



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Σούπα ημέρας ή Κονσομμέ	11,00 €
Παραδοσιακή ψαρόσουπα με τραγανό ψωμί μυρωδικών και ελαιόλαδο Κρήτης	18,00 €
Γκασπάτσο με κροκέτα γαρίδας	14,00 €
Φρέσκο καλαμάρι γεμιστό με μελιτζάνα και γραβιέρα σε δροσερή σάλτσα τομάτας και πέστο μυρωδικών από τον κήπο μας	18,00 €
Χτένια με υφές από φασόλια, ζωμό σέλινο και μπισκότο Κρητικού τυριού	22,00 €
Κανελόνι γεμιστό με χταπόδι και κρέμα καπνιστού τυριού	17,00 €
Σαρδέλα σε αμπελόφυλλο, αρωματισμένη με ούζο και μους αγγινάρας με ελαιόλαδο άνηθου	16,00 €
Καρπάτσιο και ταρτάρ μοσχαριού με φύλλο αρωματικών, μους φέτας και τσάτνεϊ τομάτας	22,00 €

ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη "Yacht Club"	16,00 €
Σαλάτα μαυρομάτικα με λαβράκι μαρινέ, αυγοτάραχο και αβοκάντο, με λάδι τσίλι	19,00 €
Σαλάτα με μαρινέ σολομό, φλύδες πατζαριού και βινεγκρέτ λευκού βαλσάμικου	17,00 €
Σαλάτα ανάμικτη με απάκι σωτέ, παλαιωμένη γραβιέρα και βινεγκρέτ μουστάρδας	16,00 €

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Αστακομακαρονάδα φούρνου με σπιτικές χυλοπίτες και κολοκύθι	47,00 €
Σκιουφιχτά με μύδια "στιφάδο" και μυζήθρα Κρήτης	19,00 €
Ριζότο μελιτζάνας με γαρίδες, τομάτα και βασιλικό	30,00 €
Ριζότο "γεμιστά" με μους φέτας	17,00 €

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Ψάρι φρέσκο από την ψαριά της ημέρας (ανά 100γρ): με τομάτα, κάπαρη & ελιά με αρωματικά βότανα στο αλάτι	8,00 €
Αστακός σχάρας με ρύζι και φρέσκα λαχανικά, λαδολέμονο ή βούτυρο μυρωδικών (ανά 100γρ)	11,00 €
Σφυρίδα σε Κρητικό φακόρυζο με ελιές, αχινό και τομάτα	35,00 €
Λαβράκι φιλέτο με σελινόριζα, μανιτάρια και σάλτσα αρωματικών	27,00 €
Βιολογικό κοτόπουλο με μπουρέκι λαχανικών με τυροκαυτερή και σάλτσα μουστάρδας	26,00 €
Σιγοψημένα φιλετάκια αρνιού με σταμναγκάθι και σάλτσα γραβιέρας	28,00 €
Φιλέτο μόσχου σε μουσελίν πατάτας, κόκκινη ρόκα και σάλτσα από θυμάρι	40,00 €
Φιλέτο Wagyu με σάλτσα μανιταριών και γαρνιτούρα της αρεσκείας σας	95,00 €

ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

Ποικιλία Ελληνικών τυριών	13,00 €
Επιλογή από φρέσκα φρούτα εποχής	12,00 €
Γλυκό ημέρας	10,00 €
Τραγανή βάση φουντουκιού με κρέμα σοκολάτας και σπιτικό παγωτό ελληνικού καφέ	13,00 €
Τάρτα κολοκύθα με αμύγδαλο, μαύρη σταφίδα και σπιτικό παγωτό κανέλα	14,00 €
Επιλογή από σπιτικά σορμπέ	11,00 €
Επιλογή από παγωτά	8,00 €

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.

Veillez 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

Tagessuppe oder Consommé	11,00 €
Traditionelle Fischsuppe mit knusprigen Kräuterbrot und Olivenöl	18,00 €
Gazpacho mit Garnelenkroketten	14,00 €
Frischer Tintenfisch gefüllt mit Auberginen und Graviera Käse, mit einer Tomatensauce & Pesto mit Kräutern aus unseren Garten	18,00 €
Jakobsmuscheln mit Bohnentexturen, Selleriejus und einem kretischen Käsekeks	22,00 €
Cannelloni gefüllt mit Krake & geräucherter Käsecreme	17,00 €
Sardine in Weinblättern, aromatisiert mit Ouzo und Artischocken-Mousse mit Dill-Olivenöl	16,00 €
Beef tatar & Carpaccio mit Kräutern, Feta-Mousse & Tomaten-Chutney	22,00 €

SALATE

Griechischer Salat "Yacht Club"	16,00 €
Schwarzaugenbohnen mit marinierten Seewolf, mit griechischen Bottarga & Avocado mit Chili-Olivenöl	19,00 €
Salat mit marinierten Lachs, Rote-Bete-Flocken & weiße-Balsamico-Vinaigrette	17,00 €
Gemichter Salat mit geräucherten "Apaki" Schwein, alter Graviera Käse & Senfvinaigrette	16,00 €

NUDELN & RISOTTO

Hausgemachte "Hilopites" Pasta mit Hummer & Zucchini	47,00 €
Kretanische Nudeln "Skiufihta" mit Muschel "Stifado" und "Mizithra" Kretischer Käse	19,00 €
Auberginenrisotto mit Garnelen, Tomaten und Basilikum	30,00 €
Risotto "Gefüllte Gemüse" mit Feta-Käse-Mousse	17,00 €

HAUPTGÄNGE

Frischer Fisch - Fang des Tages (pro 100gr) <i>mit Tomaten, Kapern und Oliven</i> <i>mit Aromakräutern</i> <i>in der Salzkruste</i>	8,00 €
Hummer (per 100gr) Reis und frisches Gemüse, Olivenöl & Zitrone oder Kräuterbutter	11,00 €
Filet vom Zackenbarsch auf Linsenrisotto, mit Oliven, Tomaten und Seeigelrogen	35,00 €
Wolfsbarschfilet mit Selleriewurzel, Pilzen und Kräutersauce	27,00 €
Bio Hähnchen mit Gemüsebeurek, würzige Käsecreme "Tirokafteri" und Senfsauce	26,00 €
Sanft gegarte Filets vom Lamm mit Stacheligen Wegwarten Gemüse und "Graviera" Käsesauce	28,00 €
Rinderfilet mit Mousseline Kartoffeln, roter Rocula und Thymiansauce	40,00 €
Filet vom "Wagyu" Rind, mit Pilz Sauce & der Beilage Ihrer Wahl	95,00 €

DESSERT

Auswahl an griechischem Käse	13,00 €
Auswahl an frischen Früchten	12,00 €
Dessert des Tages	10,00 €
Knusprige Haselnussbasis mit schokocreame & hausgemachte Griechischer-Kaffee-Eiscreme	13,00 €
Kürbiskuchen mit Mandeln, Korinthen & hausgemachtes Zimt-Eis	14,00 €
Auswahl an hausgemachten Sorbet	11,00 €
Auswahl an Eissorten	8,00 €

STARTERS

Soup of the day or Consommé	11,00 €
Traditional fish soup with crunchy herb-flavoured bread and Cretan virgin olive oil	18,00 €
Gazpacho with shrimp croquette	14,00 €
Fresh squid stuffed with aubergine and "graviera" cheese, on cool tomato sauce and pesto with herbs from our garden	18,00 €
Scallops with bean textures, celery jus and a Cretan cheese biscuit	22,00 €
Cannelloni stuffed with octopus and smoked cheese cream	17,00 €
Sardine in vine leaves, flavoured with ouzo and artichoke mousse with dill olive oil	16,00 €
Beef carpaccio and tartare, with herbs, feta mousse and tomato chutney	22,00 €

SALADS

Greek salad "Yacht Club"	16,00 €
Black eyed bean salad with marinated sea bass, bottarga roe and avocado with chili oil	19,00 €
Salad with marinated salmon, beetroot shaves and white balsamic vinaigrette	17,00 €
Mixed salad with sautéed local "apaki", aged "graviera" cheese and mustard vinaigrette	16,00 €

PASTA & RISOTTO

Home-made "hilopites" pasta, baked with lobster and zucchini	47,00 €
Cretan pasta with mussels "stifado" and Cretan "mizithra" cheese	19,00 €
Aubergine risotto with shrimps, tomato and basil	30,00 €
Risotto "stuffed vegetables" with feta cheese mousse	17,00 €

MAIN DISHES

Fresh fish - catch of the day (per 100gr): <i>with tomato, capers & olives</i> <i>with aromatic herbs</i> <i>in salt crust</i>	8,00 €
Lobster (per 100gr) rice and fresh vegetables, olive oil and lemon or herbal butter	11,00 €
White grouper fillet on lentil risotto, with olives, tomato and sea urchin roe	35,00 €
Sea bass fillet with celery root, mushrooms and herb sauce	27,00 €
Organic chicken with vegetable beurek, spicy cheese cream and mustard sauce	26,00 €
Slow-cooked lamb fillets with Cretan greens and "graviera" cheese sauce	28,00 €
Beef fillet on potato mousseline, red rocket and thyme sauce	40,00 €
Wagyu fillet with mushroom sauce, served with the side dish of your choice	95,00 €

DESSERTS

Variety of Greek cheese	13,00 €
Selection of fresh fruit	12,00 €
Pastry of the day	10,00 €
Crispy hazelnut base with chocolate cream and Greek coffee flavoured home-made ice cream	13,00 €
Pumpkin tart with almond, currants and home-made cinnamon ice cream	14,00 €
Selection of home-made sorbets	11,00 €
Selection of ice cream	8,00 €

ЗАКУСКИ

Суп дня или consomme дня	11,00 €
Традиционный рыбный суп с хрустящим хлебом, ароматизированным пряными травами и критское оливковое масло экстра класса	18,00 €
Гаспаччо с крокетами из креветок	14,00 €
Свежий кальмар, фаршированный баклажаном и сыром "graviera", с прохладным соусом из помидоров & соусом "песто" с травами из нашего сада	18,00 €
Морские гребешки с текстурой фасоли, сельдерей в собственном соку & критское сырное печенье-крекер	22,00 €
Каннеллони, фаршированные осьминогом и копченым сырным кремом	17,00 €
Сардина в виноградных листьях с ароматом узо & мусс из артишоков и оливковое масло с укропом	16,00 €
Говяжье карпаччо & тартар, Фета мусс с травами & томатным чатни	22,00 €

САЛАТЫ

Греческий Салат "Yacht Club"	16,00 €
Салат из коровьего гороха с маринованным сибасом, боттаргой & авокадо с маслом чили (настоянном на чили перце)	19,00 €
Салат с маринованным лососем, свекольной стружкой & белой бальзамической заправкой	17,00 €
Салат-микс с пассерованной местной свиной "апаки", выдержанным сыром "graviera" & горчичной уксусной заправкой	16,00 €

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ & РИЗОТТО

Домашняя лапша "hilopites" с омаром и цуккини	47,00 €
Критская лапша с мидиями "stifado" & критский сыр "mizithra"	19,00 €
Ризотто с баклажаном, с креветками, помидором и базиликом	30,00 €
Ризотто "фаршированные овощи" с муссом из сыра Фета	17,00 €

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Свежая рыба - улов дня (за 100 гр): <i>с помидорами, каперсами и оливками</i> <i>с пряными травами</i> <i>в панировке из соли</i>	8,00 €
Омар (на 100гр),приготовленный на гриле, с рисом и свежими овощами, соусом из оливкового масла с лимоном или маслом, ароматизированным пряными травами	11,00 €
Белый групер на ризотто с чечевицей, с оливками, томатами и икрой морского ежа	35,00 €
Филе сибаса с корнем сельдерея, грибами & соусом из трав	27,00 €
Фермерский цыпленок с овощным буреком, острый сырный крем & горчичный соус	26,00 €
Приготовленное на медленном огне филе барашка с критскими травами и соусом из сыра "graviera"	28,00 €
Филе говядины с картофельным муслином, красная руккола и соус из тимьяна	40,00 €
Говяжье филе Вагю с грибным соусом, сервируется с гарниром на ваш выбор	95,00 €

ДЕСЕРТЫ

Ассорти Греческих сыров	13,00 €
Разнообразие Свежих Фруктов	12,00 €
Выпечка дня	10,00 €
Хрустящая ореховая основа с шоколадный крем & домашнее мороженое со вкусом греческого кофе	13,00 €
Тыквенный тарт с миндалем, изюм-коринка & домашнее мороженое со вкусом корицы	14,00 €
Домашние сорбеты	11,00 €
Мороженое на выбор	8,00 €

HORS D'OEUVRE

Soupe du jour ou Consommé	11,00 €
Soupe de poisson traditionnelle, avec pain croustillant aux herbes et huile d'olive vierge crétois	18,00 €
Gazpacho avec croquette de crevettes	14,00 €
Calamar farçi à l'aubergine et au fromage "graviéra", sur sauce tomate et pesto aux herbes de notre jardin	18,00 €
Saint-Jacques avec textures d'haricot, jus de céleri et biscotte de fromage crétois	22,00 €
Cannelloni à la pieuvre et crème de fromage fumé	17,00 €
Sardine en feuilles de vigne, parfumée à l'ouzo, avec mousse d'artichaut et huile d'olive à l'aneth	16,00 €
Carpaccio et tartare de bœuf avec des herbes, mousse de féta et chutney de tomate	22,00 €

SALADES

Salade grecque "Yacht Club"	16,00 €
Haricots œil noir avec loup de mer mariné, boutargue & avocat à l'huile d'olive au piment	19,00 €
Salade au saumon mariné, flocons de betterave & vinaigrette au balsamic blanc	17,00 €
Salade mixte avec porc fumé "apaki", fromage "graviéra" vieilli & vinaigrette à la moutarde	16,00 €

PASTA & RISOTTO

Pâtes "hilopites" maison au four, à la langouste & aux courgettes	47,00 €
Pâtes crétoises aux moules "stifado" et fromage "mizithra" crétois	19,00 €
Risotto aux aubergines avec crevettes, tomate et basilic	30,00 €
Risotto "légumes farçis" avec mousse de fromage féta	17,00 €

PLATS PRINCIPAUX

Poisson frais selon arrivage (par 100gr) <i>avec tomates, câpres et olives</i> <i>aux herbes aromatiques</i> <i>en croûte de sel</i>	8,00 €
Langouste (par 100gr) grillée avec riz et légumes, huile d'olive vierge citronnée ou beurre épicé	11,00 €
Filet de mérout blanc sur risotto aux lentilles, avec tomate, olives et caviar d'oursin	35,00 €
Filet de loup de mer avec céleri-rave, champignons et sauce aux herbes	27,00 €
Poulet bio, beurek de légumes, crème de fromage piquante "tirokaftéri" et sauce moutarde	26,00 €
Filets d'agneau mijotés avec légumes verts crétois et sauce fromage "graviéra"	28,00 €
Filet de bœuf sur mousseline de pomme de terre, roquette rouge et sauce thym	40,00 €
Filet de bœuf Wagyu, sauce aux champignons et garniture au choix	95,00 €

DESSERTS

Assortiment de fromages grecs	13,00 €
Sélection de fruits frais	12,00 €
Dessert du jour	10,00 €
Croquant de noisette, crème au chocolat et glace café grec maison	13,00 €
Tarte de potiron aux amandes, raisins de Corinthe et glace cannelle maison	14,00 €
Sélection de sorbets maison	11,00 €
Sélection de glaces	8,00 €