Sulfite)

Dieser kühle Salat mit kretischem Gemüse wird von dem würzigen Pecorino und der Süße des Thymianhonigs perfekt begleitet.

Πράσινη Σαλάτα

Φρέσκα πράσινα φύλλα σαλάτας, σπαράγγια, φασολάκια, κολοκύθια, πεκορίνο Αμφιλοχίας και βινεγκρέτ με μέλι

(Περιέχει: λακτόζη, θειώδη)

Αυτή η δροσερή σαλάτα με Κρητικά λαχανικά συνοδεύεται άψογα με το πικάντικο πεκορίνο και την γλύκα του θυμαρίσιου μελιού

Greek Salad

with Feta, Cucumber, Egg, Oregano, Colorful Cherry Tomatoes, Olives, Onion, Bell Peppers, Sea Fennel and Carob Rusks

(Contains: gluten, lactose, egg, 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, Gurke, Ei, Oregano, bunten Kirschtomaten, Oliven, Zwiebel, Paprika, Meerfenchel und Johannisbrot-Hartbrötchen

(Enthält: Gluten, Laktose, Ei, 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 Φέτα, Αγγούρι, Αυγό, Ρίγανη, Πολύχρωμα Ντοματίνια, Ελιές, Κρεμμύδι, Πιπεριά, Κρίταμο και Παξιμάδια Χαρουπιού

(Περιέχει: γλουτένη, λακτόζη, αυγό, 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 Κνωσσοú συνθέτουμε μια Κρητική σαλάτα με παξιμάδια χαρουπιού.

Mixed green Salad**with warm Manouri Cheese, 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 warmem Manouri Käse, 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.

Ανάμεικτη πράσινη Σαλάτα**με ζεστό τυρί Μανούρι, 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

Lamb „Antikristo“

(served with bones and weighed cooked)

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).

This dish is eaten exclusively by hand.
Served with French fries.
(Contains: lactose, sulphites)

€29

€60

Lamm „Antikristo“

(serviert mit Knochen und gebraten gewogen)

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 Spieß in die Mitte des Feuerplatzes gelegt und von der Hitze des Feuers „rundherum“ gegrillt).

Dieses Gericht wird ausschließlich mit der Hand gegessen.
Serviert mit Pommes Frites.
(Enthält: Laktose, Sulfite)

Αντικριστό Αρνί

(σερβίρεται με το κόκκαλο και ζυγίζεται μαγειρεμένο)

Πανάρχαia 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.

Αυτό το πιάτο τρώγεται αποκλειστικά με το χέρι.
Σερβίρετε με τηγανιτές πατάτες.
(Περιέχει: λακτόζη,θειώδη)

Lobster Giouvetsi**Giouvetsi of mediterranean lobster with turmeric paste, lemongrass and ginger**

(Contains: crustaceans, lactose, gluten, sulphites)

€65

Giouvetsi is a way of cooking where the food is slowly cooked in a clay pot

Hummer Juvetsi**Juvetsi mit mediterranem Hummer, mit Kurkumapasta, Zitronengras und Ingwer**

(Enthält: Krustentiere, Laktose, Gluten, Sulfite)

Juvetsi ist eine Art des Kochens, bei der die Speisen langsam in einem Tontopf gegart werden

Γιουβέτσι Αστακού**Γιουβέτσι Μεσογειακού αστακού με πάστα κουρκουμά, λεμονόχορτο και πιπερόριζα**

(Περιέχει: οστρακοειδή, λακτόζη, γλουτένη,θειώδη)

Το γιουβέτσι είναι τρόπος μαγειρέματος όπου το φαγητό ψήνεται αργά σε πήλινο σκεύος.

Pappardelle with Rooster in Wine Sauce,**Truffle Paste, Tomato Confit and Smoked Graviera Cheese Cream**

(Contains: gluten, celery, lactose, sulphites)

€28

In this recipe, we use Dorking rooster of Mediterranean origin, one of the oldest breeds in the world. We cook it with Cretan aged wine Marouvas and fresh tomatoes.

Pappardelle mit Hahn in Weinsauce,**Trüffelpaste, Tomatenconfit und Geräucherter Graviera-Käsecreme**

(Enthält: Gluten, Sellerie, Laktose, Sulfite)

Für dieses Rezept verwenden wir den Dorking-Hahn aus dem Mittelmeerraum - eine der ältesten Rassen der Welt ist. Wir kochen ihn mit gereiftem kretischen Wein Marouvas und frischen Tomaten.

Παπαρδέλες με Κόκορα Κρασάτο**Πάστα Τρούφας, Τοματίνια Κονφί και Κρέμα Καπνιστής Γραβιέρας**

(Περιέχει: γλουτένη, σέλινο, λακτόζη, θειώδη)

Στην συνταγή αυτήν Χρησιμοποιούμε κόκορα Dorking μεσογειακής προέλευσης, μία από τις αρχαιότερες ράτσες στον κόσμο. Τον μαγειρεύουμε με Κρητικό κρασί Μαρουβά και φρέσκια τομάτα.

Corn Fed Chicken**Chicken breast from free range chicken, stamnagathi pilaf, sauce with sun-dried tomatoes and olives, Apaki zest and cheese croquette**

(Contains: lactose, gluten, sulphites)

€27

Stamnagathi is a wild variety of radicchio of the island of Crete.

Corn Fed Chicken**Hühnerbrust vom Freilandhuhn, Stamnagathi Pilaf, Sauce mit sonnengetrockneten Tomaten und Oliven, Apaki-Zeste und Käsekrokette**

(Enthält: Laktose, Gluten, Sulfite)

Stamnagathi ist eine wilde Radicchio-Sorte der Insel Kreta.

Corn Fed Chicken**Στήθος κοτόπουλου ελευθέρως βοσκής, πιλάφι σταμναγκάθι, σάλτσα με λιαστή τομάτα και ελιές, σκόνη απάκι και κροκέτα τυριού**

(Περιέχει: λακτόζη, γλουτένη, θειώδη)

Το σταμναγκάθι είναι μια άγρια ποικιλία ραδικιού της Κρητικής γης.

PRIME MEAT PREMIUM RINDFLEISCH ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΕΣ ΚΟΠΕΣ

Rib Eye from Greek beef Rib Eye von griechischem Rind Rib Eye από Ελληνικό μοσχάρι	€20 100g
Tenderloin Steak from Greek Beef Filet von griechischem Rind Φιλέτο βοδινό από Ελληνική Φάρμα	€18 100g
Veal T-bone Steak from Greek beef Kalbfleisch T-bone Steak von griechischem Rind T- bone γάλακτος	€45 500g
Picanha Black Angus	€13 100g
Grilled Tomahawk Pork Steak Gegrilltes Tomahawk Schweinesteak Tomahawk Pork Steak Σχάρας	€35 700g

All prime meat dishes are served with one (1) sauce and one (1) garnish of your choice
Sauces: Dark pepper sauce / White sauce with mushrooms and truffle oil / Sauce Béarnaise
Garnishes: Grilled vegetables / Fresh French fries / Mashed potatoes with summer truffle

Alle Premium Rindfleischgerichte werden mit einer (1) Sauce und einer (1) Beilage Ihrer Wahl serviert
Saucen: Dunkle Pfeffersauce / Weiße Sauce mit Champignons und Trüffelöl / Sauce Béarnaise
Beilagen: Gegrilltes Gemüse / Frische Pommes Frites / Kartoffelpüree mit Sommertrüffel

Όλες οι Ελληνικές κοπές σερβίρονται με μία (1) σάλτσα και μία (1) γαρνιτούρα της επιλογής σας
Σάλτσες: Σκούρα σάλτσα πιπεράτη / Λευκή σάλτσα με μανιτάρια και λάδι τρούφας / Σάλτσα Μπεαρνέζ
Γαρνιτούρες: Λαχανικά σχάρας / Φρέσκιες τηγανητές πατάτες / Πουρές πατάτας με καλοκαιρινή τρούφα



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

Grilled Amberjack Fillet

vegetable pickles, sour apple, mustard ice cream

(Contains: fish, lactose, gluten, sulphites)

Bernsteinmakrelenfilet vom Grill

Pickle-Gemüse, Sauerapfel, Senf-Eiscreme

(Enthält: Fisch, Laktose, Gluten, Sulfite)

Μαγιάτικο στην Σχάρα

πίκλες λαχανικών, ξινόμηλο και παγωτό μουστάρδα

(Περιέχει: ψάρι, λακτόζη, γλουτένη, θειώδη)

€35

Sea Bass Poached in Olive oil

Cauliflower Tabbouleh and white fish roe Tarama

(Contains: fish, fish eggs, lactose, gluten, sulphites)

Wolfsbarsch Pochiert in Olivenöl

Blumenkohl Tabbouleh und weißer Fischrogen Tarama

(Enthält: Fisch, Fischeier, Laktose, Gluten, Sulfite)

Λαβράκι Ποσέ σε Ελαιόλαδο

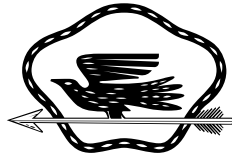
Ταμπουλέ κουνουπίδι και λευκός ταραμάς

(Περιέχει: ψάρι, αυγά ψαριού, λακτόζη, γλουτένη, θειώδη)

€38

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>€18</p>
<p>Rum Baba Mango syrup and Madagascar vanilla ice cream (Contains: lactose, gluten, egg, nuts)</p> <p>Rum Baba Mango-Sirup und Madagascar Vanille Eiscreme (Enthält: Laktose, Gluten, Nüsse, Ei)</p> <p>Rum Baba Σιρόπι μάνγκο και παγωτό με βανίλια Μαδαγασκάρης (Περιέχει: λακτόζη, γλουτένη, αυγό, ξηροί καρποί)</p>	<p>€16</p>
<p>Lemon Tarte With Caramel (Contains: lactose, gluten, nuts, egg)</p> <p>Zitronentarte mit Karamell (Enthält: Laktose, Gluten, Nüsse, Ei)</p> <p>Τάρτα Λεμονιού με Καραμέλα (Περιέχει: λακτόζη, γλουτένη, ξηροί καρποί, αυγό)</p>	<p>€16</p>
<p>Chocolate Cake with White Caramel Sauce (Contains: gluten, lactose, egg, nuts)</p> <p>Schokoladentorte mit Weißer Karamellsauce (Enthält: Gluten, Laktose, Ei, Nüsse)</p> <p>Πάστα Σοκολάτας με Καραμέλα Γάλακτος (Περιέχει: γλουτένη, λακτόζη, αυγό, ξηροί καρποί)</p>	<p>€16</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>€27</p>



MITATO VEGAN CHOICES



VEGAN CHOICES

CHEF'S SUGGESTIONS EMPFEHLUNGEN DES CHEFS ΦΙΛΕΜΑ ΑΠΟ ΤΟ ΣΕΦ

Carrot Soup with Coconut Cream, Glazed Carrots and Tofu Cheese
(Contains: vegan, vegetarian, sulphites)

Karottensuppe mit Kokosnuss-Creme, Glasierten Karotten und Tofu Käse
(Enthält: vegan, vegetarisch, Sulfite)

Σούπα από Καρότα με Κρέμα Καρύδας, Καρότα Γλασέ και Τυρί Tofu
(Περιέχει: vegan, vegetarian, θειώδη)

€18

Fricassee of Wild Cretan Mushrooms with White Wine and Herbs
(Contains: gluten, sulphites)

Frikassee aus Kretischen Pilzen mit Weißwein und Kräutern
(Enthält: Gluten, Sulfite)

Φρικασέ Άγριων Κρητικών Μανιταριών με Λευκό Κρασί και Μυρωδικά
(Περιέχει: γλουτένη, θειώδη)

€18

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

€17

Mix Green Salad

(Contains: nuts, mustard, sulphites)

with "rakomelo" vinaigrette, hazelnuts, pear and dried figs

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

€22

MAIN DISHES / HAUPTGERICHTE / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

<p>Moussaka with Minced Jackfruit (Contains: vegan)</p> <p>Potato, aubergine and coconut milk bechamel sauce</p> <p>Moussaka mit Gehackter Jackfrucht (Enthält: vegan)</p> <p>Kartoffel, Aubergine und Kokosmilch Bechamel Sauce</p> <p>Μουσακάς με Τζάκφρουτ Κιμά (Περιέχει: vegan)</p> <p>πατάτα, μελιτζάνα και μπεσαμέλ από γάλα καρύδας</p>	<p>€26</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>€20</p>
<p>Jackfruit Burger with Smoked Tandoori (Contains: vegan)</p> <p>Served with French fries and grilled vegetables</p> <p>Jackfruit Burger mit Geräuchertem Tandoori (Enthält: vegan)</p> <p>Serviert mit Pommes Frites und gegrilltem Gemüse</p> <p>Jackfruit Μπέργκερ με Καπνιστό Ταντούρι (Περιέχει: vegan)</p> <p>Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες και λαχανικά σχάρας</p>	<p>€26</p>

DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

<p>Coconut Mousse with Mango and Coconut Sorbet (Contains: lactose, nuts)</p> <p>Kokosnuss Mousse mit Mango und Kokosnuss Sorbet (Enthält: Laktose, Nüsse)</p> <p>Μους Καρύδας με Μάνγκο και Σορμπέ Καρύδας (Περιέχει: λακτόζη, ξηροί καρποί)</p>	<p>€14</p>
<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>€11</p>
<p>Fresh Seasonal Fruits (Contains: vegan)</p> <p>Frische Früchte nach Saison (Enthält: vegan)</p> <p>Φρέσκα Φρούτα Εποχής (Περιέχει: vegan)</p>	<p>€13</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