



Σούπα ημέρας ή Κονσομέ	11,00 €
Ψαρόσουπα με λαχανικά, αρωματισμένη με σαφράν	18,00 €
Μύδια αχνιστά με μάραθο & λευκό Κρητικό κρασί	12,00 €
Καλαμάρι σχάρας σε κρέμα μελιτζάνας με ματζουράνα	15,00 €
Ταρτάρ από μυλοκόπι μαριναρισμένο σε λάιμ & ελαιόλαδο	18,00 €
Μελιτζάνες με ντομάτα, σκόρδο, θυμάρι & λαδοτύρι Μυτιλήνης	12,00 €
Καρπάσιο από μοσχαράκι γάλακτος, μπουκέτο σαλατικών & φλύδες γραβιέρας	18,00 €
Τριλογία dip: ταραμοσαλάτα, μελιτζανοσαλάτα & φάβα	10,00 €
* * *	
Χωριάτικη	15,00 €
Ανάμικτη πράσινη με μαραθόριζα, πορτοκάλι & κάσιους, βινεγκρέτ εσπεριδοειδών	12,00 €
Σαλάτα με σασίμι ψαριού μαριναρισμένο σε λάιμ, χυμό ροδιού & φύλλα βασιλικού	19,00 €
Σαλάτα Κρητικών μυρωδικών με ψητά μανιτάρια, μανούρι & σταφίδες Αρχανών, βινεγκρέτ μηλόξυδου	16,00 €
Σαλάτα πράσινη με μυρωδικά, απάκι, φρέσκο εστραγκόν, σταφύλια & ξινομυζήθρα	16,00 €
Σαλάτα μυρωδικών με κοτόπουλο & τοματίνια, βινεγκρέτ ματζουράνας	17,00 €
* * *	
Αστακομακαρονάδα αρωματισμένη με βασιλικό	47,00 €
Σπαγγέτι με σπιτικό πέστο από φυστίκια Αιγίνης & μοτσαρέλλα	17,00 €
Λιγκουίни με κοτόπουλο, χαλούμι, κουκουνάρι & παρμεζάνα	22,00 €
Ριζότο μανιταριών με ξύγαλο Σητείας	24,00 €
* * *	
Φρέσκο ψάρι ημέρας με βραστά λαχανικά & λαδολέμονο (ανά 100γρ)	8,00 €
Αστακός σχάρας με ρύζι & φρέσκα λαχανικά, λαδολέμονο ή βούτυρο μυρωδικών (ανά 100γρ)	11,00 €
Γαρίδες σωτέ σε σελινόριζα αρωματισμένη με λικέρ μήλου & ρύζι μπασμάτι *	32,00 €
Φιλέτα από λαυράκι Αιγαίου σε ταμποulé με σταμναγκάθι, σάλτσα λεμόνι με θυμάρι	32,00 €
Φαγκρί σε μαυρομάτικα φασόλια, αρωματισμένα με φασκόμηλο, σάλτσα βαλσάμικο	32,00 €
Φιλέτο ψαριού ημέρας στη σχάρα με λαχανικά εποχής	26,00 €
* * *	
Παραδοσιακός μουσακάς	19,00 €
Κοτόπουλο σχάρας με λαχανικά εποχής	23,00 €
Φιλετάκια αρνιού σε πράσινα φασολάκια, πουρέ πατάτας με μαϊντανό, σάλτσα κόκκινου κρασιού με ρίγανη	32,00 €
Σουβλάκι μοσχαρίσιο με λαχανικά εποχής	26,00 €
Φιλέτο βοδινό με ποικιλία πιπεριών & κύβους πατάτας σωτέ με βούτυρο & Κρητικά μυρωδικά	40,00 €
Παλαιωμένο Rib-eye σε πουρέ γλυκοπατάτας, σπανάκι σωτέ & μουσελίν εστραγκόν	45,00 €
* * *	
Ποικιλία Ελληνικών τυριών	13,00 €
Ποικιλία φρέσκων φρούτων	12,00 €
Επιλογή γλυκού ημέρας	10,00 €
Κρέμα μαύρης σοκολάτας με τόνκα & βανίλια Μαδαγασκάρης	12,00 €
Τάρτα λεμόνι με Ελβετική μαρέγκα	11,00 €
Γιαούρτι με Κρητικό μέλι	10,00 €
Επιλογή από σπιτικά σορμπέ	11,00 €
Επιλογή από παγωτά	8,00 €

DECK BB 3.19

*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.*

2019

Tagessuppe oder Consommé	11,00 €	Soup of the day or Consommé	11,00 €
Fischsuppe mit Gemüse, aromatisiert mit Safran	18,00 €	Fish soup with vegetables, flavoured with saffron	18,00 €
Gedämpfte Muscheln mit wilden Fenchel und kretischen Weißwein	12,00 €	Steamed mussels with wild fennel and Cretan white wine	12,00 €
Gegrillter Tintenfisch auf Auberginencreme mit Majoran	15,00 €	Grilled squid on aubergine cream with marjoram	15,00 €
Tatar vom Umber Fisch, mit einer Limetten-nativem Olivenöl Marinade	18,00 €	Corb tartare marinated with lime & extra virgin olive oil	18,00 €
Auberginen mit Tomaten, Knoblauch, Thymian und "Ladotiri" Käse von Lesbos	12,00 €	Aubergines with tomato, garlic, thyme and "ladotyri" cheese from Lesvos	12,00 €
Kalbscarpaccio auf Salatbouquet mit "Graviera" Käseflocken	18,00 €	Veal carpaccio on salad bouquet with "graviera" cheese flakes	18,00 €
Triologie der griechischen Vorspeisen : "Tarama", Auberginenpurée und "Fava"	10,00 €	Dip trilogy: White fish roe "tarama", aubergine, split peas "fava"	10,00 €
* * *		* * *	
Griechischer Bauernsalat	15,00 €	Greek salad	15,00 €
Grüner Salat mit Fenchel, Orange, Cashewkerne und einer Zitrus-Vinaigrette	12,00 €	Mixed green salad with fennel root, orange and cashew nuts, citrus vinaigrette	12,00 €
Salat mit Fisch-Sashimi in Limetten mariniert, Granatapfelsaft und Basilikumblätter	19,00 €	Salad with fish sashimi marinated in lime, pomegranate juice & basil leaves	19,00 €
Kräutersalat mit gegrillten Pilzen, "Manouri" Käse , Rosinen von Arhanes und einer Apfelwein Vinaigrette	16,00 €	Cretan herb salad with grilled mushrooms, "manouri" cheese and raisins from Arhanes, apple cider vinaigrette	16,00 €
Grüner Salat mit lokalen "Apaki", frischem Estragon, Trauben und Kretanischem Käse "Xinomizithra"	16,00 €	Green salad with local "apaki", fresh tarragon, grapes and local cheese "xinomizithra"	16,00 €
Kräutersalat mit Hähnchen und Kirschtomaten, Majoran-Vinaigrette	17,00 €	Herb salad with chicken and cherry tomatoes, marjoram vinaigrette	17,00 €
* * *		* * *	
Spaghetti mit Languste aromatisiert mit Basilikum	47,00 €	Spaghetti with lobster, flavoured with basil	47,00 €
Spaghetti mit hausgemachtem Pesto mit Pistazien von Ägina Insel und Mozzarella Käse	17,00 €	Spaghetti with home-made pesto with Greek pistachios and mozzarella	17,00 €
Linguine mit Hähnchen, Haloumi Käse, Pinienkernen und Parmesan	22,00 €	Linguini with chicken, haloumi cheese, pine nuts and parmesan	22,00 €
Risotto mit "Xigalo" Frischkäse aus Sitia	24,00 €	Mushroom risotto with cream cheese "xigalo" from Sitia	24,00 €
* * *		* * *	
Frischer Fischfang des Tages mit gedämpften Gemüse dazu eine Olivenöl-Limonen Marinade (<i>pro 100gr</i>)	8,00 €	Fresh fish from the day's catch (<i>per 100gr</i>) steamed vegetables, olive oil & lemon	8,00 €
Gegrillte Languste mit Reis und frischen Gemüse, dazu eine Olivenöl-Limonen Marinade oder Kräuterbutter (<i>pro 100gr</i>)	11,00 €	Lobster (<i>per 100gr</i>) rice & fresh vegetables, olive oil & lemon or herbal butter	11,00 €
Garnelen auf Sellerie mit Apfellikör und Basmati-Reis *	32,00 €	Prawns on celery root flavoured with apple liqueur, with basmati rice *	32,00 €
Filet vom Ägäischen Seewolf auf Taboulé mit lokalen Gemüse, Zitronen- Thymiansauce	32,00 €	Aegean-sea seabass fillets on taboulé with local greens, lemon & thyme sauce	32,00 €
Sackbrasse mit Schwarzaugenbohnen, Salbei und einer Balsamico-Sauce	32,00 €	Seabream with black eyed peas flavoured with sage, balsamic sauce	32,00 €
Fischfilet des Tages, mit Saisongemüse	26,00 €	Fillet of fish of the day, with seasonal vegetables	26,00 €
* * *		* * *	
Traditioneller Griechischer Moussaka	19,00 €	Traditional moussaka	19,00 €
Gegrilltes Hähnchenfilet mit Saisongemüse	23,00 €	Grilled chicken fillet with seasonal vegetables	23,00 €
Lammfilets mit grünen Bohnen, Kartoffelpüree mit Petersilie und einer Rotwein-Oregano Sauce	32,00 €	Lamb fillets with green beans, potato purée with parsley, red wine & oregano sauce	32,00 €
Rind Spiess "Souvlaki" mit Saisongemüse	26,00 €	Beef skewer "souvlaki" with seasonal vegetables	26,00 €
Filetsteak mit Paprika und Kartoffel-Würfel in Butter und Kräutern sautiert	40,00 €	Beef filet with bell peppers and potato cubes sautéed with butter & local herbs	40,00 €
Rib-Eye-Steak auf Süßkartoffelpüree, sautierter Spinat und Estragonmousseline	45,00 €	Aged rib-eye steak on sweet potato purée, sautéed spinach and tarragon mousseline	45,00 €
* * *		* * *	
Auswahl an griechischem Käse	13,00 €	Variety of Greek cheese	13,00 €
Auswahl an frischen Früchten	12,00 €	Selection of fresh fruit	12,00 €
Dessert des Tages	10,00 €	Pastry of the day	10,00 €
Dunkle Schokoladencreme mit Tonkabohne und Vanilleeis	12,00 €	Dark chocolate cream with tonka & vanilla ice-cream	12,00 €
Zitronentarte mit Schweizer Baiser	11,00 €	Lemon tart with Swiss meringue	11,00 €
Griechischer Joghurt mit Kretanischen Honig	10,00 €	Greek yogurt with Cretan honey	10,00 €
Auswahl an hausgemachten Sorbets	11,00 €	Selection of home-made sorbets	11,00 €
Auswahl an Eissorten	8,00 €	Selection of ice cream	8,00 €

Суп дня или бульон (consomme) дня	11,00 €
Рыбный суп с овощами, приправленный шафраном	18,00 €
Мидии, приготовленные на пару с диким фенхелем и критским белым вином	12,00 €
Кальмар на гриле с кремом из баклажана с майораном	15,00 €
Тартар из светлой умбрины, маринованной с лаймом & оливковым маслом экстра класса	18,00 €
Баклажаны с помидором, чесноком, тимьяном и сыром "ladotyri" с острова Лесбос	12,00 €
Карпаччо из телятины на букете салата со стружкой сыра "graviera"	18,00 €
Трилогия греческой закуски: "тарамас" из икры белой рыбы, пюре из баклажанов, "фава" из лущеного гороха	10,00 €
* * *	
Греческий Салат	15,00 €
Зеленый салат-микс с корнем фенхеля, апельсином и орешками кешью, прованская цитрусовая заправка	12,00 €
Салат из рыбного сашими, маринованного с лаймом, гранатовым соком & листьями базилика	19,00 €
Салат из трав с грибами на гриле, сыром "manouri" и изюмом из Арханес, прованская заправка на основе яблочного сидра	16,00 €
Зеленый салат с копченой свининой "аракі", свежим эстрагоном, виноградом и местным сыром "xinomizithra"	16,00 €
Салат из трав с курицей и помидорками "черри", прованская заправка с майораном	17,00 €
* * *	
Спагетти с омаром, приправленные базиликом	47,00 €
Спагетти с домашним соусом "песто" с фисташками из Эгины & моцареллой	17,00 €
Лингуине с курицей, сыром "haloumi", кедровыми орешками и пармезаном	22,00 €
Грибное ризотто с сырным кремом "xigalo" из Ситии	24,00 €
* * *	
Рыба свежего улова с овощами, приготовленными на пару и соусом из оливкового масла с лимоном <i>(на 100гр)</i>	8,00 €
Омар, приготовленный на гриле с рисом и свежими овощами, соусом из оливкового масла с лимоном или маслом, ароматизированным пряными травами <i>(на 100гр)</i>	11,00 €
Креветки с корневым сельдереем, приправленным яблочным ликером, с рисом басмати *	32,00 €
Кусочки филе сибаса Эгейского моря и табуле (taboulé) с местными травами, соус из лимона тимьяном	32,00 €
Золотистый пагр с "черноглазой" фасолью, ароматизированной шалфеем, бальзамический соус	32,00 €
Филе рыбы дня, с сезонными овощами	26,00 €
* * *	
Традиционная Греческая Мусака	19,00 €
Куриное филе на гриле с сезонными овощами	23,00 €
Филе баранины с зеленой стручковой фасолью, картофельное пюре с петрушкой, соус с красным вином и орегано	32,00 €
Говяжьи шашлыки "souvlaki" с сезонными овощами	26,00 €
Говяжье филе с болгарским перцем и картофельными кубиками, пассерованное с маслом и критскими пряными травами	40,00 €
Выдержанный стейк рибай, пюре из сладкого картофеля, пассерованный шпинат и муслин с эстрагоном	45,00 €
* * *	
Ассорти Греческих сыров	13,00 €
Ассорти из Свежих фруктов	12,00 €
Десерт дня	10,00 €
Крем из горького шоколада с бобами тонка & ванильное мороженое	12,00 €
Лимонное пирожное-тарт и "швейцарские меренги"	11,00 €
Греческий йогурт с критским мёдом	10,00 €
Домашние Сорбеты	11,00 €
Мороженое на выбор	8,00 €

Soupe du jour ou Consommé	11,00 €
Soupe de poisson aux légumes, parfumée au safran	18,00 €
Moules à la vapeur au fenouil sauvage & vin blanc crétois	12,00 €
Calamar grillé sur purée d'aubergines à la marjolaine	15,00 €
Tartare d'ombrine marinée à la lime & huile d'olive vierge	18,00 €
Aubergines avec tomate, ail, thym et fromage "ladotyri" de Lesvos	12,00 €
Carpaccio de veau sur bouquet de salade, flocons de fromage "graviera"	18,00 €
Trilogie de trempettes grecques: tarama, aubergine, fava	10,00 €
* * *	
Salade grecque	15,00 €
Salade verte avec fenouil, orange et noix de cajou, vinaigrette aux agrumes	12,00 €
Salade mixte avec sashimi de poisson mariné à la lime, jus de grenade & feuilles de basilic	19,00 €
Salade aux herbes avec champignons grillés, fromage blanc "manouri" et raisins, vinaigrette de cidre de pomme	16,00 €
Salade verte avec porc fumé "apaki", estragon, raisins secs et fromage blanc local "xinomizithra"	16,00 €
Salade aux herbes avec poulet et tomates cerises, vinaigrette à la marjolaine	17,00 €
* * *	
Spaghetti à la langouste parfumés au basilic	47,00 €
Spaghetti al pesto maison aux pistaches grecques et mozzarella	17,00 €
Linguini au poulet, fromage haloumi, pignons de pin et parmesan	22,00 €
Risotto aux champignons et fromage blanc "xigalo" de Sitia	24,00 €
* * *	
Poisson du jour selon arrivage <i>(par 100gr)</i> avec légumes à la vapeur	8,00 €
Langouste grillée <i>(par 100gr)</i> , riz et légumes, huile d'olive citronnée ou beurre épicé	11,00 €
Crevettes sur céleri-rave parfumé au liqueur de pomme, avec riz basmati *	32,00 €
Filets de loup de mer sur taboulé aux légumes verts, sauce citron & thyme	32,00 €
Filets de pagre avec haricots œil noir à la sauge, sauce balsamique	32,00 €
Filet de poisson du jour aux légumes de saison	26,00 €
* * *	
Moussaka traditionnelle	19,00 €
Filet de poulet grillé aux légumes de saison	23,00 €
Filets d'agneau aux haricots verts, purée de pommes de terre persillée, sauce au vin blanc & origan	32,00 €
Brochette de bœuf "souvlaki" aux légumes de saison	26,00 €
Filet de bœuf avec poivrons et cubes de pomme de terre sautées aux herbes locales	40,00 €
Rib-eye vieilli avec purée de patate douce, épinards sautés et mousseline d'estragon	45,00 €
* * *	
Assortiment de fromages grecs	13,00 €
Sélection de fruits frais	12,00 €
Dessert du jour	10,00 €
Crème de chocolat noir à la tonka & glace vanille	12,00 €
Tarte au citron à la meringue suisse	11,00 €
Yaourt grec au miel du pays	10,00 €
Sélection de sorbets maison	11,00 €
Sélection de glaces	8,00 €