

The background of the entire page is a repeating pattern of olive branches with leaves and olives, rendered in a dark green, watercolor-like style. The branches are scattered across the page, creating a textured, natural feel.

KAFENION



elounda beach
est. 1971

TRADITIONAL GREEK SPECIALTIES

Παραδοσιακές ελληνικές γεύσεις
Традиционные блюда

“Dolmadakia” stuffed vine leaves with yoghurt sauce **G L V**

Ντολμαδάκια εποχής με ντιπ γιαουρτιού
Виноградные листья, фаршированные рисом “Долмадакья”
с йогуртовым соусом
€ 14.00

“Dakos” Cretan rusk with tomato and Feta cheese **G L V**

Κρητικός Ντάκος με φρέσκια ντομάτα και Φέτα
Критский “Даκος” с помидорами и сыром фета
€ 12.00

Traditional Spinach pies * **G L V**

Παραδοσιακά Χορτοπιτάκια τηγανιού
Традиционные пирожки с зеленью....
жаренные на сковороде
€ 13.00

Fried shrimps* “Saganaki” with Feta cheese **L**

Γαρίδες Σαγανάκι με τυρί Φέτα
Креветки в красном соусе “Саганаки” с сыром фета
€ 24.00

Steamed mussels with ouzo and thyme

Μύδια Αχνιστά με Ούζο και Θυμάρι
Мидии на пару с узо и темьяном
€ 18.00

Fried Cretan Mushrooms “Pleurotus” **G V**

Τηγανιτά Μανιτάρια Πλευρώτους
Жаренные грибы вешенки
€ 14.00

Traditional “Mousakas” **G L**

Παραδοσιακός Μουσακάς
Традиционное греческое блюдо “Мусакас”
€ 23.00

G CONTAINS GLUTEN **L** CONTAINS LACTOSE **V** VEGETARIAN

TRADITIONAL GREEK SPECIALTIES

Παραδοσιακές ελληνικές γεύσεις
Традиционные блюда

Traditional Cretan appetizer "Meze" **G** **L** **V**

Tarama, Tzatziki, Hummus dips with Pita bread
Ταραμοσαλάτα, Τζατζίκι, Χούμους με πίτα σχάρας
Соус из рыбной икры, тзатзики,
хумус с печеным коржиком на мангале
€ 16.00

Sea urchin salad

Αχινοσαλάτα
Салат из морского ежа
€ 30.00

Cheese "Saganaki" in sesame crust served with honey **G** **L** **V**

Τυρί Σαγανάκι σε κρούστα Σουσαμιού
Жареный сыр "Саганаки" с кунжутом и мёдом
€ 13.00

Mashed split yellow peas "Fava" with onion and sundried tomatoes **V**

Φάβα με φρέσκο κρεμμύδι και λιαστή ντομάτα
Греческая фава (пюре из жёлтого лущеного гороха) с луком
и вялеными помидорами
€ 10.00

Fried baby squid* with mayo and garlic sauce **G** **L**

Τηγαντά Καλαμαράκια με σκόρδο και μαγιονέζα σως
Жареные молодые кальмары
€ 24.00

Grilled 'Halloumi' cheese served with strawberry marmalade **L** **V**

Χαλούμι Σχάρας серβιρισμένο
με μαρμελάδα φράουλας
Сыр Халуми на гриле
с горячим соусом из айвы
€ 16.00

G CONTAINS GLUTEN **L** CONTAINS LACTOSE **V** VEGETARIAN

SALADS

Σαλάτες
Салаты

Boiled mountain greens with olive oil **V**

Άγρια χόρτα του Βουνού βραστά με Ελαιόλαδο
Отварная горная зелень с лимонно-оливковым соусом
€ 12.00

Traditional Greek salad **L** **V**

Παραδοσιακή Χωριάτικη σαλάτα
Традиционный греческий салат
€ 13.00

Tomato salad with 'Kalamata' olives and onion **V**

Τοματοσαλάτα με Ελιές Καλαμών & Κρεμμύδι
Салат из помидор с оливками из Каламаты и луком
€ 10.00

Cretan salad with purslane, tomatoes, potatoes, eggs and cheese **G** **L** **V**

Κρητική σαλάτα με Γλιστρίδα, Τομάτα,
βραστής Πατάτες, Αυγό και Τυρί
Критский салат с портулаком, помидорами,
варёным картофелем, яйцом и сыром
€ 14.00

Tuna Salad with fresh cherry tomatoes, onions and lettuce

Τονοσαλάτα με φρέσκια τοματίνια, κρεμμύδι και μαρούλι
Салат с рыбой тунцом со свежими помидорчиками,
луком и с зеленым салатом-латуком
€ 15.00

G CONTAINS GLUTEN **L** CONTAINS LACTOSE **V** VEGETARIAN

FROM OUR GRILL

Από τη Σχάρα μας
Блюда на гриле

Traditional "Souvlaki" **G** **L** with tzatziki and pita bread

Παραδοσιακό Σουβλάκι με Πίτα & Τζατζίκι
Традиционные шашлычки с питой и соусом дзадзики
Choice of - Επιλογή από - На выбор

Pork fillet

Χοιρινό φιλέτο - филе свинины
€ 27.00

or

Chicken Fillet

Κοτόπουλο - филе Куриное
€ 24.00

Grilled veal cutlet **G** **L**

Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος σχάρας
Телячий стейк на гриле
€ 32.00

Traditional grilled beef burgers "Biftekia" **G** **L**

Παραδοσιακά Μπιφτέκια Σχάρας
Традиционные говяжьи котлеты
€ 24.00

Beef fillet with grilled vegetables **G** **L**

Μοσχαρίσιο φιλέτο με ψητά λαχανικά
Говяжье филе с печеными овощами
€ 32.00

Grilled lamb chops with thyme, virgin olive oil and lemon **G** **L**

Παιδάκια σχάρας με θυμάρι και λαδολέμονο
Бараны ребрышки на гриле с темьяном и
лимонно-оливковым соусом
€ 30.00

G CONTAINS GLUTEN **L** CONTAINS LACTOSE **V** VEGETARIAN

FROM OUR GRILL

Από τη Σχάρα μας
Блюда на гриле

Grilled octopus* with oregano, fish roe dip "Taramosalata" **G**

Χταπόδι σχάρας με ταραμα και φρέσκια ρίγανη
Осьминог на гриле с "Тарамасалата" и орегано
€ 23.00

Grilled shrimps* with virgin olive oil and lemon

Γαρίδες Σχάρας με Λαδολέμονο
Креветки на гриле с лимонно-оливковым соусом
€ 34.00

Catch of the day

Φρέσκα ψάρια ημέρας στη σχάρα
Рыба дня на гриле
per 100 gr € 10.00

SIDE DISHES

Συνοδευτικά
Гарнир

Grilled vegetables marinated in Cretan herbs **V**

Λαχανικά Σχάρας 4μαριναρισμένα με Κρητικά Βότανα
Овощи на гриле, замаринованные в критских травах
€ 9.00

Baked potato with creamy local cheese **L** **V**

Πατάτες Ορτές με Ξύγαλο Σπείας
Запечённый картофель с сыром "Ксигало"
€ 6.00

Boiled vegetables with olive oil and lemon **V**

Βραστά λαχανικά με λαδολέμονο
Салат из варенных овощей со смесью
лемона и оливкового масла
€ 9.00

G CONTAINS GLUTEN **L** CONTAINS LACTOSE **V** VEGETARIAN

DESSERTS

Γλυκά
Десерты

Caramel 'Baklava' ice cream **G** **L**
Καραμελωμένος Μπακλαβάς παγωτό
Баклава с карамельным мороженым
€ 14.00

Sweet cheese pie with honey **L**
Μυζηθρόπιτα με μέλι
Пирог со сладким сыром и мёдом
€ 12.00

Traditional Greek pastries **G** **L**
Παραδοσιακά ελληνικά γλυκά
Традиционные греческие сладости
€ 15.00

"Galaktoboureko" custard filled pie **G** **L**
Γαλακτομπούρεκο
Пирог с молочным кремом в сиропе
€ 14.00

G CONTAINS GLUTEN **L** CONTAINS LACTOSE **V** VEGETARIAN

DESSERTS

Γλυκά
Десерты

Greek Cheeses – Smoked Gruyere, Manouri, kefalotiri, Anthotiros **L**
Ελληνικά Τυριά – Γραβιέρα Καπνιστή, Μανούρι, Κεφαλοτύρι, Ανθότυρος
Разновидности греческих сыров: копченый, пармезан, Твердый сыр творог
€ 16.00

Sweet preserves with yoghurt **L**
Γλυκό του κουταλιού σερβιρισμένο με γιαούρτι
Йогурт с традиционным греческим вареньем
€ 12.00

Fruit of the season
Δροσερά φρέσκα Φρούτα εποχής
Свежие сезонные фрукты
€ 12.00

G CONTAINS GLUTEN **L** CONTAINS LACTOSE **V** VEGETARIAN



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 φρεσκοκατεψυγμένες 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)



KAFENION



elounda beach
est. 1971