



OLD MILL  
RESTAURANT



OLD MILL  
RESTAURANT



RELAIS &  
CHATEAUX®

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Σούπα караβίδας, αρωματισμένη με κόκκινο γλυκό κρασί Μονής Τοπλού και μαραθόριζα	56,00 €
Κρύα σούπα παντζαριού με κατσικίσιο γιαούρτι και άρωμα μαστίχας	25,00 €
Σαλάτα από διάφορες φύτρες, με καλαμάρι σωτέ και καπνιστό ταραμά, κόκκινο γκρέιπφρουτ, καυτερή πιπεριά και βασιλικό	26,00 €
Πράσινη σαλάτα με βινεγκρέτ σύκου, ελληνική τρούφα, χαρούπι, κρέμα ξινομυζήθρας	25,00 €
Χαβιάρι Ossetra 28γρ	150,00 €
Μακαρούνες γεμιστές με γαρίδα, σπανάκι, πορτοκάλι και πουρέ σελινόριζας	25,00 €
Αιγαιοπελαγίτικο λαβράκι μαρινέ και γαρίδα με oyster leaves, σταφύλι της θάλασσας και σορμπέ μαραθόριζας	27,00 €
Φιλέτο ορτυκιού σοταριμένο σε πλιγούρι, με ξερά φρούτα, τηγανητό πράσο και γλυκιά σάλτσα αμπαρόριζας	20,00 €

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Μενταγιόν αστακού σε γλυκιά κολοκύθα, πράσο κονφί και σάλτσα εσπεριδοειδών	65,00 €
Φιλέτο από μυλοκόπι σχάρας με μαυρομάτικα γιαχνί, άγρια χόρτα και αφρόγαλο αμυγδάλου	35,00 €
Φιλέτο ροφού σε Κρητικά γιαχνερά αρωματικά χόρτα, με φινόκιο μπραιζέ και σάλτσα οστρακοειδών αρωματισμένη με ούζο	52,00 €
Αγγινάρες λεμονάτες με σπαράγγια, ραπανάκι και μάραθο, πάνω σε πουρέ από μπριάμ λαχανικών	24,00 €
Κρητικό πιλάφι με σταμναγκάθι και πετιμέζι από σύκο	24,00 €
Στήθος βιολογικού κοτόπουλου σχάρας, με κρούστα από φιστίκι Αιγίνης και θυμάρι, σπανάκι σωτέ, ψητές γλυκοπατάτες και σάλτσα Σάμος	35,00 €
Χεράκι κουνελιού στη γάστρα, με χαρουπόμελο και ανθότυρο, πάνω σε σκιουφιχτά Κριτσάς	36,00 €
Αρνί noisettes σωτέ, πάνω σε σπαστή πατάτα με στάκα και σάλτσα από ψητές τομάτες με δενδρολίβανο	46,00 €
Μάγουλα μόσχου στιφάδο, με πατάτα γεμιστή με μανιτάρια και τυρί κρέμα	42,00 €
Καρδιά φιλέτου με μαύρο πιπέρι, φλαμπέ με Μεταξά, μουσελίν πατάτας, μύτες σπαραγγιών	64,00 €

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Ποικιλία από κρητικά τυριά	16,00 €
Επιλογή από σπιτικά σορμπέ	12,00 €
Κρέπες Suzette <b>2 άτομα</b>	36,00 €
Μυζηθρόπιτες Κρητικές με μέλι και καρύδια <b>2 άτομα</b>	24,00 €
Κρέμα βανίλια με κόκκινα φρούτα αρωματισμένα με μαστίχα Χίου	16,00 €
Σοκολάτα με φιστίκι Αιγίνης και παγωτό ελληνικού καφέ-καραμέλας	18,00 €
Σιμιγδαλένιος χαλβάς με εσπεριδοειδή Κρήτης και καραμελωμένη λευκή σοκολάτα	13,00 €

*We welcome enquiries from guests regarding the ingredients in the dishes.  
Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements.  
Municipality Tax and VAT are included in the prices.*

*\* Frozen items have been selected in order to guarantee the highest possible quality.  
Extra virgin olive oil is used for salads; sunflower oil is used for frying.*

*Είμαστε στη διάθεση του πελάτη να τον ενημερώσουμε για τα συστατικά στα πιάτα.  
Παρακαλείστε να ενημερώσετε το σερβιτόρο σας για οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική απαίτηση.  
Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται: Δημοτικός φόρος και ΦΠΑ.*

*\* Τα κατεψυγμένα προϊόντα έχουν επιλεγεί για να διασφαλίσουν την καλύτερη δυνατή ποιότητα.  
Στις σαλάτες χρησιμοποιείται αγνό παρθένο ελαιόλαδο, στο τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.*

*N'hésitez pas à nous poser de questions sur les ingrédients qui composent les mets.  
Veuillez informer votre serveur, à la prise de commande, de toute allergie ou préférence alimentaire.  
Taxe municipale et TVA sont comprises dans les prix.*

*\* Des ingrédients congelés sont choisis afin de garantir la meilleure qualité possible.  
L'huile d'olive extra vierge est utilisée pour les salades. L'huile de tournesol pour les fritures.*

*Мы всегда в распоряжении гостей относительно вопросов и уточнений ингредиентов наших блюд.  
Пожалуйста, сообщите принимающему заказ персоналу об аллергии на продукты (если таковая имеется)  
или любых других диетических запросах.  
Муниципальные налоги и НДС включены в стоимость.*

*\* Замороженные продукты были выбраны с гарантией самого высокого качества.  
Оливковое масло первого отжима экстра класса используется для салатов,  
для жарки мы пользуемся подсолнечным маслом.*

*Zögern Sie nicht uns Fragen bezüglich der Zutaten unserer Gerichte zu stellen.  
Bitte informieren Sie Ihren Kellner über Allergien oder spezielle Ernährungswünsche.  
Alle Steuern sind im Preis inbegriffen.*

*\*Gefrorene Lebensmittel wurden gewählt um höchstmögliche Qualität zu sichern.  
Extra natives Olivenöl wird verwendet für Salate, Sonnenblumenöl für das Braten.*

## VORSPEISEN

Langustinsuppe mit süßem Rotwein von Moni Toplou und mit wilder Fenchelwurzel gewürzt	56,00 €
Kalte Rote-Bete-Suppe, mit Ziegenjoghurt und Mastixaroma	25,00 €
Gemischter Sprossensalat mit sautiertem Tintenfisch und geräucherter Tarama, roter Grapefruit, Chilischote und Basilikum	26,00 €
Grüner Salat mit Feigenvinaigrette, griechischem Trüffel, Johannisbrot und Sauerrahm	25,00 €
Ossetra Kaviar 28gr	150,00 €
Hausgemachte Cannelloni, gefüllt mit Garnelen, Spinat, Orangen und Knollensellerieepüree	25,00 €
Marinierter Wolfsbarsch und Garnelen aus der Ägäis mit Austernblättern, Seetrauben und Fenchelsorbet	27,00 €
Wachtelfilet, sautiert auf Bulgur, mit Trockenfrüchten, frittiertem Lauch und süßer Geraniensauce	20,00 €

## HAUPTSPEISEN

Hummermedaillon auf Kürbispüree, Lauchconfit und Zitronensauce	65,00 €
Gegrilltes Umberfisch-Filet mit Schwarzäugige Erbsen, Wildgemüse und Schaum aus Mandelmilch	35,00 €
Zackenbarsch Filet in kretischem Gemüse, mit geschmortem Fenchel und Schalentiere Sauce mit Ouzo-Geschmack	52,00 €
Artischocken in Zitronensauce mit Spargel, Rettich und Fenchel, auf gemischte Gemüseepüree	24,00 €
Kretisches Risotto mit "Stamnagathi" Wildgemüse und Feigensirup	24,00 €
Gegrillte Bio-Hähnchenbrust mit Pistazienkruste, Thymian, sautiertem Spinat, gebackenen Süßkartoffeln und Süßweinsauce aus Samos	35,00 €
Kaninchenaufauf auf handgemachten kretischen Nudeln aus Kritsa, mit Johannisbrothonig und "Anthotiro"-Käse	36,00 €
Gebratene Lammnüsse auf einer Ofenkartoffel mit "Staka"-Butter, mit Rosmarin-Tomaten-Sauce	46,00 €
Kalbsbacken "Stifado" (geschmort mit Zwiebeln) mit Kartoffeln gefüllt mit Pilzen und Frischkäse	42,00 €
Rinderfilet mit schwarzem Pfeffer, flambiert mit Metaxa Brandy, Kartoffelmousseline und Spargelspitzen	64,00 €

## NACHSPEISEN

Auswahl an kretischem Käse	16,00 €
Auswahl an hausgemachten Sorbets	12,00 €
Crêpes Suzette <b>2 Personen</b>	36,00 €
Kretische Käsecrepes mit Honig aus Kreta und Walnüssen <b>2 Personen</b>	24,00 €
Vanillecreme mit roten Beeren, gewürzt mit Mastix	16,00 €
Schokolade mit Pistazien aus Ägina und griechischem Kaffee-Karamell-Eis	18,00 €
"Halva" mit kretischen Zitrusfrüchten und karamellisierter weißer Schokolade	13,00 €

## STARTERS

Crayfish soup flavoured with sweet red wine from Moni Toplou and wild fennel root	56,00 €
Cold beetroot soup with goat yoghurt and mastic aroma	25,00 €
Mixed sprout salad, with sauteed squid and smoked tarama, red grapefruit, chili pepper and basil	26,00 €
Green salad with fig vinaigrette, greek truffle, carob and sour cream	25,00 €
Ossetra Caviar 28gr	150,00 €
Home made cannelloni stuffed with shrimp, spinach, orange and celeriac puree	25,00 €
Marinated Aegean sea bass and shrimp with oyster leaves, seagrape and fennel sorbet	27,00 €
Quail fillet sauteed on bulgur with dry fruits, deep fried leek and sweet geranium sauce	20,00 €

## MAIN DISHES

Lobster medallion on pumpkin puree, leek confit and citrus sauce	65,00 €
Grilled corb fillet with black-eyed pea stew, wild local greens and almond milk foam	35,00 €
Grouper fillet in Cretan greens, braised fennel and shellfish sauce flavoured with Ouzo	52,00 €
Artichokes in lemon sauce with asparagus, radish, fennel, on a mixed vegetable bed	24,00 €
Cretan risotto with "Stamnagathi" wild greens and fig syrup	24,00 €
Grilled organic chicken breast, with an Aegina pistachio crust, thyme and sauteed spinach, baked sweet potatoes and Samos sweet wine sauce	35,00 €
Casserole rabbit with carob-honey and "anthotiro" local cheese, on handmade pasta from Kritsa	36,00 €
Lamb noisettes sautéed, on a "ofti" potato with "staka" butter, with a rosemary and tomato sauce	46,00 €
Veal cheeks "stifado" stewed with onions, potato stuffed with mushrooms and cream cheese	42,00 €
Beef fillet with black pepper flambé with Metaxa brandy, potato mousseline and asparagus tips	64,00 €

## DESSERTS

Selection of Cretan cheese	16,00 €
Selection of home-made sorbets	12,00 €
Crêpes Suzette <b>2 persons</b>	36,00 €
Local cheese crepes with Cretan honey and walnuts <b>2 persons</b>	24,00 €
Vanilla cream with red berries, flavoured with mastic from Chios	16,00 €
Chocolate with pistachios from Aegina and Greek coffee-caramel ice cream	18,00 €
"Halva" with Cretan citrus fruit and caramelised white chocolate	13,00 €

## ЗАКУСКИ

Суп из лангустинов, приправленный сладким красным вином монастыря Moni Toplou и корнем дикого фенхеля	56,00 €
Холодный свекольный суп с йогуртом из козьего молока и с ароматом мастихи	25,00 €
Салат из различных ростков с пассерованным кальмаром, копченой икрой "тарама", красным грейпфрутом, перцем чили и базиликом	26,00 €
Зеленый салат с уксусной заправкой с инжиром, греческим трюфелем, бобами рожкового дерева и кремом из сквашенного сыра "Хуномизитра"	25,00 €
Осетровая икра 28гр	150,00 €
Домашние каннеллони, фаршированные креветками, шпинатом, апельсином и пюре из сельдерея	25,00 €
Маринованный сибас Эгейского моря и креветка с листьями морской мертензии (oyster leaves), морским виноградом и сорбетом из фенхеля	27,00 €
Пассерованное филе перепела на булгуре с сухофруктами, обжаренный во фритюре лук-порей и соус на основе сладкой пеларгонии	20,00 €

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Медальон из омара на тыквенном пюре, конфи из лука-порей & цитрусовый соус	65,00 €
Филе светлой умбрины на гриле с тушеной черноглазой фасолью, местной дикой зеленью и пеной из миндального молока	35,00 €
Филе темного групера с критской зеленью, с тушеным фенхелем и соусом из моллюсков, приправленным узо	52,00 €
Артишоки в лимонном соусе со спаржей, редисом, фенхелем, на пюре из овощного рагу	24,00 €
Критское ризотто с дикорастущей зеленью "Stamnagathi" и сироп из инжира	24,00 €
Экологически чистая куриная грудка на гриле в панировке из эгейских фисташек и тимьяна, пассерованный шпинат, запеченный батат с соусом на основе сладкого вина острова Самос	35,00 €
Кролик, запеченный в горшочке casserole с мёдом из плодов рожкового дерева и местным сыром "anthotiro", на домашней лапше деревни Критса	36,00 €
Пассерованные бараньи рулетики и картофель "ofti" с местным маслом "staka", с соусом из запеченных помидоров с розмарином	46,00 €
Телячьи щеки, тушеные с луком ("stifado") и картофель, фаршированный грибами и сырным кремом	42,00 €
Говяжье филе с черным перцем, приготовленное способом фламбе с Metaxa, с картофельным муслином и головками спаржи	64,00 €

## Десерты

Ассорти критских сыров	16,00 €
Домашние сорбеты	12,00 €
Блинчики Сюзетт <b>на 2 персоны</b>	36,00 €
Блины из местного творожного сыра с критским медом и грецкими орехами <b>на 2 персоны</b>	24,00 €
Ванильный крем с красными ягодами, приправленными мастихой с острова Хиос	16,00 €
Шоколад с фисташками острова Эгина и мороженое со вкусом греческого кофе с карамелью	18,00 €
Халва из манной крупы с цитрусовыми фруктами Крита и карамелизованный белый шоколад	13,00 €

## Hors-d'œuvre

Soupe de langoustines, parfumée au vin rouge doux de Moni Toplou, et racine de fenouil sauvage	56,00 €
Soupe froide de betteraves, arôme de yaourt de chèvre et mastic	25,00 €
Salade de pousses mixtes avec encornets sautés et tarama fumé, pamplemousse rouge, piment et basilic	26,00 €
Salade verte avec vinaigrette aux figues, truffe grecque, caroube et crème sûre	25,00 €
Caviar Ossetra 28gr	150,00 €
Cannellonis maison farcis aux crevettes, épinards, orange et céleri-rave en purée	25,00 €
Bar égéen mariné et crevettes aux feuilles d'huître, drupe marin et sorbet de fenouil	27,00 €
Filet de caille sauté sur boulgour aux fruits secs, poireau frit et sauce sucrée au géranium	20,00 €

## Plats principaux

Médallions de Homard sur purée de potiron, confit de poireau, sauce aux agrumes	65,00 €
Filet de courbine grillée avec ragoût de doliques aux yeux noirs, légumes verts sauvages et mousse de lait d'amande	35,00 €
Filet de mérrou aux légumes verts du pays, fenouil braisé et sauce de crustacés parfumée à l'Ouzo	52,00 €
Artichauts à la sauce citronnée avec asperges, radis, fenouil, sur un lit de légumes mixtes	24,00 €
Risotto crétois aux légumes verts sauvages "Stamnagathi" et sirop de figues	24,00 €
Poitrine de poulet biologique grillée, en croûte de pistaches d'Égine, thym et épinards sautés, patates douces au four et sauce au vin doux de Samos	35,00 €
Lapin en cocotte au miel de carotte et fromage local "anthotyro", sur pâtes artisanales de Kritsa	36,00 €
Noisettes d'agneau sautées, sur pomme de terre "ofti" au beurre "staka", sauce romarin et tomate	46,00 €
Joues de veau "stifado" aux oignons, pomme de terre farçie aux champignons et crème de fromage	42,00 €
Filet de boeuf au poivre noir, flambé à l'eau-de-vie de Metaxa, mousseline de pommes de terre et pointes d'asperges	64,00 €

## Desserts

Choix de fromages crétois	16,00 €
Sélection de sorbets maison	12,00 €
Crêpes Suzette <b>2 personnes</b>	36,00 €
Crêpes au fromage local, miel crétois et aux noix <b>2 personnes</b>	24,00 €
Crème vanille aux fruits rouges, parfumée au mastic de Chios	16,00 €
Chocolat aux pistaches d'Égine et glace au café grec et caramel	18,00 €
"Halva" grec aux agrumes crétois et chocolat blanc caramélisé	13,00 €