



Minoa Palace Resort
Thalassa Restaurant & Bar

GRILL



SALADS & APPETIZERS

FLAVOURFUL TOMATOES SALAD (V)

pichtogalo Chanion cheese spheres aged in extra virgin olive oil, basil, raisins

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΝΤΟΜΑΤΕΣ (V)

σφαίρες πηχτόγαλου Χανίων, διατηρημένες σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, βασιλικός, σταφίδες
11€

GRILLED CORN SALAD (V)

local hass avocados, chilli marinated cucumber, crispy tortilla, spicy vinaigrette

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΣΧΑΡΑΣ (V)

αβοκάντο Χανίων, αγγούρι μαριναρισμένο με μπούκοβο, τραγανή τортίγια, ντρέσινγκ με μπαχαρικά
12€

GRILLED VEGETABLES (V)

grilled dry anthotiros cretan cheese, mint, pine nuts, roast tomato dressing, baguette chips

ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ (V)

ξηρός ανθότυρος σχάρας, δυόσμος, κουκουνάρι, ντρέσινγκ ψητής τομάτας, τσιπς μπαγκέτας
13€

BEEF TENDERLOIN TARTAR *

Trikalinos bottarga

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ ΤΑΡΤΑΡ *

αυγοτάραχο Τρικαλινού
15€

SALADS & APPETIZERS

* VITELLO TONNATO *

crispy capers &
pickled baby onions

ΒΙΤΕΛΟ ΤΟΝΑΤΟ *

με τραγανή κάπαρη & πίκλες κοκκάρι
14€

LEGUMES PATTIES (V)

spicy pistachio spread,
pickled sea fennel (kritamo)

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΟΣΠΡΙΩΝ (V)

πικάντικο άλειμμα φυστίκι Αιγίνης,
κρίταμο τουρσί
10€

SIGLINO & BLACK TRUFFLE

siglino (cured pork), sheep's milk cream,
fried eggs, black truffles, crispy potatoes

ΣΥΓΚΛΙΝΟ ΜΕ ΜΑΥΡΗ ΤΡΟΥΦΑ

σύγκλινο, στάκα, αυγά μάτια,
μαύρη τρούφα, τραγανές πατάτες
14€

* LOCAL PASTRAMI

Pickled stamnagathi greens, baguette chips
with graviera cheese

* ΠΑΣΤΡΑΜΙ (ΝΤΟΠΙΟ)

πίκλες σταμναγκάθι, τσιπς μπαγκέτας
με γραβιέρα
11€

* CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD,
SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOOD BORNE ILLNESS

STEAKS - CHOPS & BURGERS

"BUTTERFLY" CHICKEN FILLET FROM RETHYMNO AREA (280GR)

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (280ΓΡ)

από το Ρέθυμνο

17€

"KONTOSOUVLI" (650 GR)

beef picanha, chicken leg,
organic pork (for 2 persons)

ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ (650ΓΡ)

μοσχάρι picanha, κοτόπουλο μπούτι,
βιολογικό χοιρινό (για 2 άτομα)

35€

GREEK ORGANIC PORK "TOMAHAWK" STEAK (450GR)

ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΕ ΠΑΝΣΕΤΑ (450ΓΡ)

χοιρινό βιολογικό Ρεθύμνου

22€

TAGLIATA OF LAMB PICANHA (300GR) *

rocket leaves, comfit cherry tomatoes

ΑΡΝΙΣΙΑ "ΠΙΚΑΝΙΑ" (300ΓΡ) *

φύλλα ρόκας, σιγοψημένα τοματίνια

19€

BLACK ANGUS STRIP LOIN STEAK (280 GR)

ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΚΟΝΤΡΑ (280ΓΡ)

από μοσχάρι black angus

26€

*** BEEF "TOMAHAWK" STEAK (1000 GR) ***

(for 2 persons)

*** ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΣΠΑΛΑΣ *** **ΜΕ ΚΟΚΚΑΛΟ (1000ΓΡ)**

(για 2 άτομα)

72€

STEAKS - CHOPS & BURGERS

* **ROSE VEAL CHOP PREMIUM CUT (400 GR)** *

* **ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ (400ΓΡ)** *

εκλεκτής κοπής

38€

BEEF BURGER (240 GR) *

brioche bun, kaseri cheese,
caramelized onions, fried potatoes

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ BURGER (240ΓΡ) *

αφράτο ψωμί brioche, κασέρι,
καραμελωμένα κρεμμύδια, πατάτες τηγαντές

16€

PLANT BASED BURGER (V)

bun, avocado relish,
fried potatoes

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ BURGER (V)

αφράτο ψωμί,
σάλτσα αβοκάντο, πατάτες τηγαντές

13€

CHOOSE A SAUCE FROM THE FOLLOWING (INCL)

- RED WINE &
BLACK PEPPER SAUCE
- GREEN SPICY & HOT SAUCE
- BBQ SAUCE
- ASIAN SPICY CURRY SAUCE

ΕΠΙΛΕΞΕ ΜΙΑ ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ (ΣΥΜΠΕΡ.)

- ΣΑΛΤΣΑ ΚΟΚΚΙΝΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ
ΜΕ ΜΑΥΡΟ ΠΙΠΕΡΙ
- ΠΡΑΣΙΝΗ ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΣΑΛΤΣΑ
- ΣΑΛΤΣΑ BBQ
- ΑΣΙΑΤΙΚΗ ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ
ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΡΥ

ADD ONS 4€

- ROCK POTATOES
- COLESLAW SALAD
- SAUTÉ MUSHROOMS WITH
LEMON & GARLIC
- ROASTED VEGETABLES
FLAVORED WITH SMOKED
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ 4€

- "ΣΠΑΣΜΕΝΕΣ" ΤΡΑΓΑΝΕΣ
ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ
- ΣΑΛΑΤΑ COLESLAW
- ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΟΤΕ ΜΕ
ΛΕΜΟΝΙ ΚΑΙ ΣΚΟΡΔΟ
- ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΦΟΥΡΝΟΥ
ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ
EXTRA ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

(V) VEGETARIAN ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ * FROZEN ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ

*MARKED ITEMS ARE NOT AVAILABLE FOR ALL-INCLUSIVE TERMS

DESSERTS

LEMON - GINGER

biscuit, white chocolate crème,
lemon & ginger jelly

ΛΕΜΟΝΙ - ΤΖΙΝΤΖΕΡ

μπισκότο, κρεμέ λευκής σοκολάτας,
ζελέ λεμόνι & τζίντζερ

9€

BLACK FOREST PISTACHIO

pistachio mousse, red fruits & amarena cherries,
yogurt ice cream

ΜΑΥΡΟ ΚΕΪΚ ΦΥΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΗΣ

μους φυστίκι Αιγίνης, σάλτσα κόκκινων φρούτων
& κεράσι αμαρένα, παγωτό γιασούρτι

9€

CHOCO CARAMEL

brownie, chocolate mousse, caramel sauce,
vanilla ice cream

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΡΑΜΕΛΑ

μπράουνι, μους σοκολάτας, σάλτσα καραμέλας,
παγωτό βανίλια

9€

KIDS MENU

PASTA IN TOMATO SAUCE
ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ
8€

A SLICE OF PIZZA
mozzarella & tomato
ΚΟΜΜΑΤΙ ΠΙΤΣΑ
μοτσαρέλα & τομάτα
8€

CHICKEN BITES & FRIED POTATOES
ΜΠΟΥΚΙΤΣΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ
9€

MINI CHEESEBURGER & FRIED POTATOES
MINI CHEESEBURGER ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ
10€

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

Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη
Καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος, π.χ καβούρια, γαρίδες, αστακοί) και προϊόντα τους
Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά
Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια
Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες
Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια
Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα

Καρποί με κέλυφος (π.χ. αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, κάσιους κτλ)
Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο
Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι
Σπόροι σπασμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σπασμιού
Διοξειδίο του θείου (SO₂) και θειώδεις ενώσεις
Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο
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.



Thalassa Restaurant & Bar

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΓΙΑΝΝΗΣ ΤΣΙΒΟΥΡΑΚΗΣ
FOOD SERVICE MANAGER: YIANNIS TSIVOURAKIS



FIND US ON FACEBOOK, INSTAGRAM, & TRIPADVISOR

- ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ
- TAXES ARE INCLUDED
- ΟΛΕΣ ΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΜΑΣ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΜΕ ΕΙΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΚΡΗΤΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
- EXTRA VIRGIN CRETAN OLIVE OIL IS USED FOR ALL FOOD PREPARATIONS
- Η ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΕΙΝΑΙ ΥΠΟΧΡΕΩΜΕΝΗ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΑ ΔΕΛΤΙΑ ΣΕ ΕΝΑ ΕΙΔΙΚΟ ΧΩΡΟ ΚΟΝΤΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ, ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΤΥΧΟΝ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ
- THE ESTABLISHMENT IS OBLIGED TO HAVE A PRINTED FORM AVAILABLE NEAR THE EXIT, FOR THE REGISTRATION OF ANY COMPLAINT