

DIONYSOS
ΔΙΟΝΥΣΟΣ

DIONYSOS
ΔΙΟΝΥΣΟΣ

The small cold Recipes

- ✓ **Fresh green salad, seasonal fresh fruit, hazelnuts in a wild strawberry dressing.** (V) 18.00 €
Πράσινη σαλάτα, φρέσκα φρούτα εποχής, φουντούκια και σάλτσα άγριας φράουλας.
Свежий зеленый салат, сезонные свежие фрукты, лесные орехи земляничный соус.
- ✓ **Fresh summer salad with sour cream sauce and carob powder** (G) (L) (V) 18.00 €
Καλοκαιρινή σαλάτα με ξύγαλο και πούδρα από χαρούπι.
Свежий летний салат со сметаной и пудрой рожкового дерева.
- ✓ **King scallops carpaccio with yuzu-mango dressing and fresh sea urchin.** 25.00 €
Βασιλικά χτένια καρπάτσιο με σάλτσα yuzu-μάνγκο και φρέσκο αχινό.
Карпачо из королевских гребешковс манговым соусом юзу и свежим морким ежом.
- ✓ **Fresh tuna tataki, avocado cream, quinoa and ponzu sauce.** (G) (L) 26.00 €
Φρέσκος τόνος tataki, κρέμα αβοκάντο, κινόα και ponzu.
Татаки из свежего тунца, крем-авокадо, киноа и соус понзу.

Signature Dishes

- **Fresh beef tartar, pickled mushrooms, parmesan cream and black garlic mayonnaise.** (G) (L) 28.00 €
Μοσχαρίσιο τартάρ, πίκλες μανιταριών, κρέμα παρμεζάνας και μαγιονέζα μαύρου σκόρδου.
Говяжий тартар, маринованные грибы, пармезановый крем и майонез с черным чесноком.
- **King Crab*, sundried cherry tomatoes gazpacho and crispy black bread with cuttlefish ink** (G) (L) 33.00 €
King Crab*, γκασπάτσιο από λιαστά ντοματίνια και τραγανό μαύρο ψωμάκι με μελάни σουπιάς.
Королевский краб*, гаспачо из сушеных помидоров черри и хрустящий черный хлеб с чернилами каракатицы.

FOR 3 COURSES H.B

✓ = INCLUDED ○ = 50% DISCOUNT

(G) CONTAINS GLUTEN (L) CONTAINS LACTOSE (V) VEGETERIAN

The small hot Recipes

- ✓ **Yellow pumpkin veloute, burrata cheese, guanciale pork and black cumin oil.** (L) 25.00 €
Βελουτέ κίτρινης κολοκύθας, μπουράτα, guanciale και λάδι μαύρου κύμινου.
Велуте из желтой тыквы, буррата, гуанчиале и асло из черного тмина.
- ✓ **Braised octopus* in fresh strawberries sauce, almond cream and buckwheat.** (G) (L) 27.00 €
Χταπόδι* σιγομαγειρεμένο σε χυμό φράουλας, κρέμα αμυγδάλου και φαγόπυρο.
Тушеный осминог* в соусе из свежей клубники, миндальный крем и гречка.
- ✓ **Frogs' legs* pane with panko breading, mushrooms fricassee, organic egg and goat cheese.** (G) (L) 23.00 €
Τηγανιτά βατραχοπόδαρα* παναρισμένα με ψωμί panko, φρικασέ μανιταριών, βιολογικό αυγό και κατσικίσιο τυρί.
Жареные лягушачьи лапки панированные в хлебе panko, грибное фрикасе, органическое яйцо и козий сыр.
- ✓ **Fresh sea urchin risotto with mussels "au jus" and saffron.** (L) 28.00 €
Ριζότο φρέσκου αχινού με ζωμό από μύδια και σαφράν.
Ризотто со свежим морским ежом, бульон из мидий с шафраном.

Signature Dishes

- **Foie gras* escallop, rhubarb, green apple and mango.** (G) (L) 32.00 €
Φοα γκρά* εσκαλόπ, ραβεντι, πράσινο μήλο και μάνγκο.
Фуа-гра*, ревень, зеленые яблоки и манго.
- **Gyoza-dumplings with fresh lobster and shrimps, chorizo, smoked mayonnaise and fresh seafood "au jus".** (G) (L) 34.00 €
Gyoza με φρέσκο αστακό και γαρίδες, chorizo, καπνιστή μαγιονέζα και ζωμό φρέσκων θαλασσινών.
Цзяоцзы со свежим омаром и креветками, чоризо, копченый майонез и бульон из свежих морепродуктов.

FOR 3 COURSES H.B

✓ = INCLUDED ○ = 50% DISCOUNT

The fish Recipes

- ✓ **Sea Bass fillet with fennel risotto, sea urchin ice cream and aromatic Cretan herbs sauce.** (G) (L) 35.00 €
Φιλέτο λαβράκι με ριζότο φινόκιο, παγωτό αχινού και σάλτσα από αρωματικά βότανα Κρήτης.
Филе морского окуня с ризотто из фенхеля, мороженное из морского ежа и соус из ароматных Критских трав.
- ✓ **John Dory* with Jerusalem artichokes, fresh lime and chorizo.** (L) 36.00 €
Χριστόψαρο* με αγκινάρες Ιερουσαλήμ, μοσχολέμονο και chorizo.
Японский солнечник (John Dory)* с Иерусалимским артишоком, свежий лайм, чоризо.
- ✓ **Cod* with cauliflower cream, fresh vegetables and shellfish espuma.** (L) 35.00 €
Μπακαλιάρος* με κρέμα από κουνουπίδι, φρέσκα λαχανικά και αφρό από όστρακα.
Хек* с кремом из цветной капусты, свежие овощи и пена из эстрагона.

Signature Dishes

- **Dentex with white carrot cream, peas, kefir and fresh cherry tomatoes "au jus".** (L) 36.00 €
Συναγρίδα με κρέμα λευκού καρότου, μπιζέλια, κεφίρ και ζου από φρέσκα ντοματίνια.
Синагрида с кремом из белой моркови, зеленый горошек, кефир и бульон из свежих помидоров.
- **White Grouper with celeriac, green pea leaves and verbena flower milk cream.** (L) 38.00 €
Σφουρίδα με σελινόριζα, φύλλα αρακά και κρέμα ανθόγαλο-λουίζα.
Белый групер с сельдереем, листьями зеленого горошка и сливочным кремом с ароматом вербены.

(G) CONTAINS GLUTEN (L) CONTAINS LACTOSE

The **meat** Recipes

✓ **Iberico pork cheeks, sun-dried wild plums with leeks & celery and baby carrots.** (L) **32.00 €**

Χοιρινά μάγουλα από χοιρινό iberico, λιαστά κορόμηλα με πρασοσέλινο και μίνι καρότα.

Свинные щеки из Иберийской свиньи, тушеные дикие сливы, сельдерей и молодая морковь.

✓ **Beef short ribs with carrot mousseline, mushrooms duxelles, sweet onions and Tonga beans.** (L) **34.00 €**

Μοσχαρίσια στηθοπλευρά με μουσελίν καρότο,μανιτάρια ντιξέλ, γλυκά κρεμμύδια και φασόλια τόνκα.

Говяжьи ребрышки с морковным пюре (mousseline), грибы duxelles, ладкий лук и тонга бобы.

✓ **Flap steak with string beans, cassava root and tarragon.** (L) **36.00 €**

Flap steak με αμπελοφάσουλα, κασάβα και εστραγκόν.

Flap стейк со стручковой фасолью, кассава и эстрагон.

Signature Dishes

○ **Dry aged Rib eye with potato cream, fresh asparagus and shiitake mushrooms.** (L) **42.00 €**

Rib eye ωρίμανσης με κρέμα πατάτας, φρέσκα σπαράγγια και μανιτάρια shiitake.

Dry aged Ribeye с картофельным кремом, свежая спаржа и шитаки грибы.

○ **Pheasant fillet with purple carrot puree, truffle and blackberries.** (L) **36.00 €**

Φασιανός φιλέτο με πουρέ από μωβ καρότο, τρούφα και μαύρα μούρα.

Филе фазана с пюре из фиолетовой моркови, трюфель, ежевика.

FOR 3 COURSES H.B

✓ = INCLUDED ○ = 50% DISCOUNT

(L) CONTAINS LACTOSE

Οι παραπάνω τιμές είναι σε ευρώ (€)
All above prices are in Euro (€)

Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και αρίστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανιτά εδέσματα
All foods are prepared with extra virgin olive oil and finest quality sun flower oil for any fried meals.

*Στις ανωτέρω παρασκευές χρησιμοποιούνται και φρέσκο κατεψυγμένες ύλες
*All the above dishes also contain freshly frozen ingredients

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις
Services and taxes are included

Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου & των ημερών λειτουργίας του εστιατορίου χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση
The hotel reserves the right to alter prices, operating hours & days of the restaurant without prior notice

Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία σε ένα ειδικό χώρο κοντά στην έξοδο για την καταγραφή τυχόν παραπόνων
The establishment is obliged to have a printed form available in a special location near the exit for the registration of any complaints

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε
In case of any food allergy, kindly inform us

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΑ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE)

DIONYSOS
ΔΙΟΝΥΣΟΣ

D E S S E R T

The Sweet Recipes

✓ **Forest fruits soup, Sable Breton** (G) (L) **15.00 €**
and "masticha" ice cream.

Σούπα από φρούτα του δάσους,
Sable Breton και παγωτό μαστίχα.

Суп из лесных ягод, Sable Breton (печенье)
и мороженное из мастики.

✓ **White chocolate Ganache montee, vanilla, lemon crème** (G) (L) **16.00 €**
and lemongrass-lemon verbena ice cream.

Ganache montee λευκής σοκολάτας, βανίλια,
κρεμέ λεμόνι και παγωτό λεμονόχορτο - λουίζα.

Ганаш montee из белого шоколада, ваниль,
лимонный крем и мороженное из лемонграсса и вербены.

✓ **Cretan banana flambé, crème dulcey, hazelnuts and** (G) (L) **16.00 €**
sour cream -honey ice cream.

Κρητική μπανάνα φλαμπέ, κρεμέ dulcey, φουντούκι και
παγωτό ξύγαλο-μέλι.

Критские бананы фламбе, крем Dulcey, лесные орехи,
сливочно-медовое мороженное.

○ **Selection of homemade ice creams and sorbets.** (G) (L) **15.00 €**

Επιλογή από σπιτικά παγωτά και σορμπέ.

Домашнее мороженное и сорбет на Ваш выбор.

Signature Dishes

○ **Chocolate hemisphere, rum and coconut sorbet.** (G) (L) **18.00 €**

Ημισφαίριο σοκολάτας, ρούμι και σορμπέ καρύδας.

Шоколадная полусфера, ром и кокосовый сорбет.

FOR 3 COURSES H.B

✓ = INCLUDED ○ = 50% DISCOUNT

(G) CONTAINS GLUTEN (L) CONTAINS LACTOSE



elounda beach