

HORS D'OEUVRE

Soupe de carotte crémeuse à l'orange, mousse de feta	17
Caviar Ossetra 28 g**	180
Poulpe grillé, écume de pomme de terre au saucisson crétois vinaigré, huile de paprika	30
Noix de Saint Jacques au sirop de raisin beignet de courgette, crème de yaourt, tomates cerises confites	44
Salade de poisson crétoise au mérrou, tarama, ponzu, cornichons de Knossos	34
Fruits de mer en feuilles de vigne, mousse de fava, feuilles de câpres marinées	34
Salade verte, figues séchées au soleil, raisins secs, noisettes, vinaigrette de raki au miel	20
Ratatouille crétoise "Sofegada" de légumes, crème de fromage xygalo de Sitia, beignet de caroube, gelée de betterave	22
Crème de beurre crétoise "Staka", œuf poché, champignons au thym, beignet de pomme de terre croustillant, jeune roquette, huile de persil	21
Tagliata (ou émincé) de poulet, fromage mizithra crétoise affinée en croûte, tartare de betterave, gelée de pomme verte	24
Jambon de porc crétois "Apaki" fumé, "xynohondros" (blé concassé) aux légumes, mousse de "xynomyzithra" fromage local, crumble d'olives et raisins secs	26

PLATS PRINCIPAUX

Skioufichta de Kroustas, porc fumé, pecorino d'Amfilochia à la truffe noire	26
Raviolis au fromage blanc "anthotyro" crétois et aux épinards, écrevisses sautées, sauce homard, gremolata à la sauge, mousse de parmesan	42
Rouget grillé, purée de chou fleur, tartare de champignons et lentilles, huile de persil	44
Bar sauté, salade de persil, crevettes grillées, paille de pomme de terre, perles de tarama	38
Blanc de poulet confit, légumes grillés à la racine de fenouil, épinards, mousse de feta	29
Tartare de Black Angus, truffe d'été, paille de pomme de terre, aubergine fumée, pousses de roquette**	70
Filet de Black Angus au poivre noir, flambé au Metaxa, mousseline de pomme de terre, crème d'artichaut et d'amande, huile de truffe**	68
Gigot d'agneau, façon yahni crétois, gremolata à la verveine citronnée, yaourt de brebis	42
Lapin mijoté au citron, olives vertes, pommes de terre croustillantes, poudre de romarin	39
Pomme de terre au four, pomme de terre fondant, pommes de terre croustillantes, champignons sautés à la truffe, oignons nouveaux	22
Fricassée de champignons, tomates cerises séchées, pommes de terre croustillantes, pesto de fenouil, flocons d'oignon	24

DESSERTS

Sélection de fromages crétois	32
Sorbet maison du jour	14
Crêpes Suzette pour deux	36
Tarte aux pommes, crumble d'amandes, sauce caramel au beurre, glace à la vanille	18
Orangeopita maison de notre chef, praliné de caroube, orange confite, sorbet à la mûre	19
Cheesecake au fromage blanc "anthotyro", sauce miel salé, noix de pécan	17
Mousse aux trois chocolats, menthe, fraises	18

** Plats à la charge du client en supplément des options de Dine-Around



OLD MILL
RESTAURANT



STARTERS

Carrot cream soup with orange, feta foam	17
Ossetra caviar 28 g**	180
Grilled octopus, potato espuma with Cretan sausage, paprika oil	30
Scallops with grape molasses, zucchini fritter, yoghurt cream, confit cherry tomatoes	44
Cretan fish salad with grouper, tarama, ponzu, pickled Knossos cucumber	34
Seafood in vine leaves, fava foam, pickled caper leaves	34
Green salad, sun dried figs, raisins, hazelnuts, raki-honey vinaigrette	20
Vegetable sofegada, Sitia "xygalo" cream cheese, carob fritter, beetroot gel	22
"Staka", poached egg, thyme mushrooms, crispy potato fritter, baby rocket, parsley oil	21
Chicken tagliata, crusted Cretan aged "mizithra" cheese, beetroot tartare, green apple gel	24
Smoked "apaki" (pork), "xinohondros" (local goats) with vegetables, "xynomyzithra" cheese foam, raisin olive crumble	26

MAIN DISHES

"Skioufichta" local pasta from Kroustas, smoked pork, Amfilochia pecorino with black truffle	26
Ravioli with Cretan "anthotyro" cheese and spinach, sautéed crayfish, lobster sauce, sage gremolata, parmesan foam	42
Grilled red mullet, cauliflower purée, mushroom and lentil tartare, parsley oil	44
Sautéed sea bass, parsley salad, grilled prawns, potato straw, tarama pearls	38
Slow cooked chicken breast, grilled vegetables with fennel root, spinach, "feta" cheese mousse	29
Black Angus tartare, summer truffle, potato straw, smoked eggplant, rocket sprouts**	70
Black Angus fillet with black pepper, flambé with Metaxa, potato mousseline, artichoke almond cream, truffle oil**	68
Lamb leg, Cretan yahni style, lemon verbena gremolata, sheep yoghurt	42
Braised rabbit with lemon, green olives, crispy potatoes, rosemary powder	39
Baked potato, potato fondant, crispy potatoes, sautéed mushrooms with truffle, spring onions	22
Mushroom fricassee, sun-dried cherry tomatoes, crispy potatoes, fennel pesto, onion flakes	24

DESSERTS

Selection of Cretan cheeses	32
Homemade sorbet of the day	14
Crêpes Suzette for two	36
Apple pie, almond crumble, butter caramel sauce, vanilla ice cream	18
Homemade chef's orangeopita, carob praline, candied orange, blackberry sorbet	19
Anthotyro cheesecake, salted honey sauce, pecan	17
Three chocolate mousse, mint, strawberries	18

** *Dishes payable by guests on all dining options*

We are available to provide information about the ingredients of our dishes.

Please inform your waiter of any allergies or special dietary requirements.

*Prices are in Euros, and include municipal tax and VAT. * Some products are frozen to ensure quality.*

Extra virgin olive oil is used in salads and sunflower oil for frying.

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Σούπα κρέμα καρότο με πορτοκάλι, αφρός φέτας	17
Χαβιάρι Ossetra 28 γρ**	180
Χταπόδι σχάρας, espuma πατάτας με ξυδάτο κρητικό λουκάνικο, λάδι πάπρικας	30
Σκάλοπς με πετιμέζι, πιτάκι κολοκύθι, κρέμα γιαουρτιού, τοματίνια κονφί	44
Κρητική ψαροσαλάτα με σφυρίδα, ταραμάς, ροτζου, πίκλες από αγγούρι Κνωσσού	34
Θαλασσινά σε αμπελόφυλλο, αφρός φάβας, φύλλα κάπαρης τουρσί	34
Πράσινη σαλάτα, σύκα στον ήλιο, σταφίδες, φουντούκια, vinaigrette ρακόμελου	20
Σοφεγάδα λαχανικών, κρέμα ξύγαλου Σητείας, πιτάκι χαρουπιού, τζελ παντζάρι	22
Στάκα, αυγό ποσέ, μανιτάρια με θυμάρι, πιτάκι τραγανής πατάτας, baby ρόκα, λάδι μαϊντανού	21
Tagliata κοτόπουλο, ξηρή μυζήθρα Κρήτης σε κρούστα, ταρτάρ παντζάρι, τζελ πράσινο μήλο	24
Καπνιστό απακι, ξινόχοντρος με λαχανικά, αφρός ξινομυζήθρας, crumble σταφιδοελιάς	26

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Σκιουφιχτά του Κρουστά, καπνιστό χοιρινό, πεκορίνο Αμφιλοχίας με μαύρη τρούφα	26
Ραβιόλι με ανθότυρο Κρήτης και σπανάκι, караβίδα σωτέ, σάλτσα αστακού, gremolata φασκόμηλου, αφρός παρμεζάνας	42
Μπαρμπούνη σχάρας, πουρές κουνουπίδι, ταρτάρ μανιταριών με φακή, λάδι μαϊντανού	44
Λαυράκι σωτέ, μαϊντανοσαλάτα, γαρίδες σχάρας, άχυρο πατάτας, πέρλες ταραμά	38
Στήθος κοτόπουλο σιγομαγειρεμένο, ψητά λαχανικά με μαραθόριζα, σπανάκι, μους φέτας	29
Ταρτάρ Black Angus, καλοκαιρινή τρούφα, άχυρο πατάτας, καπνιστή μελιτζάνα, φύτρες ρόκας**	70
Φιλέτο Black Angus με μαύρο πιπέρι, φλαμπέ με Μεταξά, μουσελίν πατάτας, κρέμα αγκινάρας-αμύγδαλο, λάδι τρούφας**	68
Αρνί μπούτι, γιαχνερά Κρήτης, gremolata λουίζας, πρόβειο γιαούρτι	42
Κουνέλι μαγειρευτό με λεμόνι, πράσινες ελιές, τραγανές πατάτες, σκόνη δενδρολίβανου	39
Πατάτα οφτή, πατάτα fondant, τραγανές πατάτες, σωτέ μανιτάρια με τρούφα, καλοκαιρινά κρεμμύδια	22
Φρικασέ μανιταριών, τοματίνια λιαστά, τραγανές πατάτες, πέστο μάραθου, νιφάδες κρεμμυδιού	24

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Ποικιλία από κρητικά τυριά	32
Σπιτικό σορμπέ ημέρας	14
Κρέπες Suzette 2 άτομα	36
Μηλόπιτα, κράμπλ αμυγδάλου, σάλτσα караμέλας βουτύρου, παγωτό βανίλια	18
Σπιτική πορτοκαλόπιτα του Σεφ μας, πραλίνα χαρουπιού, πορτοκάλι κονφί, σορμπέ βατόμουρο	19
Cheesecake με ανθότυρο, αλμυρή σάλτσα μέλι, pecan	17
Μους τρεις σοκολάτες, дуόσμος, φράουλες	18

** *Πληρωτέα πιάτα από τους επισκέπτες σε όλες τις επιλογές για φαγητό*