

# MITATO

CRETAN INSPIRED MEAT RESTAURANT

BACK TO THE ROOTS DINING

---

Please refer to the abbreviations for allergen information.  
Kindly inform our team of any allergies or dietary requirements.

---

**ALLERGENS MENU DESCRIPTORS**

**CEL** CELERY • **EG** EGGS • **F** FISH • **GL** GLUTEN • **CR** CRUSTACEAN  
**MOL** MOLLUSC • **LP** LUPINS • **ML** MILK • **MSRD** MUSTARD • **PNT** PEANUTS • **SES** SESAME  
**S** SOY • **NT** NUTS • **SUL** SULPHUR DIOXIDE • **VG** VEGETARIAN • **V** VEGAN

# THE CHEF'S BASKET DER BROTKORB DES CHEFS ΤΟ ΚΑΛΑΘΙ ΤΟΥ ΣΕΦ

Freshly baked bread, served straight from the basket, accompanied by "stafidolies" black olives, grated fresh tomato with aromatic oregano, and "Skoutari" extra virgin olive oil.

A simple yet sophisticated proposal that brings the authentic aromas and flavors of Crete to your table.

Frisch gebackenes Brot, direkt vom Brotstand, begleitet von „Stafidolies“ schwarzen Oliven, geriebener frischer Tomate mit aromatischem Oregano und erstklassigem „Skoutari“ extra nativem Olivenöl.

Ein schlichtes, aber raffiniertes Geschmackserlebnis, das die Aromen und Traditionen Kretas direkt an Ihren Tisch bringt.

Φρεσκοψημένο ψωμί, σερβιρισμένο μπροστά σας από το σταντ του ψωμιού, συνοδευόμενο από σταφιδοελίες, τριμμένη φρέσκια ντομάτα με φρέσκια ρίγανη και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Σκουτάρι.

Μια απλή αλλά εκλεπτυσμένη πρόταση που φέρνει τα αρώματα και τις γεύσεις της Κρήτης στο τραπέζι σας.

GL  
V  
SUL

-

# CHEF'S SUGGESTIONS EMPFEHLUNGEN DES CHEFS ΦΙΛΕΜΑ ΑΠΟ ΤΟ ΣΕΦ

## RAW / ROH / ΩΜΑ

### Beef Tartare & Roasted Bone Marrow Summer Truffle Cream, Crunchy Sourdough & Graviera Flakes

Inspired by the Cretan tradition of honoring the whole animal, where bone marrow was cherished as a rare delicacy. This dish pairs the island's daily staple—rustic sourdough—with the iconic richness of Cretan Graviera. A contemporary tribute to the authentic, soulful flavors of Crete.

### Rindertatar mit geröstetem Markknochen Sommertrüffel-Creme, knuspriges Sauerteigbrot und Gravieraflocken

Dieses Gericht ist tief in der kretischen Tradition verwurzelt, in der kein Teil des Tieres ungenutzt blieb und das Knochenmark als besondere Delikatesse galt. Die Verbindung mit rustikalem Sauerteigbrot erinnert an die tägliche Backkunst der Insel, während der kretische Graviera-Käse für die typische Würze sorgt. Ein kulinarisches Bekenntnis, das die tiefen Wurzeln und die Seele der kretischen Küche ehrt.

### Ταρτάρ Μοσχαριού με ψητό Μεδούλι Κρέμα καλοκαιρινής Τρούφας, τραγανό προζυμένιο Ψωμί και χιόνι Γραβιέρας

Η έμπνευση του πιάτου συνδέεται με την κρητική παράδοση, όπου τίποτα από το ζώο δεν πήγαινε χαμένο και το μεδούλι θεωρούνταν ιδιαίτερη λιχουδιά. Το προζυμένιο ψωμί παραπέμπει στην απλή, καθημερινή αρτοποιία του νησιού, ενώ η Γραβιέρα Κρήτης προσθέτει τον χαρακτηριστικό πλούτο της τοπικής τυροκομίας. Ένα σύγχρονο πιάτο που τιμά τις αυθεντικές γεύσεις της Κρήτης.

€33

### Prawns "Saganaki" - Carpaccio Style

Inspired by the beloved Greek classic, this dish offers a refreshing and modern interpretation. The premium prawns from the Argolic Gulf are served delicately sliced as a carpaccio and paired with the essential elements of a traditional saganaki—tomato and Feta cheese. The result is a light yet intense Mediterranean flavor profile, merging tradition with contemporary fine dining.

### Garnelen „Saganaki“ - Carpaccio Stil

Inspiziert vom griechischen Klassiker „Saganaki“, präsentiert sich dieses Gericht in einer erfrischenden und modernen Interpretation. Die edle Garnele vom Argolischen Golf wird hauchdünn als Carpaccio serviert und mit den klassischen Elementen des traditionellen Saganaki – wie Tomate und Feta – kombiniert. So entsteht ein leichtes, aber intensiv mediterranes Geschmackserlebnis, das Tradition und moderne Gastronomie perfekt vereint.

### Γαρίδες Κοιλιάδας "Σαγανάκι"- σε εκδοχή Carpaccio

Εμπνευσμένο από το κλασικό ελληνικό σαγανάκι, το πιάτο αυτό επαναπροσδιορίζεται σε μια πιο δροσερή και σύγχρονη εκδοχή. Η εκλεκτή Γαρίδα Κοιλιάδας σερβίρεται λεπτοκομμένη σαν carpaccio και συνδυάζεται με στοιχεία που θυμίζουν το παραδοσιακό σαγανάκι, όπως ντομάτα και φέτα. Έτσι δημιουργείται μια ελαφριά αλλά έντονα μεσογειακή γεύση, που παντρεύει την παράδοση με τη σύγχρονη γαστρονομία.

€36

ML  
MSRD  
EG  
SUL

GL  
ML  
F  
CR  
SUL

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

## Farm Fresh Tomato Soup Gazpacho Olive Fillet, Feta Mousse & Garlic-Infused Bruschetta

This refreshing creation highlights the elegant simplicity and freshness of Mediterranean cuisine. Ripe farm fresh tomatoes, olives, and Feta cheese—the keystones of the Greek and Cretan diet—are reinvented with pure ingredients and extra virgin olive oil at their core. A dish that captures the vibrant spirit and authentic flavors of summer.

## Farmerfrisches Tomatensuppe Gazpacho Olivenfilet, Feta-Mousse und Knoblauch-Bruschetta

Diese erfrischende Kreation zelebriert die schlichte Eleganz und Frische der mediterranen Küche. Vollreife Tomaten, Oliven und Feta – die Grundpfeiler der griechischen und kretischen Ernährung – werden hier neu interpretiert. Ein Gericht, das die unverfälschte Intensität und sommerliche Authentizität der mediterranen Gastronomie auf den Punkt bringt.

## Σούπα Gazpacho Χωριάτικης Ντομάτας Φιλέτο ελιάς, μους φέτας και μπρουσκέτα αρωματισμένη με σκόρδο

Η δροσερή αυτή αναδεικνύει την απλότητα και τη φρεσκάδα της μεσογειακής κουζίνας. Η ώριμη ντομάτα, οι ελιές και η φέτα αποτελούν βασικά στοιχεία της ελληνικής και κρητικής διατροφής, όπου τα αγνά προϊόντα της γης και το ελαιόλαδο βρίσκονται πάντα στο επίκεντρο. Ένα πιάτο που αποδίδει τη φρεσκάδα και την αυθεντικότητα της καλοκαιρινής μεσογειακής γαστρονομίας.

GL  
ML  
VG  
SUL

€18

## Cretan "Katsochiri" in Kataifi Crust Grape Preserve with Rose Geranium and Toasted Walnuts

This dish showcases the traditional Cretan Katsochiri, a goat cheese with a rich, slightly piquant character rooted in the island's centuries-old cheesemaking heritage. The intensity of the cheese is perfectly balanced by the sweetness of the grapes and the crisp texture of the golden-brown kataifi pastry and walnuts.

## Kretischer "Katsochiri" in Kataifi Traubenfrucht-Konfitüre mit Zitronengeranie und gerösteten Walnüssen

Dieses Gericht rückt das traditionelle kretische Katsochiri ins Rampenlicht – ein Ziegenkäse mit reichem, leicht pikantem Charakter, der tief in der jahrhundertealten Käsetradition der Insel verwurzelt ist. Die würzige Intensität des Käses findet ihre perfekte Balance in der Süße der Trauben sowie der knusprigen Textur des goldbraunen Kataifi-Teigs und der Walnüsse.

## Κατσοχοίρι με Κανταΐφι Γλυκό Σταφύλι με Αρμπάρόριζα και τηγανιτά Καρύδια

Το πιάτο αναδεικνύει το παραδοσιακό κρητικό Κατσοχοίρι, ένα κατσικίσιο τυρί με πλούσια και ελαφρώς πικάντικη γεύση που προέρχεται από τη μακρά τυροκομική παράδοση της Κρήτης. Η ένταση του τυριού ισορροπεί με τη γλυκύτητα του σταφυλιού και την τραγανή υφή του κανταΐφιού και των καρυδιών.

GL  
ML  
VG  
SUL  
NT

€18

## Open Summer Tart with Tomato Confit Rustic phyllo, Feta and Metsovone cheese crème, fresh Cretan herb salad

At the heart of this dish are slow-cooked tomato confit, which capture the natural sweetness and concentrated aromas of the Mediterranean summer harvest. They are paired with a velvety cream of Feta and mildly smoked Metsovone, creating a dish that evokes the simple, authentic flavors of the Greek countryside.

## Offene Sommer-Pita mit Tomaten-Confit Rustikaler Blätterteig, Creme aus Feta & Metsovone, mit Salat aus frischen kretischen Kräutern

Im Mittelpunkt dieses Gerichts stehen die langsam gegarten Tomaten-Confits, welche die natürliche Süße und die intensiven Aromen der mediterranen Sommerernte voll entfalten. Kombiniert mit einer feinen Creme aus Feta und dem mild geräucherten Metsovone-Käse, entsteht ein Gericht, das an die authentischen Geschmäcker der griechischen Heimat erinnert.

GL  
ML  
SES  
EG  
SUL

€19

## Ανοιχτή Καλοκαιρινή Πίτα με Ντομάτες Κονφί Χωριάτικο φύλλο, κρέμα φέτας και Μετσοβόνη, συνοδεία φρέσκιας σαλάτας κρητικών μυρωδικών

Στο επίκεντρο του πιάτου βρίσκονται οι αργομαγειρεμένες ντομάτες κονφί, που αναδεικνύουν τη φυσική γλυκύτητα και τα αρώματα της καλοκαιρινής μεσογειακής παραγωγής. Συνδυάζονται με κρέμα από φέτα και ήπια καπνιστό Μετσοβόνη, δημιουργώντας ένα πιάτο που θυμίζει τις απλές, αυθεντικές γεύσεις της ελληνικής κουζίνας.

### "Our" Pastitsio

#### Pasta Gratin, Juicy Beef Ragout and Smoked Eggplant Cream

A contemporary approach to the beloved Greek classic, where a rich beef ragout and a velvety smoked eggplant cream add a new dimension to a recipe deeply rooted in Greek culinary tradition.

### „Unser“ Pastitsio

#### Pasta-Gratin, saftiges Rinder-Ragout und geräucherte Auberginencreme

Eine moderne Herangehensweise an den griechischen Klassiker Pastitsio. Das reichhaltige Rinder-Ragout und die samtige, geräucherte Auberginencreme verleihen diesem tief in der griechischen Tradition verwurzelten Rezept eine völlig neue, raffinierte Dimension.

### Το Παστίτσιο "Μας"

#### πάστα γκρατινέ, ζουμερό μοσχαρίσιο ραγού και κρέμα καπνιστής μελιτζάνας

Μια σύγχρονη προσέγγιση του κλασικού ελληνικού πιάτου Παστίτσιο, όπου το πλούσιο μοσχαρίσιο ragout και η κρέμα καπνιστής μελιτζάνας δίνουν νέα διάσταση σε μια συνταγή βαθιά ριζωμένη στην ελληνική γαστρονομική παράδοση.

€22

GL  
ML  
CEL  
SUL

### Fried King Oyster Mushrooms, "Stifado" Sauce with Aged Marouva Wine

A modern interpretation of the traditional Greek stifado, where the fried King Oyster mushrooms replace the meat, absorbing the rich, aromatic flavors of the classic sauce. The result is a deeply satisfying dish with intense sweet and smoky notes, contrasting textures, and a balanced Mediterranean finesse.

### Gebackene King Oyster Kräuterseitlinge, Stifado-Sauce mit gereiftem Marouva Wein

Eine moderne Interpretation des traditionellen griechischen Stifado, bei der gebackene Kräuterseitlinge das Fleisch ersetzen und den reichen Aromen der Sauce eine besondere Tiefe verleihen. Das Ergebnis ist ein intensives Gericht mit süßen und rauchigen Noten, kontrastreichen Texturen und einer balancierten mediterranen Finesse.

### King Oyster - Πλευρώτους Τηγανητά, Σάλτσα 'Στιφάδο' με Μαρούβα

Μια μοντέρνα εκδοχή του παραδοσιακού στιφάδου, όπου τα μανιτάρια King Oyster αντικαθιστούν το κρέας, απορροφώντας τα αρώματα της σάλτσας στιφάδου και δημιουργώντας πλούσιο βάθος γεύσης. Το αποτέλεσμα είναι ένα πιάτο με έντονες γλυκές και καπνιστές νότες, διαφορετικές υφές και μια ισορροπημένη μεσογειακή φινέτσα.

€18

GL  
ML  
VG  
SUL

### Crispy Triple Cooked Potatoes with Staka Cream and Poached Egg

Staka is a velvety dairy delicacy harvested from the "top" of milk. Through natural fermentation, it develops into a light sour cream, which we transform into a signature sauce and combine it with potatoes and a perfectly poached egg.

### Dreifach gegarte Knusper-Kartoffeln mit Staka-Creme und pochierem Ei

Staka ist eine samtige Molkereispezialität, die aus der obersten Milchsicht gewonnen wird. Durch natürliche Fermentation reift sie zu einer feinen, leicht säuerlichen Creme, die wir mit Kartoffeln und einem perfekt pochierem Ei kombinieren.

### Παραδοσιακές Τηγανιτές Πατάτες με Κρέμα Στάκας και Ποσέ Αυγό

Η στάκα είναι ένα γαλακτοκομικό προϊόν που προέρχεται από την τσίπα του γάλακτος. Μετά την συλλογή της υπόκειται αυτόματα σε ζύμωση δημιουργώντας μια ξινή κρέμα, με την οποία παρασκευάζουμε την δική μας σάλτσα και την συνδυάζουμε με πατάτα και αυγό.

€17

ML  
EG  
MSRD  
GL  
VG



## SALADS SALATE ΣΑΛΑΤΕΣ

### **Kale Salad with Cauliflower, Almond, 'Siglino' from Mani (Peloponnese), Pickled Green Apple, Naxos Cheese 'Arseniko' and Molasses**

Siglino is a smoky and aromatic pork cold cut with a rich flavor, combines harmoniously with Naxos Arseniko, a hard goat and sheep milk cheese with a strong salty and spicy personality, while the freshness of the cauliflower, the pickled green apple, and the fresh kale leaves complete the dish with cool and crunchy notes.

### **Kale Salat mit Blumenkohl, Mandeln, „Siglino“ aus Mani (Peloponnes), eingelegtem grünem Apfel, Naxos „Arseniko“ Käse und Melasse**

Siglino ist ein geräuchertes und aromatisches Schweinefleisch-Aufschnitt mit reichem Geschmack, verbindet sich harmonisch mit Naxos Arseniko, einem harten Ziegen- und Schafskäse mit einer stark salzigen und würzigen Persönlichkeit, während die Frische des Blumenkohls, des eingelegten grünen Apfels und der frischen Kale-Blätter das Gericht mit kühlen und knusprigen Noten vervollständigen.

### **Σαλάτα Kale με Κουνουπίδι, Αμύγδαλο, Σύγκλινο Μάνης, Πίκλα Πράσινου Μήλου, αρσενικό Νάξου και Πετιμέζι**

Το σύγκλινο Μάνης, καπνιστό και αρωματικό χοιρινό αλλαντικό με πλούσια γεύση, συνδυάζεται αρμονικά με το αρσενικό Νάξου, σκληρό αιγοπρόβειο τυρί με έντονη αλμυρή και πικάντικη προσωπικότητα, ενώ η φρεσκάδα του κουνουπιδιού, της πίκλας πράσινου μήλου και των φρέσκων φύλλων kale ολοκληρώνει το πιάτο με δροσερές και τραγανές νότες.

€19

ML  
NT  
SUL

### **Cretan Salad with Cherry Tomatoes and 'Piktogalo' from Chania Cucumber from our garden, pickled coast chicory, red onion, carob rusk and roasted potato.**

The salad is an evolution of traditional Cretan combinations, where fresh vegetables and local cheeses highlighted the taste of the land and the island's products. The use of rusk and carob has deep roots in Crete, as they have been staple elements of nutrition and food preservation for centuries.

### **Kretischer Salat mit Kirschtomaten und Piktogalo aus Chania Gurke aus unserem Garten, eingelegtes Küsten-Chicory, rote Zwiebeln, Johanniskraut-Hartbrötchen und Ofenkartoffel.**

Der Salat ist eine Weiterentwicklung traditioneller kretischer Kombinationen, bei denen frisches Gemüse und lokale Käsesorten den Geschmack des Landes und der Produkte der Insel hervorheben. Die Verwendung von Hartbrot und Johanniskraut hat tiefe Wurzeln auf Kreta, da sie über Jahrhunderte hinweg Grundelemente der Ernährung und der Lebensmittelkonservierung darstellten.

€18

GL  
SES  
ML  
SUL

### **Κρητική Σαλάτα με Ντοματίνια και Πυκτογάλο Χανίων Αγγούρι από το μπουστάνι μας, πίκλα σταμναγκάθι, κόκκινο κρεμμύδι, "χώμα" από παξιμάδι χαρουπιού και οφτή πατάτα.**

Η σαλάτα αποτελεί εξέλιξη των παραδοσιακών κρητικών συνδυασμών, όπου τα φρέσκα λαχανικά και τα τοπικά τυριά αναδεικνύουν τη γεύση της γης και των προϊόντων του νησιού. Η χρήση παξιμαδιού και χαρουπιού έχει βαθιές ρίζες στην Κρήτη, καθώς αποτελούσαν βασικά στοιχεία διατροφής και συντήρησης τροφίμων για αιώνες.

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

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 Grüner Salat  
mit Rakomelo-Vinaigrette, Haselnüssen, Birne und in Brandy gekochte Feigen**

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

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.

ML  
NT  
MSRD  
SUL

€20

# 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 fireplace and "grilled" from the fire around it).

This dish is eaten exclusively by hand.  
Served with French fries.

## 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.

## Αντικριστό Αρνί

(σερβίρεται με το κόκκαλο και ζυγίζεται μαγειρεμένο)

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.

Αυτό το πιάτο τρώγεται αποκλειστικά με το χέρι.  
Σερβίρετε με τηγανιτές πατάτες.

SUL

€29

€60

### Pappardelle "Cacio e Pepe" with Graviera Cream and Rooster in Red Wine

A Greek version of the classic Italian dish, where the pappardelle are coated in a rich Cretan Graviera cream, offering a buttery, salty intensity. The rooster, slow-cooked with wine and herbs, provides a deep, full flavor and traditional character, creating a combination that marries Italian technique with Greek culinary tradition.

### Pappardelle „Cacio e Pepe“ mit Graviera-Creme und Hahn in Weinsauce

GL  
ML  
CEL  
SUL

Eine griechische Version des klassischen italienischen Gerichts, bei der die Pappardelle mit einer reichhaltigen kretischen Graviera-Creme überzogen werden, die eine butterartige, salzige Intensität verleiht. Der Hahn, langsam mit Wein und Kräutern gegart, sorgt für einen tiefen, vollmundigen Geschmack und traditionellen Charakter – eine Kombination, die italienische Technik mit griechischer kulinarischer Tradition vereint.

€33

### Παπαρδέλες "Cacio e Pepe" με Κρέμα Γραβιέρας και Κόκορα Κρασάτο

Μια ελληνική εκδοχή του κλασικού ιταλικού πιάτου, όπου οι παπαρδέλες καλύπτονται από πλούσια κρέμα Γραβιέρα Κρήτης, που προσφέρει βουτυράτη, αλμυρή ένταση. Ο κόκορας κρασάτος, μαγειρεμένος αργά με κρασί και μυρωδικά, δίνει βαθιά, γεμάτη γεύση και παραδοσιακό χαρακτήρα, δημιουργώντας έναν συνδυασμό που παντρεύει την ιταλική τεχνική με την ελληνική γαστρονομική παράδοση.

### Xinochondros with Aubergine Confit, Beef Cheeks and Anthotyro Cheese

A dish that highlights the intensity and deep flavor of Cretan cuisine. Xinochondros, a traditional Cretan sour wheat, offers a full texture, while the eggplant confit provides a velvety, sweet note. The slow-cooked beef cheeks offer a rich, juicy flavor, and the anthotyro cheese adds a salty and creamy intensity, completing a balanced combination of flavors and textures.

### Xinochondros mit Auberginen-Confit, Rinderbacken und Anthotiro Käse

GL  
ML  
CEL  
SUL

Ein Gericht, das die Intensität und den tiefen Geschmack der kretischen Küche hervorhebt. Xinochondros, traditioneller kretischer Sauerweizen bietet eine vollmundige Textur, während das Auberginen-Confit eine samtige, süße Note verleiht. Die langsam gegarten Rinderbacken sorgen für einen reichen, saftigen Geschmack, und der Anthotyro Käse fügt eine salzige und cremige Intensität hinzu, die eine ausgewogene Kombination von Aromen und Texturen vervollständigt.

€35

### Ξινοχοντρός με Μελιτζάνα Κονφί, Μοσχαρίσια Μάγουλα και Ξηρό Ανθότυρο

Ένα πιάτο που αναδεικνύει την ένταση και τη βαθιά γεύση της κρητικής κουζίνας. Ο ξινοχοντρός, παραδοσιακό σιτηρό της Κρήτης, προσφέρει γεμάτη υφή, ενώ η μελιτζάνα κονφί δίνει βελούδινη, γλυκιά νότα. Τα μοσχαρίσια μάγουλα, μαγειρεμένα αργά, προσφέρουν πλούσια, ζουμερή γεύση, και ο ξηρός ανθότυρο προσθέτει αλμυρή και κρεμώδη ένταση, ολοκληρώνοντας έναν ισορροπημένο συνδυασμό γεύσεων και υφών.

# PRIME MEAT PREMIUM RINDFLEISCH ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΕΣ ΚΟΠΕΣ

Rib Eye Black Angus Ocean Beef	€22 100g
Tenderloin Black Angus Ocean Beef	€19 100g
Veal T-bone Steak	€45 500g
Picanha Black Angus Ocean Beef	€14 100g
Pork Tomahawk Steak	€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 / Chimichurri sauce from Cretan herbs

Garnishes: Grilled vegetables / Fresh French fries / Mashed potatoes with truffle aroma

**Alle Premium Rindfleischgerichte werden mit einer (1) Sauce und einer (1) Beilage Ihrer Wahl serviert**

Saucen: Dunkle Pfeffersauce / Weiße Sauce mit Champignons und Trüffelöl / Chimichurri Sauce aus kretischen Kräutern

Beilagen: Gegrilltes Gemüse / Frische Pommes Frites / Kartoffelpüree mit Trüffel-Aroma

**Όλες οι 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 Τιμιτισούρι από κρητικά βότανα

Γαρνιτούρες: Λαχανικά σχάρας / Φρέσκιες τηγανητές πατάτες / Πουρές πατάτας με άρωμα τρούφας



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

## Lobster Tail with Butter Shellfish Sauce and Fried Gnocchi

A dish inspired by the traditional seafood of Greek cuisine, where lobster tails and a buttery shellfish sauce highlight the aromas of the sea, while the fried gnocchi offer a crispy texture.

GL  
ML  
F  
CR  
SUL

## Hummerschwanz mit Butter-Krustentiersauce und gebratenen Gnocchi

Ein von den traditionellen Meeresfrüchten der griechischen Küche inspiriertes Gericht, bei dem Hummerschwänze und eine Butter-Krustentiersauce die Aromen des Meeres hervorheben, während die gebratenen Gnocchi eine knusprige Textur verleihen.

## Αστακοούρα με Βουτυράτη Σάλτσα Οστρακοειδών και Τηγανιτά Νιόκι

Ένα πιάτο εμπνευσμένο από τα παραδοσιακά θαλασσινά της ελληνικής κουζίνας, όπου οι αστακοούρες και η βουτυράτη σάλτσα οστρακοειδών αναδεικνύουν τα αρώματα της θάλασσας, ενώ τα τηγανιτά νιόκι προσφέρουν τραγανή υφή

€58

## Sea Bass Poached in Olive Oil with Bianco Risotto and Sea Urchin Dressing

Sea bass slow-cooked in olive oil, served with a velvety bianco risotto infused with fennel broth and fresh herbs, sea urchin dressing, and lemon gel.

ML  
CR  
MOL  
F  
SUL

## Wolfsbarschfilet pochiert in Olivenöl mit Bianco-Risotto und Seeigel-Dressing

In Olivenöl langsam gegarter Wolfsbarsch, serviert mit einem samtigen Bianco-Risotto, aromatisiert mit Fenchelbrühe und frischen Kräutern, Seeigel-Dressing und Zitronengelee.

## Λαυράκι Ποσέ σε Ελαιόλαδο με Μπιάνκο Ριζότο Ντρέσινγκ Αχινού

Λαυράκι σιγομαγειρεμένο σε ελαιόλαδο, σερβίρεται με βελούδινο μπιάνκο ριζότο αρωματισμένο με μαραθόζουμο και φρέσκα μυρωδικά, ντρέσινγκ αχινού και gel λεμονιού.

€35

# DESSERTS ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

GL ML EG NT	<b>Ekmek</b> Brioche with pastry cream, namelaka and cinnamon Brioche mit Patisseriecreme, Namelaka und Zimt Τσουρέκι με κρέμα ζαχαροπλαστικής, namelaka και κανέλλα	€15
GL ML EG NT	<b>Raspberry - Pistachio Tart</b> with pistachio sponge, crèmeux, praline, raspberry confit and pistachio ice cream <b>Himbeer - Pistazien Tarte</b> Pistazien-Biskuit mit Creme, Pistazien-Praliné, Himbeermarmelade und Pistazien Eiscreme <b>Τάρτα Βατόμουρο – Φιστίκι</b> με παντεσπάνι φυστικιού, κρέμα, πραλίνα φιστίκι, μαρμελάδα βατόμουρο και παγωτό φιστίκι Αιγίνης	€15
GL ML EG NT	<b>Baklava</b> crispy phyllo, pistachio and syrup, with Kaimaki ice cream knuspriger Phylloleig, Pistazien und Sirup, mit Kaimaki Eiscreme τραγανό φύλλο, φιστίκι και σιρόπι, με παγωτό καϊμάκι	€16
ML NT GL SES SUL	<b>Cheese Platter</b> "Arseniko" from Naxos Island, Cretan Graviera, Parmigiano Reggiano, cream cheese "Pichtogalo" from Chania, Gorgonzola. Accompanied with fresh and dried fruits, rusks and bread sticks <b>Käseplatte</b> "Arseniko" der Insel Naxos, kretischer Graviera, Parmigiano Reggiano, Cremekäse "Pichtogalo" aus Chania, Gorgonzola. Serviert mit frischen und getrockneten Früchten, Hartbrötchen und Brotstangen <b>Ποικιλία Τυριών</b> Αρσενικό Νάξου, Γραβιέρα Κρήτης, Parmigiano Reggiano, πηχτόγαλο Χανίων, γκοργκοντζόλα Συνοδεύεται με φρέσκα και αποξηραμένα φρούτα, παξιμάδια και κριτσίνια	€27

# MITATO VEGAN CHOICES



# THE CHEF'S BASKET DER BROTKORB DES CHEFS ΤΟ ΚΑΛΑΘΙ ΤΟΥ ΣΕΦ

<p>GL V SUL</p>	<p><b>Freshly baked bread, served straight from the basket, accompanied by "stafidolies" black olives, grated fresh tomato with aromatic oregano, and "Skoutari" extra virgin olive oil.</b></p> <p>A simple yet sophisticated proposal that brings the authentic aromas and flavors of Crete to your table.</p> <p><b>Frisch gebackenes Brot, direkt vom Brotstand, begleitet von „Stafidolies“ schwarzen Oliven, geriebener frischer Tomate mit aromatischem Oregano und erstklassigem „Skoutari“ extra nativem Olivenöl.</b></p> <p>Ein schlichtes, aber raffiniertes Geschmackserlebnis, das die Aromen und Traditionen Kretas direkt an Ihren Tisch bringt.</p> <p><b>Φρεσκοψημένο ψωμί, σερβιρισμένο μπροστά σας από το σταντ του ψωμιού, συνοδευόμενο από σταφιδοελιές, τριμμένη φρέσκια ντομάτα με φρέσκια ρίγανη και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Σκουτάρι.</b></p> <p>Μια απλή αλλά εκλεπτυσμένη πρόταση που φέρνει τα αρώματα και τις γεύσεις της Κρήτης στο τραπέζι σας.</p>	<p>-</p>
<p>GL V SUL</p>	<p><b>Farm Fresh Tomato Soup Gazpacho Olive Fillet and Garlic-Infused Bruschetta</b></p> <p>This refreshing creation highlights the elegant simplicity and freshness of Mediterranean cuisine. Ripe farm fresh tomatoes and olives-the keystones of the Greek and Cretan diet-are reinvented with pure ingredients and extra virgin olive oil at their core. A dish that captures the vibrant spirit and authentic flavors of summer.</p> <p><b>Farmerfrisches Tomatensuppe Gazpacho Olivenfilet und Knoblauch-Bruschetta</b></p> <p>Diese erfrischende Kreation zelebriert die schlichte Eleganz und Frische der mediterranen Küche. Vollreife Tomaten und Oliven – die Grundpfeiler der griechischen und kretischen Ernährung – werden hier neu interpretiert. Ein Gericht, das die unverfälschte Intensität und sommerliche Authentizität der mediterranen Gastronomie auf den Punkt bringt.</p> <p><b>Σούπα Gazpacho Χωριάτικης Ντομάτας Φιλέτο ελιάς και μπρουσκέτα αρωματισμένη με σκόρδο</b></p> <p>Η δροσερή αυτή αναδεικνύει την απλότητα και τη φρεσκάδα της μεσογειακής κουζίνας. Η ώριμη ντομάτα και οι ελιές αποτελούν βασικά στοιχεία της ελληνικής και κρητικής διατροφής, όπου τα αγνά προϊόντα της γης και το ελαιόλαδο βρίσκονται πάντα στο επίκεντρο. Ένα πιάτο που αποδίδει τη φρεσκάδα και την αυθεντικότητα της καλοκαιρινής μεσογειακής γαστρονομίας.</p>	<p>€18</p>
<p>GL V SUL</p>	<p><b>Fried King Oyster Mushrooms, "Stifado" Sauce with Aged Marouva Wine</b></p> <p>A modern interpretation of the traditional Greek stifado, where the fried King Oyster mushrooms replace the meat, absorbing the rich, aromatic flavors of the classic sauce. The result is a deeply satisfying dish with intense sweet and smoky notes, contrasting textures, and a balanced Mediterranean finesse.</p> <p><b>Gebackene King Oyster Kräuterseitlinge, Stifado-Sauce mit gereiftem Marouva Wein</b></p> <p>Eine moderne Interpretation des traditionellen griechischen Stifado, bei der gebackene Kräuterseitlinge das Fleisch ersetzen und den reichen Aromen der Sauce eine besondere Tiefe verleihen. Das Ergebnis ist ein intensives Gericht mit süßen und rauchigen Noten, kontrastreichen Texturen und einer balancierten mediterranen Finesse.</p> <p><b>King Oyster - Πλευρώτους Τηγανητά, Σάλτσα 'Στιφάδο' με Μαρούβα</b></p> <p>Μια μοντέρνα εκδοχή του παραδοσιακού στιφάδου, όπου τα μανιτάρια King Oyster αντικαθιστούν το κρέας, απορροφώντας τα αρώματα της σάλτσας στιφάδου και δημιουργώντας πλούσιο βάθος γεύσης. Το αποτέλεσμα είναι ένα πιάτο με έντονες γλυκές και καπνιστές νότες, διαφορετικές υφές και μια ισορροπημένη μεσογειακή φινέτσα.</p>	<p>€18</p>

**Open Summer Tart with Tomato Confit**  
rustic phyllo, vegan cheese, fresh Cretan herb salad

At the heart of this dish are slow-cooked tomato confit, which capture the natural sweetness and concentrated aromas of the Mediterranean summer harvest. They are paired with vegan cheese creating a dish that evokes the simple, authentic flavors of the Greek countryside.

**Offene Sommer-Pita mit Tomaten-Confit**  
Rustikaler Blätterteig, veganer Käse, mit Salat aus frischen kretischen Kräutern

Im Mittelpunkt dieses Gerichts stehen die langsam gegarten Tomaten-Confits, welche die natürliche Süße und die intensiven Aromen der mediterranen Sommerernte voll entfalten. Kombiniert mit veganem Käse entsteht ein Gericht, das an die authentischen Geschmäcker der griechischen Heimat erinnert.

**Ανοιχτή Καλοκαιρινή Πίτα με Ντομάτες Κονφί**  
χωριάτικο φύλλο, φυτικό τυρί, συνοδεία φρέσκιας σαλάτας κρητικών μυρωδικών

Στο επίκεντρο του πιάτου βρίσκονται οι αργομαγειρεμένες ντομάτες κονφί, που αναδεικνύουν τη φυσική γλυκύτητα και τα αρώματα της καλοκαιρινής μεσογειακής παραγωγής. Συνδυάζονται με φυτικό τυρί, δημιουργώντας ένα πιάτο που θυμίζει τις απλές, αυθεντικές γεύσεις της ελληνικής κουζίνας.

€19

GL  
SES  
SUL  
V

## SALADS SALATE ΣΑΛΑΤΕΣ

**Cretan Salad with Cherry Tomatoes and Tofu**  
Cucumber from our garden, pickled coast chicory, red onion, carob rusk and roasted potato.

The salad is an evolution of traditional Cretan combinations, where fresh vegetables highlighted the taste of the land and the island's products. The use of rusk and carob has deep roots in Crete, as they have been staple elements of nutrition and food preservation for centuries.

**Kretischer Salat mit Kirschtomaten und Tofu**  
Gurke aus unserem Garten, eingelegtes Küsten-Chicory, rote Zwiebeln, Johannisbrot Hartbrötchen und Ofenkaroffel.

Der Salat ist eine Weiterentwicklung traditioneller kretischer Kombinationen, bei denen frisches Gemüse den Geschmack des Landes und der Produkte der Insel hervorheben. Die Verwendung von Hartbrot und Johannisbrot hat tiefe Wurzeln auf Kreta, da sie über Jahrhunderte hinweg Grundelemente der Ernährung und der Lebensmittelkonservierung darstellten.

**Κρητική Σαλάτα με Ντοματίνια και Tofu**  
Αγγούρι από το μποστάνι μας, πίκλα σταμναγκάθι, κόκκινο κρεμμύδι, "χώμα" από παξιμάδι χαρουπιού και οφτή πατάτα.

Η σαλάτα αποτελεί εξέλιξη των παραδοσιακών κρητικών συνδυασμών, όπου τα φρέσκα λαχανικά αναδεικνύουν τη γεύση της γης και των προϊόντων του νησιού. Η χρήση παξιμαδιού και χαρουπιού έχει βαθιές ρίζες στην Κρήτη, καθώς αποτελούσαν βασικά στοιχεία διατροφής και συντήρησης τροφίμων για αιώνες.

€18

GL  
SES  
SUL

**Kale Salad with Cauliflower, Almond, Pickled Green Apple, Vegan Sausage and Molasses**

Crispy salad with cauliflower, green apple, roasted almonds, vegan sausage and molasses dressing.

**Kale Salat mit Blumenkohl, Mandeln, eingelegtem grünem Apfel, veganer Wurst und Melasse**

Knuspriger Salat mit Blumenkohl, grünem Apfel, gerösteten Mandeln, veganer Wurst und Melassen-Dressing.

**Σαλάτα Kale με Κουνουπίδι, Αμύγδαλο, Πίκλα Πράσινου Μήλου, Vegan Λουκάνικο και Πετιμέζι**

Τραγανή σαλάτα από κουνουπίδι, πράσινο μήλο, καβουρδισμένα αμύγδαλα, χορτοφαγικό λουκάνικο και ντρέσινγκ πετιμέζι

€19

NT  
SUL

**Mixed Green Salad**

**with Rakomelo Vinaigrette, Hazelnuts, Pear and with Brandy cooked Figs**

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 Grüner Salat**

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

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 Πράσινες Σαλάτες**

**με Βινεγκρέτ Ρακόμελου, Φουντούκια, Αχλάδι, και Σύκα μαγειρεμένα με Μπράντυ**

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.

€20

NT  
MSRD  
SUL

# MAIN DISHES HAUPTGERICHTE ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

NT MSRD SUL	<p><b>Jackfruit Burger</b></p> <p>Charcoal-grilled, served with grilled vegetables and intensive aromatic Chimichurri sauce from Cretan herbs</p> <p>Von der Holzkohle, mit Grillgemüse und aromatischer Chimichurri Sauce aus kretischen Kräutern</p> <p>Ψημένο στα κάρβουνα, συνοδεύεται από λαχανικά σχάρας και ολοκληρώνεται με έντονα αρωματική σάλτσα chimichurri από φρέσκα βότανα</p>	€25
GL SES SUL	<p><b>Fresh Maggiri Pasta</b></p> <p>In enriched tomato sauce with garlic aroma</p> <p><b>Frische Maggiri Pasta</b></p> <p>In reichhaltiger Tomatensauce mit Knoblauch-Aroma</p> <p><b>Φρέσκια Παστά Μαγγίρι</b></p> <p>Σε πλούσια σάλτσα ντομάτας με άρωμα σκόρδου</p>	€18
SUL	<p><b>Grilled Asparagus with Risotto</b></p> <p>slowly cooked, velvet bianco risotto with fennel broth, fresh aromatics and lemon gel</p> <p><b>Gegrillter Spargel mit Risotto</b></p> <p>langsam gekochtes, samtiges Bianco Risotto mit Fennelbrühe, frischen Aromen und Zitronengelee</p> <p><b>Σπαράγγια Σχάρας με Ριζότο</b></p> <p>Σιγομαγειρεμένο βελούδινο μπιάνκο ριζότο σε μαραθόζουμο, φρέσκα μυρωδικά και gel λεμονιού</p>	€21

# DESSERTS ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

GL NT	<b>The Lemon</b> With crème, lemon gel and crumble Mit Crème, Zitronengelee und Streusel Με κρέμα, ζελέ λεμονιού και κραμπλ	<b>€13</b>
V	<b>Fresh Seasonal Fruits</b> Frische Früchte nach Saison Φρέσκα Φρούτα Εποχής	<b>€13</b>

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