



Starters

Soup of the day	
Selection of Greek spreads: tzatziki aubergine dip taramasalata	
Fried zucchini, sheep's yoghurt, mint	
Baked feta, spicy tomato, handmade pita	
Fresh fried potatoes, Cretan graviera cheese, garden oregano	
Zucchini fritters, spicy cheese dip with Florina pepper	
Steamed mussels, ouzo, thyme, parsley	
Grilled octopus, fava purée, caramelized onion, balsamic pearls	
Fried calamari, round fried potatoes, garlic mayonnaise	
Crudo of fresh fish of the day, avocado cream, citrus, potato straw	
Small fried fish, parsley garlic sauce	
Meatballs with tzatziki	
Greek taco with lamb kebab, grilled tomato, onion, yoghurt	

Salads

Greek Salad: Tomato, cucumber, onion, pepper, olives, capers, purslane, dakos	18
Cretan Salad: Fresh tomato, sun-dried tomato, caper leaves, purslane, samphire, pickled onion, seared anthotyro cheese	17
Summer Salad: Spinach, rocket, lettuce, lollo, green and white beans, avocado, cherry tomatoes, feta, cheese	16
Potato Salad: Roasted potatoes, grilled salmon, black olives, rocket, Sitia olive oil	18
Green Salad: Mixed green salad, chicory, fennel, quinoa, avocado, grilled chicken, Cretan graviera cheese	18

Pasta

Seafood spaghetti with fresh tomato and basil	32
Linguine pesto with graviera and fresh cherry tomatoes from lerapetra	21

Fresh fish- catch of the day	<i>(per 100gr)</i>	11
<i>grilled</i>		
<i>in a salt crust</i>		
<i>carpaccio</i>		
<i>baked, with cherry tomatoes from lerapetra, capers, garlic and red wine Vidiano</i>		

Main dishes

Grilled fish fillet, potato cream, eggplant dip, walnut, orange sauce	28
Grilled prawns, mushroom orzo risotto, graviera crumble	42
Grilled sardines, briam vegetables, baked feta, parsley oil	20
Cretan "sfougato" (vegetable omelet) with vegetables from our garden	17
Chicken souvlaki, homemade pita, fried potatoes, cheese cream	21
Pork gyros, yoghurt, grilled tomato, homemade gyros pita	25
Lamb chops, baked potato, "stamnagathi" wild greens salad, fresh oregano	41
Beef burger, cheddar, bacon, caramelized onion, BBQ sauce, fries	28
Traditional moussaka	25
Stuffed tomatoes & peppers with rice and herbs	23

Desserts

Anthotyros & Cretan graviera, grape spoon sweet	16
Lime lemon tart	15
Yoghurt panna cotta with Cretan thyme honey	16
Selection of fresh seasonal fruit	14
Selection of homemade sorbets	14
Selection of ice cream	10

Entrées

Soupe du jour	15
Assortiment de mezzés grecs: tzatziki purée d'aubergine tarama	15
Courgettes frites, yaourt de brebis, menthe	14
Feta au four, tomate épicée, pita maison	13
Pommes de terre fraîches frites, graviera crétoise, origan du jardin	9
Beignets de courgette, fromage piquant au poivron de Florina	14
Moules vapeur, ouzo, thym, persil	19
Poulpe grillé, purée de fèves, oignon caramélisé, perles de balsamique	26
Calamars frits, pommes frites rondes, mayonnaise à l'ail	26
Crudo de poisson frais du jour, crème d'avocat, agrumes, paille de pomme de terre	34
Petits poissons frits, sauce à l'ail et au persil	24
Boulettes de viande au tzatziki	19
Taco grec au kebab d'agneau, tomate grillée, oignon, yaourt	22

Salades

Salade Grecque: Tomato, concombre, oignon, poivron, olives, câpres, pourpier, dakos	18
Salade Crétoise: Tomato fraîche, tomate séchée, feuilles de câprier, pourpier, salicorne, oignon mariné, anthotyro poêlé	17
Salade d'Été: Épinards, roquette, laitue, lollo, haricots verts et blancs, avocat, tomates cerises, feta	16
Salade de Pommes de Terre: Pommes de terre rôties, saumon grillé, olives noires, roquette, huile d'olive de Sitia	18
Salade Verte: Mélange de jeunes pousses, chicorée, fenouil, quinoa, avocat, poulet grillé, Graviera crétoise	18

Pâtes

Spaghetti aux fruits de mer, tomate fraîche et basilic	32
Linguine au pesto, fromage "graviera" et tomates cerises d'lerapetra	21

Poisson frais du jour selon arrivage	<i>(par 100gr)</i>	11
<i>grillé</i>		
<i>en croûte de sel</i>		
<i>carpaccio</i>		
<i>cuit au four avec tomates cerises de lerapetra, câpres, ail et vin vidiano</i>		

Plats principaux

Filet de poisson grillé, crème de pommes de terre, purée d'aubergines, noix, sauce à l'orange	28
Crevettes grillées, risotto d'orzo aux champignons, crumble de fromage "graviera"	42
Sardines grillées, ratatouille de légumes, feta au four, huile de persil	20
"Sfougato" crétois (omelette aux légumes)	17
Brochette de poulet, pita maison, pommes de terre frites, crème de fromage	21
Gyros de porc, yaourt, tomate grillée, pita maison	25
Côtelettes d'agneau, pomme de terre au four, salade de chicorée sauvage, origan frais	41
Burger de bœuf, cheddar, bacon, oignon caramélisé, sauce BBQ, frites	28
Moussaka traditionnelle	25
Tomates et poivrons farcis au riz et herbes	23

Desserts

Anthotyros et graviera fromages crétois, raisins au sirop	16
Tarte citron-citron vert	15
Panna cotta au yaourt et miel crétois au thym	16
Fruits frais de saison	14
Sélection de sorbets maison	14
Sélection de glaces	10

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.



Starters

Soup of the day	
Selection of Greek spreads: tzatziki aubergine dip taramasalata	
Fried zucchini, sheep's yoghurt, mint	
Baked feta, spicy tomato, handmade pita	
Fresh fried potatoes, Cretan graviera cheese, garden oregano	
Zucchini fritters, spicy cheese dip with Florina pepper	
Steamed mussels, ouzo, thyme, parsley	
Grilled octopus, fava purée, caramelized onion, balsamic pearls	
Fried calamari, round fried potatoes, garlic mayonnaise	
Crudo of fresh fish of the day, avocado cream, citrus, potato straw	
Small fried fish, parsley garlic sauce	
Meatballs with tzatziki	
Greek taco with lamb kebab, grilled tomato, onion, yoghurt	

Salads

Greek Salad: Tomato, cucumber, onion, pepper, olives, capers, purslane, dakos	18
Cretan Salad: Fresh tomato, sun-dried tomato, caper leaves, purslane, samphire, pickled onion, seared anthytyro cheese	17
Summer Salad: Spinach, rocket, lettuce, lollo, green and white beans, avocado, cherry tomatoes, feta, cheese	16
Potato Salad: Roasted potatoes, grilled salmon, black olives, rocket, Sitia olive oil	18
Green Salad: Mixed green salad, chicory, fennel, quinoa, avocado, grilled chicken, Cretan graviera cheese	18

Pasta

Seafood spaghetti with fresh tomato and basil	32
Linguine pesto with graviera and fresh cherry tomatoes from Ierapetra	21

Fresh fish- catch of the day (per 100gr)	11
<i>grilled</i>	
<i>in a salt crust</i>	
<i>carpaccio</i>	
<i>baked, with cherry tomatoes from Ierapetra, capers, garlic and red wine Vidiano</i>	

Main dishes

Grilled fish fillet, potato cream, eggplant dip, walnut, orange sauce	28
Grilled prawns, mushroom orzo risotto, graviera crumble	42
Grilled sardines, briam vegetables, baked feta, parsley oil	20
Cretan "sfougato" (vegetable omelet) with vegetables from our garden	17
Chicken souvlaki, homemade pita, fried potatoes, cheese cream	21
Pork gyros, yoghurt, grilled tomato, homemade gyros pita	25
Lamb chops, baked potato, "stamnagathi" wild greens salad, fresh oregano	41
Beef burger, cheddar, bacon, caramelized onion, BBQ sauce, fries	28
Traditional moussaka	25
Stuffed tomatoes & peppers with rice and herbs	23

Desserts

Anthotyros & Cretan graviera, grape spoon sweet	16
Lime lemon tart	15
Yoghurt panna cotta with Cretan thyme honey	16
Selection of fresh seasonal fruit	14
Selection of homemade sorbets	14
Selection of ice cream	10

Ορεκτικά

15	Σούπα ημέρας	15
15	Ποικιλία Ελληνικών ορεκτικών: τζατζίκι μελιτζανοσαλάτα ταραμοσαλάτα	15
14	Κολοκυθάκια τηγανητά, πρόβειο γιαούρτι, δυόσμος	14
13	Φέτα ψητή, πικάντικη ντομάτα, χειροποίητη πίτα	13
9	Φρέσκιες πατάτες τηγανιτές, γραβιέρα Κρήτης, ρίγανη από τον κήπο μας	9
14	Κεφτεδάκια κολοκύθι, τυροκαυτερή με πιπεριά Φλωρίνης	14
19	Μύδια αχνιστά, ούζο, θυμάρι, μαϊντανός	19
26	Χταπόδι σχάρας, φάβα, καραμελωμένο κρεμμύδι, πέρλες βαλσάμικο ξύδι	26
26	Καλαμαράκια τηγανιτά, στρογγυλές τηγανιτές πατάτες, μαγιονέζα σκόρδου	26
34	Crudo από φρέσκο ψάρι ημέρας, κρέμα αβοκάντο, εσπεριδοειδή, άχυρο πατάτας	34
24	Ψαράκι τηγανιτό, σκορδαλιά μαϊντανού	24
19	Κεφτεδάκια με τζατζίκι	19
22	Ελληνικό τάκος με αρνίσιο κεμπάπ, ψητή τομάτα, κρεμμύδι, γιαούρτι	22

Σαλάτες

18	Χωριάτικη: Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, ελιές, κάπαρη, γλυστρίδα, ντάκος	18
17	Κρητική: Ντομάτα φρέσκια, ντομάτα λιαστή, φύλλα κάπαρης, γλυστρίδα, κρίταμος, κρεμμύδι ξυδάτο, καψαλισμένος ανθότυρος	17
16	Καλοκαιρινή: Σπανάκι, ρόκα, μαρούλι, λόλα, φασόλια πράσινα και λεύκα, αβοκάντο, τοματίνια, φέτα	16
18	Πατατοσαλάτα: Πατατες οφτες, σολωμός σχάρας, ελιές μαύρες, ρόκα, ελαιόλαδο Σητείας	18
18	Πράσινη: Πράσινη σαλάτα, σίκορε, φινόκιο, κινόα, αβοκάντο, κοτόπουλο σχάρας, γραβιέρα Κρήτης	18

Ζυμαρικά

32	Σπαγγέτι θαλασσινών με φρέσκια τομάτα και βασιλικό	32
21	Λιγκουίνι πέστο, με γραβιέρα και φρέσκια τοματίνια Ιεράπετρας	21

Ψάρι φρέσκο από την ψαριά της ημέρας ανά 100gr	11
<i>σχάρας</i>	
<i>στο αλάτι</i>	
<i>καρπάσιο</i>	
<i>στο φούρνο με τοματίνια Ιεράπετρας, κάπαρη, σκόρδο και κρασί Βιδιανό</i>	

Κυρίως πιάτα

28	Φιλέτο ψαριού σχάρας, κρέμα πατάτας, μελιτζανοσαλάτα, καρύδι, σάλτσα πορτοκάλι	28
42	Γαρίδες σχάρας, κριθαρότο μανιταριών, crumble γραβιέρας	42
20	Σαρδέλα σχάρας, μπριάμ λαχανικών, φέτα ψητή, λάδι μαϊντανού	20
17	Κρητικό σφουγγάτο με λαχανικά από τον κήπο μας	17
21	Κοτόπουλο σουβλάκι, σπιτική πίτα, πατάτες τηγανιτές, κρέμα τυριού	21
25	Χοιρινός γύρος, γιαούρτι, ψητή ντομάτα, σπιτική πίτα γύρου	25
41	Αρνί παϊδάκι, ψητή πατάτα, σαλάτα σταμναγκάθι, φρέσκια ρίγανη	41
28	Μπέργκερ με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, τσένταρ, μπέικον, καραμελωμένο κρεμμύδι, σάλτσα B.B.Q, πατάτες τηγανητές	28
25	Παραδοσιακός μουσακάς	25
23	Γεμιστές τομάτες και πιπεριές, ρύζι, αρωματικά	23

Επιδόρπια

16	Ανθότυρος και γραβιέρα Κρήτης, γλυκό κουταλιού σταφύλι	16
16	Τάρτα λεμόνι lime	15
14	Πανακότα γιαούρτι με Κρητικό θυμαρίσιο μέλι	16
14	Επιλογή από φρέσκα φρούτα εποχής	14
10	Επιλογή από σπιτικά σορμπέ	14
	Επιλογή από παγωτά	10

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.



Starters

Soup of the day	
Selection of Greek spreads: tzatziki aubergine dip taramasalata	
Fried zucchini, sheep's yoghurt, mint	
Baked feta, spicy tomato, handmade pita	
Fresh fried potatoes, Cretan graviera cheese, garden oregano	
Zucchini fritters, spicy cheese dip with Florina pepper	
Steamed mussels, ouzo, thyme, parsley	
Grilled octopus, fava purée, caramelized onion, balsamic pearls	
Fried calamari, round fried potatoes, garlic mayonnaise	
Crudo of fresh fish of the day, avocado cream, citrus, potato straw	
Small fried fish, parsley garlic sauce	
Meatballs with tzatziki	
Greek taco with lamb kebab, grilled tomato, onion, yoghurt	

Salads

Greek Salad: Tomato, cucumber, onion, pepper, olives, capers, purslane, dakos	18
Cretan Salad: Fresh tomato, sun-dried tomato, caper leaves, purslane, samphire, pickled onion, seared anthytyro cheese	17
Summer Salad: Spinach, rocket, lettuce, lollo, green and white beans, avocado, cherry tomatoes, feta, cheese	16
Potato Salad: Roasted potatoes, grilled salmon, black olives, rocket, Sitia olive oil	18
Green Salad: Mixed green salad, chicory, fennel, quinoa, avocado, grilled chicken, Cretan graviera cheese	18

Pasta

Seafood spaghetti with fresh tomato and basil	32
Linguine pesto with graviera and fresh cherry tomatoes from lerapetra	21

Fresh fish- catch of the day	<i>(per 100gr)</i>	11
<i>grilled</i>		
<i>in a salt crust</i>		
<i>carpaccio</i>		
<i>baked, with cherry tomatoes from lerapetra, capers, garlic and red wine Vidiano</i>		

Main dishes

Grilled fish fillet, potato cream, eggplant dip, walnut, orange sauce	28
Grilled prawns, mushroom orzo risotto, graviera crumble	42
Grilled sardines, briam vegetables, baked feta, parsley oil	20
Cretan "sfougato" (vegetable omelet) with vegetables from our garden	17
Chicken souvlaki, homemade pita, fried potatoes, cheese cream	21
Pork gyros, yoghurt, grilled tomato, homemade gyros pita	25
Lamb chops, baked potato, "stamnagathi" wild greens salad, fresh oregano	41
Beef burger, cheddar, bacon, caramelized onion, BBQ sauce, fries	28
Traditional moussaka	25
Stuffed tomatoes & peppers with rice and herbs	23

Desserts

Anthotyros & Cretan graviera, grape spoon sweet	16
Lime lemon tart	15
Yoghurt panna cotta with Cretan thyme honey	16
Selection of fresh seasonal fruit	14
Selection of homemade sorbets	14
Selection of ice cream	10

Vorspeisen

15	Tagessuppe	15
15	Auswahl an griechischen Aufstrichen: Tzatziki Auberginen-Dip Taramasalata	15
14	Zucchini-puffer mit würzigem Käse-Dip und Paprika aus der Region Florina	14
13	Überbackener Feta mit würziger Tomate, serviert mit hausgemachtem Pita	13
9	Frische Pommes frites mit kretischem Graviera-Käse und Oregano	9
14	Zucchini-puffer mit würzigem Käse-Dip und Paprika aus der Region Florina	14
19	Gedämpfte Miesmuscheln aromatisiert mit Ouzo, Thymian und Petersilie	19
26	Gegrillter Oktopus serviert mit Fava-Püree, karamellisierten Zwiebeln und Balsamico-Perlen	26
26	Gebratene Calamari, rund geschnittene Kartoffeln und Knoblauchmayonnaise	26
34	Crudo vom frischen Fisch des Tages mit Avocado-Creme, Zitrusnote und knusprigem Kartoffelstroh	34
24	Kleine gebratene Fische mit Petersilien-Knoblauch-Sauce	24
19	Fleischbällchen mit Tzatziki	19
22	Griechisches Taco mit Lamm-Kebab, gegrillter Tomate, Zwiebel, Joghurt	22

Salate

Griechischer Salat: Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Kapern, Portulak, Dakos	18
Kretischer Salat: Frische Tomaten, getrocknete Tomaten, Kapernblätter, Portulak, Queller, eingelegte Zwiebeln und gebratener Anthotyro	17
Sommersalat: Spinat, Rucola, Salat, Blattsalate, grüne und weiße Bohnen, Avocado, Kirschtomaten und Feta	16
Kartoffelsalat: Gebratene Kartoffeln, gegrillter Lachs, schwarze Oliven, Rucola und Olivenöl aus Sitia	18
Grüner Salat: Gemischter Blattsalat, Chicorée, Fenchel, Quinoa, Avocado, gegrilltes Hähnchen und kretischer Graviera-Käse	18

Pasta

Meeresfrüchte-Spaghetti mit frischen Tomaten und Basilikum	32
Linguine Pesto mit Graviera-Käse und frischen Kirschtomaten aus lerapetra	21

Frischer Fisch vom Tagesfang	<i>(pro 100gr)</i>	11
<i>gegrillt</i>		
<i>in einer Salzkruste</i>		
<i>Carpaccio</i>		
<i>im Ofen mit Kirschtomaten aus lerapetra, Kapern, Knoblauch und Vidiano Wein</i>		

Hauptgänge

Gegrilltes Fischfilet mit Kartoffelcreme, Auberginen-Dip, Walnüssen und Orangensauce	28
Gegrillte Garnelen mit Pilz-Orzo-Risotto und Graviera-Crumble	42
Gegrillte Sardinen mit Briam-Gemüse, überbackenem Feta und Petersilienöl	20
Kretisches „Sfougato“ (Gemüseomelett) mit frischem Gemüse aus unserem Garten	17
Hähnchen-Souvlaki mit hausgemachtem Pita, Pommes frites und Käsecreme	21
Schweine-Gyros, mit Joghurt, gegrillter Tomate und hausgemachtem Pita	25
Lammkoteletts mit Ofenkartoffeln, „Stamnagathi“-Wildkräutersalat und frischem Oregano	41
Rindfleisch-Burger mit Cheddar, Bacon, karamellisierten Zwiebeln, BBQ-Sauce und Pommes	28
Traditionelle Moussaka	25
Gefüllte Tomaten und Paprika mit Reis und Kräutern	23

Nachspeisen

Anthotyros und kretischer Graviera mit Traubenkonfitüre	16
Limetten-Zitronen-Tarte	15
Joghurt-Panna Cotta mit kretischem Thymianhonig	16
Auswahl frischer saisonaler Früchte	14
Auswahl an hausgemachten Sorbets	14
Auswahl an Eis	10

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.



Starters

Soup of the day	
Selection of Greek spreads: tzatziki aubergine dip taramasalata	
Fried zucchini, sheep's yoghurt, mint	
Baked feta, spicy tomato, handmade pita	
Fresh fried potatoes, Cretan graviera cheese, garden oregano	
Zucchini fritters, spicy cheese dip with Florina pepper	
Steamed mussels, ouzo, thyme, parsley	
Grilled octopus, fava purée, caramelized onion, balsamic pearls	
Fried calamari, round fried potatoes, garlic mayonnaise	
Crudo of fresh fish of the day, avocado cream, citrus, potato straw	
Small fried fish, parsley garlic sauce	
Meatballs with tzatziki	
Greek taco with lamb kebab, grilled tomato, onion, yoghurt	

Salads

Greek Salad: Tomato, cucumber, onion, pepper, olives, capers, purslane, dakos	
Cretan Salad: Fresh tomato, sun-dried tomato, caper leaves, purslane, samphire, pickled onion, seared anthyro cheese	
Summer Salad: Spinach, rocket, lettuce, lollo, green and white beans, avocado, cherry tomatoes, feta, cheese	
Potato Salad: Roasted potatoes, grilled salmon, black olives, rocket, Sitia olive oil	
Green Salad: Mixed green salad, chicory, fennel, quinoa, avocado, grilled chicken, Cretan graviera cheese	

Pasta

Seafood spaghetti with fresh tomato and basil	
Linguine pesto with graviera and fresh cherry tomatoes from Ierapetra	

Fresh fish- catch of the day	<i>(per 100gr)</i>	11
<i>grilled</i>		
<i>in a salt crust</i>		
<i>carpaccio</i>		
<i>baked, with cherry tomatoes from Ierapetra, capers, garlic and red wine Vidiano</i>		

Main dishes

Grilled fish fillet, potato cream, eggplant dip, walnut, orange sauce	
Grilled prawns, mushroom orzo risotto, graviera crumble	
Grilled sardines, briam vegetables, baked feta, parsley oil	
Cretan "sfougato" (vegetable omelet) with vegetables from our garden	
Chicken souvlaki, homemade pita, fried potatoes, cheese cream	
Pork gyros, yoghurt, grilled tomato, homemade gyros pita	
Lamb chops, baked potato, "stamnagathi" wild greens salad, fresh oregano	
Beef burger, cheddar, bacon, caramelized onion, BBQ sauce, fries	
Traditional moussaka	
Stuffed tomatoes & peppers with rice and herbs	

Desserts

Anthotyros & Cretan graviera, grape spoon sweet	
Lime lemon tart	
Yoghurt panna cotta with Cretan thyme honey	
Selection of fresh seasonal fruit	
Selection of homemade sorbets	
Selection of ice cream	

Закуски

15	Суп дня	15
15	Ассорти греческих мезе: дзадзики баклажанная паста тарамасалата	15
14	Жареные кабачки, йогурт из овечьего молока, мята	14
13	Запеченная фета, острые томаты, домашняя пита	13
9	Свежий картофель фри, критский сыр гравьера, орегано	9
14	Кабачковые крокеты, острый сырный соус с болгарским перцем из региона Флорина	14
19	Мидии на пару с ароматом узо, тимьяном и петрушкой	19
26	Осьминог на гриле, пюре из фавы, карамелизованный лук, жемчужины бальзамика	26
26	Жареные кальмары, жареный картофель, нарезанный кружочками, чесночный майонез	26
34	Крудо из свежей рыбы дня, крем из авокадо, цитрусы, картофельная соломка	34
24	Жареная мелкая рыба, чесночный соус с петрушкой	24
19	Фрикадельки с дзадзики	19
22	Греческий такос с кебабом из ягненка, помидоры на гриле, лук, йогурт	22

Салаты

18	Греческий салат: Помидор, огурец, лук, перец, оливки, каперсы, портулак, дакос	18
17	Критский салат: Свежий помидор, вяленый помидор, листья каперсов, портулак, саликорния, маринованный лук, обжаренный сыр анфотири	17
16	Летний салат: Шпинат, руккола, салат-латук, lollo, зелёная и белая фасоль, авокадо, помидоры черри, фета	16
18	Картофельный салат: Запечённый картофель, лосось на гриле, чёрные оливки, руккола, оливковое масло из Ситии	18
18	Зелёный салат: Смесь зелёных листовых салатов, цикорий, фенхель, киноа, авокадо, курица на гриле, критский сыр гравьера	18

Паста

32	Спагетти с морепродуктами, свежими томатами и базиликом	32
21	Лингвини с песто, сыром гравьера и томатами черри из Иерапетры	21

Свежая рыба- улов дня	<i>(на 100 гр)</i>	11
<i>на гриле</i>		
<i>запеченная в соли</i>		
<i>карпаччо</i>		
<i>запеченная в духовке с помидорками черри из Иерапетры, каперсами, чесноком и вином Vidiano</i>		

Основные блюда

28	Филе рыбы на гриле, картофельный крем, баклажанная паста, грецкий орех, апельсиновый соус	28
42	Креветки на гриле, орзо-ризотто с грибами, крамбл из сыра гравьера	42
20	Сардины на гриле, овощи бриам, запеченная фета, масло петрушки	20
17	Критское сфугато (омлет с овощами) с овощами из нашего сада	17
21	Сувлаки из курицы, домашняя пита, картофель фри, сырный крем	21
25	Гирос из свинины, йогурт, запеченный томат, домашняя пита	25
41	Бараньи отбивные, запеченный картофель, салат из местной зелени стамнагафи, свежий орегано	41
28	Бургер из говядины, чеддер, бекон, карамелизованный лук, соус BBQ, картофель фри	28
25	Традиционная мусака	25
23	Фаршированные рисом и травами помидоры и перцы	23

Десерты

16	Анфотирос и критская гравьера с виноградным вареньем	16
15	Лимонно-лаймовый тарт	15
16	Панна-котта из йогурта с критским тимьяновым медом	16
14	Ассортимент сезонных свежих фруктов	14
14	Ассортимент домашних сорбетов	14
10	Ассортимент мороженого	10

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.