

Γαηάζιο

Ουσίες ή προϊόντα που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες (ΒΑΣΗ ΚΑΝ. 1169/2011)

Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη	Καρποί με κέλυφος (π.χ. αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, κάσιους κτλ)
Καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος, π.χ καβούρια, γαρίδες, αστακοί) και προϊόντα τους	Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο
Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά	Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι
Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια	Σπόροι σπασμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σπασμιού
Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες	Διοξείδιο του θείου (SO ₂) και θειώδεις ενώσεις
Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια	Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο
Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα	Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργία ή δυσανεξία σε ένα από τα παραπάνω συστατικά. Ο Chef ή ο προϊστάμενος του τμήματος θα σας ενημερώσει για τα είδη των προϊόντων που δεν περιέχουν το συγκεκριμένο αλλεργιογόνο, με βάση τις συνταγές μας. Ωστόσο, το ξενοδοχείο δεν είναι σε θέση να εξασφαλίσει 100% ότι δεν υπάρχει η πιθανότητα ύπαρξης ίχνους του συγκεκριμένου αλλεργιογόνου, λόγω διασταυρούμενων επιμολύνσεων κατά την παραγωγή από τα χρησιμοποιούμενα σκεύη & εξοπλισμό του ξενοδοχείου.

List of food allergens / according to REG 1169/2011

Cereals containing gluten	Celery and its products
Crustaceans and their products	Mustard and products
Eggs and their products	Sesame seeds and its products
Fish and their products	Sulphur dioxide and sulphites
Peanuts and their products	Lupin and its products
Soybeans and their products	Molluscs and its products
Milk and milk products (including lactose)	
Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts Brazil nuts, pistachio nuts etc.	

Please inform us, in case of allergies or intolerances in any of the above substances. The Chef or the Head of the Department will inform you which products do not contain the specific allergen, according to our recipes. However, the hotel is in no position to ensure 100% that traces of the allergen cannot be found due to cross contamination during the production from the used utensils, tools and equipment of the hotel.

The restaurant that best portrays our love & respect for the Cretan food culture. Extra virgin olive oil, fresh vegetables, selected meat from Cretan farms, handmade bread. These and other gastronomical treasures from all parts of Greece, are creatively combined by our awarded Chef Yannis Tsivourakis.



Η αγάπη μας για το πραγματικό, αγνό Κρητικό μοντέλο διατροφής καθορίζει τη φιλοσοφία μας. Κρητικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκα λαχανικά, χόρτα και μυρωδικά μαζεμένα με το χέρι, επιλεγμένο κρέας από Κρητικές φάρμες, χειροποίητο ψωμί και άλλοι γαστρονομικοί θησαυροί συνδυάζονται δημιουργικά από τον βραβευμένο μας Chef Γιάννη Τσιβουράκη.

Γαηάζιο

FOOD SERVICE MANAGER:
TSIVOURAKIS YIANNIS

- Taxes are included
- The establishment is obliged to have a printed form available near the exit, for the registration of any complaint



PLANT BASED



🌿 Tomato chilled soup, coriander and sheep’s milk yogurt
Δροσερή σούπα ντομάτας, φρέσκο κόλιανδρο, πρόβειο γιαούρτι

Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο / drizzled with Skoutari “koroneiki” EVOO* Kritsa, Latsithi, Crete
8,00€

🌿 Vegetables carpaccio, grapes, 🌿 pickled baby green beans GF
Λεπτοκομμένα λαχανικά, σταφύλι, νεαρά φασολάκια τουρσί GF

Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο / drizzled with Mitira “adramitini” EVOO* Lesbos island
9,00€

🌿 Organic vegetables ravioli
brown mushrooms broth, aged Cretan graviera cheese
Ραβιόλι με βιολογικά λαχανικά, σκούρος ζωμός μανιταριών,
παλαιωμένη γραβιέρα Κρήτης

Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο / drizzled with 🌿 organic Pamako “tsounati” EVOO* Chania, Crete
12,00€

🌿 Eggplant boat
stew onions with herbs, crispy almonds,
spicy roast cauliflower cream GF

Μελιτζάνα, κρεμμύδια με αρωματικά, τραγανά αμύγδαλα,
πικάντικη κρέμα από ψητό κουνουπίδι GF

Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο / drizzled with 🌿 Terra Creta Organic “koroneiki” EVOO* Chania, Crete
15,00€

Orange pie
coconut sorbet, pistachios in caramel crust
Πορτοκαλόπιτα σορμπέτο καρύδα, καραμελωμένα φιστίκια Αιγίνης
9,00€

🍷 SET MENU 44€

ISLAND CULTURE



Cretan boureki in a 🌿 zucchini “cannelloni” GF
Κρητικό μπουρέκι τυλιγμένο σε “κανελόνι” κολοκυθιού GF

Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο / drizzled with Terra Creta Grand cru “koroneiki” EVOO* Chania, Crete
10,00€

Organic 🌿 greens salad
legumes, 🌿 raisins, caramelized walnuts, pickled scolymus,
thyme honey dressing GF

Πράσινα σαλατικά, όσπρια, σταφίδες, καραμελωμένα καρύδια, βολβοί,
θυμαρίσιο μέλι & εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο GF

Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο / drizzled with Lia “koroneiki” EVOO* Messenia, Peloponnesus
9,00€

“Cretan wedding” rice croquette, staka cream lemon flavored V
Κρητικό πιλάφι κροκέτα, κρέμα στάκας λεμονάτη V

10,00€

Goat stew
romeiko wine sauce, 🌿 baby onions, 🌿 green beans,
anthotiros cheese “gnocchi”

Ζυγούρι σε πλούσια σάλτσα ρωμαϊκού κρασιού
μικρά κρεμμύδια, πράσινα φασολάκια, «νιόκι» ανθότυρου

Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο / drizzled with 🌿 Efkrate Organic “tsounati” EVOO* Rethimno, Crete
18,00€

Carob cake, citrus fruits jam, bitter chocolate mousse
Κέικ με χαρούπι, μαρμελάδα εσπεριδοειδών, μους πικρής σοκολάτας
Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο / drizzled with 🌿 Terra Creta Organic “koroneiki” EVOO* Chania, Crete
9,00€

🍷 SET MENU 47€

SEA BREEZE



Trio fish tartar
tuna, shrimps, amberjack GF

Ταρτάρ 3 θαλασσινών, τόνου, γαρίδας, μαγιάτικου GF

Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο / drizzled with Terra Creta Grand cru “koroneiki” EVOO* Chania, Crete
12,00€

Sweet & bitter greens salad
candied citrus fruits, sword fish pastrami V GF

Γλυκά & πικρά πράσινα λαχανικά,
ζαχαρωμένα εσπεριδοειδή, παστράμι ξιφία V GF

Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο / drizzled with Oleosofia “Manaki” EVOO* Corinthian, Peloponnesus
9,00€

🌿 Wild rice & blue crab meat
comfit lemon, mashed local greens

Άγριο ρύζι με μπλε καβούρι, λεμόνια τουρσί, πουρές άγριων χόρτων

Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο / drizzled with Go slow “koroneiki” EVOO* Messenia, Peloponnesus
14,00€

Sea bass fillet, fricassee, lettuce hearts, baby vegetables GF
Φιλέτο λαβράκι φρικασέ, καρδιές μαρουλιού, μικρά λαχανικά GF

Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο / drizzled with Terra 42 “multivarietal” EVOO* Chania, Crete
23,00€

White chocolate mousse
mango & passion fruit jelly, crispy vanilla sable
Μούς λευκής σοκολάτας, ζελέ μάνγκο και φρούτα του πάθους,
μπισκότο βανίλιας
9,00€

🍷 SET MENU 57€

GREEK ROOTS



Homemade carob pita bread, botarga mousse, marinated anchovies
Ψωμί χαρούπι, ταραμοσαλάτα με αυγοτάραχο, μαρινάτος γαύρος

Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο / drizzled with Akali “Crete’s Hondrolia” EVOO* Chania, Crete
8,00€

Spanakopita in a salad
baby spinach, feta cheese mousse, crispy filo, sesame V
Σπανακόπιτα σε σαλάτα, νεαρό σπανάκι, κρέμα φέτας,
τραγανά φύλλα κρούστας, σουσάμι V

Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο / drizzled with Oleosofia “Manaki” EVOO* Corinthia, Peloponnesus
9,00€

Sea food “dolmadakia”
shrimps, red mullet, 🌿 rice, herbs, wrapped in chard leaves,
black garlic cream V GF

Ντολμαδάκια θαλασσινών

γαρίδες, μπαρμπούνι, ρύζι, σέσκουλα, κρέμα μαύρου σκόρδου V GF

Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο / drizzled with Lia “koroneiki” EVOO* Messenia, Peloponnesus
14,00€

Free range chicken fillet
stifado 🌿 onions stuffing, 🌿 eggplants puree
Κοτόπουλο ελεύθερης βοσκής
γέμιση κρεμμύδια στιφάδο, πουρές καπνιστής μελιτζάνας

Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο / drizzled with Mitira “adramitini” EVOO* Lesbos island
18,00€

Melomakarono local cookies
milk chocolate cream, yogurt pergamot ice cream
Μελομακάρονο, κρέμα σοκολάτας γάλακτος, παγωτό γιαούρτι περγαμόντο
Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο / drizzled with 🌿 Efkrate Organic “tsounati” EVOO* Rethimno, Crete
9,00€

🍷 SET MENU 49€

🌿 COMPLETELY ORGANIC DISH 🌿 ORGANIC INGREDIENT

V VEGETARIAN ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ GF GLUTEN FREE ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ