



M E N U

€ 3

Καλάθι-ψωμιέρα με Ψωμί και Κριτσίνια
Ντιπ με Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο και Ελιές
Ενημερώστε μας αν το επιθυμείτε

Raw Appetizers | Ορεκτικά ωμά

€ 17

Καρπάτσιο Λαυράκι-Τσιπούρα
Σως λεμονιού | Passion Fruit | Μπρικ Σολομού | Τρίμμα Αυγοτάραχου Μεσολογγίου

€ 15

Αχινοί / Ανάλογα με τη διαθεσιμότητα
Ψητό στο Grill Ψωμί σε Φέτες | Λεμόνι | Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο

Appetizers | Ορεκτικά

€ 6

Fish Roe | Potato | Bread | Extra Virgin Olive Oil | Salmon Brik |
Messolonghi Bottarga Crumble
Αγά Ψαριού | Πατάτα | Ψωμί | Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο | Μπρικ Σολομού |
Τρίμμα Αυγοτάραχου Μεσολογγίου

€ 6

Cucumber | Garlic | Strained Yoghurt | Extra Virgin Olive Oil
Αγγούρι | Σκόρδο | Γιαούρτι Στραγγιστό | Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο

€ 6.50

Chickpeas | Tahini | Lemon Juice | Extra Virgin Olive Oil
Ρεβίθια | Ταχίνι | Χυμός λεμονιού | Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο

€ 7.50

Yellow Split Pea Purée (Lathouri Fava) | Sliced Onion | Parsley | Extra Virgin Olive Oil
Φάβα από Λαθούρι σε Κρέμα | Κρεμμύδι σε Φέτες | Μαϊντανός |
Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο

€ 9.00

Multigrain Dakos Rusks | Chania's Pichtogalo Cheese (Mizithra) | Olives |
Capers | Extra Virgin Olive Oil
Ντακάκια Πολύσπορα | Πηχτόγαλο Χανίων (Μυζήθρα) | Ελιές | Κάπαρη |
Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο



 contains gluten

Appetizers | Ορεκτικά

Sautéed Mushrooms | Μανιτάρια Σωτέ  € 10.90
Portobello | Shimeji | Oyster Mushrooms | Shiitake mushrooms | White Agaricus
Mushrooms (Grade A) | Muscat Wine of Samos island | Lemon | Extra Virgin Olive Oil
Πορτομπέλο | Σιμέτζι | Πλευρώτους | Λεντινούλες | Αγκάρικους Λευκά Α |
Κρασί Μοσχάτο Σάμου | Λεμόνι | Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο

Crispy Zucchini Fritters   € 9
Courgettes | Pumpkin (sweet variety) | Spearmint | fennel | Parsley | Spring Onion |
Feta Cheese | Cretan Graviera Cheese
Κολοκυθοκεφτέδες σε Τραγανή Κρούστα
Κολοκυθάκια | Γλυκοκολοκύθα | Δυόσμος | Μάραθος | Μαϊντανός |
Κρεμμύδι Φρέσκο | Τυρί Φέτα | Γραβιέρα Κρήτης

Baked Giant Beans (Gigantes)   € 8.50
Dried Giant Beans | Tomato | Aromatic herbs | Feta Cheese or Vegan Feta Cheese
Φασόλια Γίγαντες Φούρνου
Φασόλια Γίγαντες Ξερά | Ντομάτα | Αρωματικά Χόρτα | Τυρί Φέτα ή Τυρί Φέτα Vegan

Octopus Stew with Thyme Honey € 17
Octopus Pieces | Pearl Onions | Semi-Dried Tomatoes |
Romeiko Wine from Chania | Extra Virgin Olive Oil
Χταπόδι Στιφάδο με Θυμαρίσιο Μέλι
Χταπόδι σε Μπουκιές | Κρεμμυδάκια Στιφάδου | Ημίλιαστες Ντομάτες |
Ρωμείο Κρασί Χανίων | Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο

Grilled Squid (Thrapsalo) | Θράψαλο στο Grill € 19
Cuttlefish | Yellow split pea purée (Fava) | Garlic Dip | Capers | Taramasalata |
Lemon-Olive Oil Dressing
Θράψαλο | Φάβα | Σκορδαλιά | Κάπαρη | Ταραμοσαλάτα | Dressing Λαδολέμονου

Grilled Octopus | Χταπόδι στο Grill € 16
Wine-Braised Octopus | Beetroot | Yellow split pea purée (Fava) |
Capers | Leafy Greens | Extra Virgin Olive Oil
Χταπόδι Κρασάτο | Παντζάρι | Φάβα | Κάπαρη | Φυλλώδη Λαχανικά |
Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο

Fried Calamari | Καλαμαράκια τηγανητά  € 14
Calamari | Leafy Greens | Lemon
Καλαμαράκια | Φυλλώδη Λαχανικά | Λεμόνι

Grilled Seafood Sheftalies | Σεφταλιές Θαλασσινές στο Grill € 16
Sea Bream | Sea Bass | Salmon | Shrimp | Tuna | Lemon Sauce
Contains animal fats
Τσιπούρα | Λαυράκι | Σολομός | Γαρίδες | Τόνος | Σάλτσα Λεμονιού
Περιέχει ζωικό λίπος

Grilled Traditional Village Sausages € 9
Λουκάνικα Χωριάτικα στο Grill

 vegan

 vegetarian

 contains gluten

Pies - Small Pies | Πίτες - Πιτάκια

Kromidokalitsouna

Onions | Tomato | Fennel | Extra Virgin Olive Oil

Κρομμυδοκαλίτσουνα

Κρεμμύδια | Ντομάτα | Μάραθος | Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο

€2/piece

Mixed Oven-Baked Kalitsounia

Fresh Spinach | Various Fresh Aromatic Greens | Pichtogalo Chanion | Cheese (Mizithra) | Tyromalama (soft cheese) | Staka (Traditional Cretan Dairy Cream) | White and Black Sesame Seeds

Καλιτσούνια Ανάμεικτα του Φούρνου

Σπανάκι φρέσκο | Ποικιλία από Φρέσκα Αρωματικά Χόρτα | Πηχτόγαλο Χανίων | Τυρομάλαμα | Στάκα | Σουσάμι Λευκό και Μαύρο

€ 2.60/piece

Chania Boureki - Tart

Courgette | Pumpkin (Sweet Variety) | Spearmint | Pichtogalo Chanion Cheese (Mizithra) | Tyromalama (Soft Cheese) | Staka (Traditional Cretan Dairy Cream) | White and Black Sesame Seeds | Light & Crispy Multigrain Pastry Dough

Μπουρέκι Χανιώτικο - Τάρτα

Κολοκυθάκι | Γλυκοκολοκύθα | Δυόσμος | Πηχτόγαλο Χανίων | Τυρομάλαμα | Στάκα | Σουσάμι Λευκό και Μαύρο | Αφρατοτραγανή Ζύμη από Πολύσπορο Αλεύρι

€ 13

Shrimp Saganaki Tart

Shrimp | Pomodoro Sauce | Glazed Vegetables | Feta Cheese | Kefalograviera Cheese | Tyromalama (soft cheese) | Tsipouro from Farsala

Γαρίδες Σαγανάκι-Τάρτα

Γαρίδες | Σάλτσα Πομοντόρο | Λαχανικά Γλασσέ | Τυρί Φέτα | Κεφαλογραβιέρες | Τυρομάλαμα | Τσίπουρο Φαρσάλων

€ 18

 vegan

 vegetarian

 contains gluten

Salads | Σαλάτες

Cretan Salad | Κρητική Σαλάτα   € 12.50

Tomato | Cucumber | Pepper | Onion | Avocado | Olives |
Wild Asphodel Bulbs (Askordoulakoi) | House-Made Multigrain Rusks |
Pickled Peppers | Pichtogalo Chanion Cheese (Mizithra) |
Extra Virgin Olive Oil | Cretan oregano
Ντομάτα | Αγγούρι | Πιπεριά | Κρεμμύδι | Αβοκάντο | Ελιές |
Βροβιοί Ασκορδουλάκοι | Παξιμάδι Πολύσπορο παραγωγής μας | Πιπεριές Τουρσί |
Πηχτόγαλο Χανίων | Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο | Ρίγανη Κρήτης

Green Salad with Grilled White Cheese and Multicolored Quinoa  € 12

Various Leafy Greens | Multicolored Quinoa | Orange Slices | Avocado |
White Cheese from Tzitzifes Apokoronou (Manouri-style) |
Pomegranate Vinaigrette
Πράσινη Σαλάτα με Λευκό Τυρί στο Grill και Πολύχρωμη Κινόα
Ποικιλία Φυλλωδών Λαχανικών | Κινόα Πολύχρωμη | Φέτες Πορτοκαλιού |
Αβοκάντο | Λευκό Τυρί από τον Τζίτζιφές Αποκορώνου (με το DNA από το Μανούρι) |
Βινεγκρέτ από Σιρόπι Ροδιού

Shrimp Salad with Couscous  € 13.50

Shrimp | Couscous | Semi-Dried Tomatoes | Cucumber | Tomato | Raisins |
Extra Virgin Olive Oil
Γαριδοσαλάτα με Αραβικό Κους-Κους
Γαρίδες | Κους-Κους | Ντομάτες Ημίλιαστες | Αγγούρι | Ντομάτα | Σταφίδες |
Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο

Caesar-Style Salad with Chicken  € 12.8

Freshly Grilled Chicken Fillets | Various Leafy Greens | Crispy Parmesan |
Crushed House-Made White Rusks | Caesar Dressing
Σαλάτα στα πρότυπα της Σίζαρ με Κοτόπουλο
Φρεσκοψημένα Φιλετίνια Κοτόπουλου | Ποικιλία Φυλλωδών Λαχανικών | Τραγανή
Παρμεζάνα | Λευκά Παξιμάδια Σπασμένα, παραγωγής μας | Dressing Σίζαρ

Beetroot “Cake” with Fresh Tuna € 13.5

Beetroot | Creamy Labneh Cheese | Garlic Confit | Olives | Capers |
Pickled Cucumbers | Mayonnaise with Orange Notes
«Τούρτα» Παντζαριού με Φρέσκο Τόνο
Παντζάρι | Κρεμώδες τυρί «Λάμπνε» | Κονφί Σκόρδου | Ελιές | Κάπαρη |
Αγγουράκια Τουρσί | Μαγιονέζα με Νότες Πορτοκαλιού

Greek Salad | Ελληνική Σαλάτα  € 10

Tomato | Cucumber | Pepper | Onion | Olives | Pickled Peppers | Feta Cheese |
Extra Virgin Olive Oil | Cretan Oregano
Ντομάτα | Αγγούρι | Πιπεριά | Κρεμμύδι | Ελιές | Πιπεριές Τουρσί | Τυρί Φέτα |
Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο | Ρίγανη Κρήτης

 **vegan**

 **vegetarian**

 **contains gluten**

Pasta | Ζυμαρικά

Spaghetti Pomodoro “Cretan Almira”   € 14

Pomodoro sauce | Xinochondros (Cretan Sour Wheat Pasta) |
Sheep’s Kefalotyri Cheese | Chania’s Pichtogalo Cheese (Mizithra) | Olives | Capers

Σπαγγέτι Πομοντόρο «Κρητική Αλμύρα»

Σάλτσα Πομοντόρο | Ξινόχοντρος | Πρόβειο Κεφαλοτύρι | Πηχτόγαλο Χανίων |
Ελιές | Κάπαρη

Shrimp Linguine, Saffron and Fresh Cream  € 16.5

Shrimp | Kozani Saffron | Garlic Confit | Vilana White Wine |
Shellfish Sauce | Fresh Cream

Λιγκουίνι με Γαρίδες, Ζαφορά και Φρέσκια Κρέμα

Γαρίδες | Ζαφορά (Σαφράν) Κοζάνης | Σκόρδο Κονφί | Λευκό Κρασί Βηλάνα |
Σάλτσα Οστρακόδερμων | Φρέσκια Κρέμα Γάλακτος

Aegean Shrimp Linguine € 16

Shrimp | Pomodoro Sauce | Metaxa Brandy | Romeiko Red Wine |
Fresh Tomato

Λιγκουίνι με Γαρίδες, Αιγαιοπελαγίτικα

Γαρίδες | Σάλτσα Πομοντόρο | Brandy Metaxa | Ρωμέικο Κόκκινο Κρασί |
Φρέσκια Τομάτα

Tagliatelle with Beef Ragù alla Bolognese  € 14

Minced Beef | Onion | Celery | Carrot | Tomato | Xinomavro Red Wine

Ταλιατέλες με Μοσχάρι Ραγού α λα Μπολονέζ

Κιμάς Μόσχου | Κρεμμύδι | Σέλερι | Καρότο | Ντομάτα | Κόκκινο Ξινόμαυρο Κρασί

Spaghetti with Almond Pesto € 13

Blanched Almonds | Sheep’s Kefalotyri Cheese | Parmesan Cheese | Basil |
Garlic Confit | Extra Virgin Olive Oil

Σπαγγέτι με Πέστο Αμυγδάλου

Αμύγδαλα Λευκά | Πρόβειο Κεφαλοτύρι | Παρμεζάνα | Βασιλικός | Σκόρδο Κονφί |
Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο

Spaghetti Pomodoro   € 10

Pomodoro Sauce

Σπαγγέτι Πομοντόρο

Σάλτσα Πομοντόρο

 **vegan**

 **vegetarian**

 **contains gluten**

Rice | Ρύζι

Mixed Mushroom Risotto  € 13.5

Portobello | Shimeji Mushrooms | Oyster Mushrooms | Shiitake Mushrooms | White Agaricus Mushrooms | Muscat Wine of Samos island | Garlic Confit | Sheep's Kefalotyri Cheese | Parmesan Cheese

Ριζότο με Ποικιλία Μανιταριών

Πορτομπέλο | Σιμέτζι | Πλευρώτους | Λεντινούλες | Αγκάρικους Λευκά | Κρασί Μοσχάτο Σάμου | Σκόρδο Κονφί | Πρόβειο Κεφαλοτύρι | Παρμεζάνα

Shrimp Fluffy Rice Pilaf € 15

Shrimp | Bonnet Rice | Wild Black Rice | Vilana White Wine | Shellfish Sauce | Semi-Dried Tomatoes

Πιλάφι Σπυρωτό με Γαρίδες

Γαρίδες | Ρύζι Bonnet | Άγριο Μαύρο Ρύζι | Κρασί Λευκό Βηλάνα | Σάλτσα Οστρακόδερμων | Ημίλιαστες Ντομάτες

Seafood Risotto | Ριζότο της θάλασσας € 18

Shrimp | Mussels | Salmon | Squid | Assyrtiko White Wine | Kozani Saffron | Garlic Confit | Fresh Aromatic Herbs | Sweet Paprika Chili Flakes
Γαρίδες | Μύδια | Σολομός | Καλαμάρια | Κρασί Λευκό Ασύρτικο | Ζαφορά (Σαφράν) | Κοζάνης | Σκόρδο Κονφί | Φρέσκα Αρωματικά Μπαχαρικά | Μπούκοβο Γλυκό

Home-Style Dishes Μαγειρευτά Φαγητά Σπιτικής Κουζίνας

Stuffed Vegetables with Rice and Fresh Herbs, served with yoghurt  € 12

Tomatoes | Peppers | Onions | Rice | Fresh herbs | yoghurt

Γεμιστά Λαχανικά με Ρύζι και Φρέσκα Μυρωδικά, συνοδεία Γιαουρτιού

Ντομάτες | Πιπεριές | Κρεμμύδια | Ρύζι | Φρέσκα Μυρωδικά

Beef in Red Sauce | Μοσχάρι σε Κόκκινη Σάλτσα € 17

Beef Pieces | Romeiko Red Wine | Onion | Garlic Confit | Tomato
Sides: French Fries or Fluffy Rice Pilaf or Tagliatelle
Κρέας Μοσχάρι σε Μπουκιές | Κρασί Κόκκινο Ρωμείο | Κρεμμύδι | Σκόρδο Κονφί | Τομάτα Συνοδευτικά: Πατάτες Τηγανητές ή Πιλάφι Σπυρωτό ή Ταλιατέλες

Moussaka | Μουσακάς  € 16

Potatoes | Eggplants | Courgettes | Ragù alla Bolognese | Béchamel Sauce | Grated Kefalotyri Cheese
Πατάτες | Μελιτζάνες | Κολοκυθάκια | Σάλτσα Ραγού α λα Μπολονέζ | Μπεςαμέλ | Τριμμένα Κεφαλοτύρια

Beef Stifado | Στιφάδο Μοσχάρι € 18.5

Beef | Pearl Onions | Red Sauce
Sides: French Fries or Fluffy Rice Pilaf or Tagliatelle
Μοσχάρι | Κρεμμυδάκια στιφάδου | Κόκκινη σάλτσα
Συνοδευτικά: Πατάτες Τηγανητές ή Πιλάφι Σπυρωτό ή Ταλιατέλες

 vegan

 vegetarian

 contains gluten

Fish | Ψάρι

Fish Fillets and Shrimp en Papillote (Steamed) € 21

Sea Bass | Sea Bream | Salmon | Shrimp | Moschofilero White Wine | Shellfish Sauce | Assorted Vegetables

Φιλετίνια Ψαριών και Γαρίδες με Ποικιλία Λαχανικών, σφραγισμένα en papillote, στον Ατμό

Λαβράκι | Τσιπούρα | Σολομός | Γαρίδες | Κρασί Λευκό Μοσχοφίλερο | Σάλτσα Οστρακόδερμων | Ποικιλία Φρέσκων Λαχανικών

Grilled Salmon Fillet with Prosciutto and Staka Sauce € 22.5

Salmon fillet | Prosciutto | Sage | Staka sauce | Salmon Brik (Salmon Roe) | Grated Bottarga from Messolonghi

Φιλέτο Σολομού Ψητό με Προσούτο και Σάλτσα Στάκας 

Σολομός Φιλέτο | Προσούτο | Φασκόμηλο | Σάλτσα Στάκας | Μπρικ Σολομού | Αυγοτάραχο Μεσολογγίου σε Τρίμμα

Grilled Sea Bream Fillet Stuffed with Shrimp Saganaki € 26

Sea Bream Fillet | Shrimp | Pomodoro Sauce | Cheeses (Feta, Kefalotyri) | Tsipouro from Tyrnavos | Shellfish Sauce

Φιλέτο Τσιπούρας Ψητό, Γεμιστό με Γαρίδες Σαγανάκι 

Φιλέτα Τσιπούρας | Γαρίδες | Σάλτσα Πομοντόρο | Τυριά (Φέτα, Κεφαλοτύρι) | Τσίπουρο Τυρνάβου | Σάλτσα Οστρακόδερμων

Fresh Fish AA (500g portion) € 31

Ψάρι AA (μερίδα 500γρ)

Fresh Fish AA (per kg) € 62

Ψάρι AA (το κιλό)

Fish B (500g portion) € 25

Ψάρι B (μερίδα 500γρ)

Fish B (per kg) € 50

Ψάρι B (το κιλό)



Meat Dishes | Κρέας

Grilled Chicken Fillet Κοτόπουλο Φιλέτο Ψητό στο Grill 	€ 13
Suggested sauces:	
* Far East Curry Sauce (Fruit-Based Sauce with Exotic Spices)	€ 1.9
* Kaimaki-Staka Sauce (Warm Sauce made from Sheep & Goat Cream)	€ 2.6
Ενδεικτική πρόταση συνοδευτικής σάλτσας * Κάρυ Άπω Ανατολίτικη Σάλτσα με βάση Φρούτα και Εξωτικά Μπαχαρικά * Καϊμάκι-Στάκα Αιγοπρόβειου Ανθόγαλου σε μορφή Ζεστής Σάλτσας	
Grilled Pork Neck Steak with “Mastic-like” Cheese	€ 15.5
Φιλέτο Χοιρινής Μπριζόλας Λαιμού με «Μαστιχωτό» Τυρί, Ψητά στο Grill	
Grilled Chicken Bites with Yoghurt Sauce and Mustard-Honey Sauce	€ 14
Κοτόπουλο Μπουκιές Ψητό στο Grill, με Σάλτσα Γιαουρτλού και Μουσταρδόμελου	
Beef Burger, Oven-Baked with Assorted Cheeses (Gratin Style) 	€ 16.8
Minced Beef Cretan Graviera Tyromalama (soft cheese) Parmesan Manouri Olive Oil	
Suggested Sauces:	
* Far East Curry Sauce (Fruit-Based Sauce with Exotic Spices)	€ 1.9
* Azati Sweet & Sour Sauce with Cretan Prickly Pears from Kissamos	€ 2
Μπιφτέκι Μοσχαρίσιο, Καλυμμένο από Ποικιλία Τυριών, Ψημένο στο Φούρνο ως Ωγκρατέν	
Μπιφτέκι Μόσχου Γραβιέρα Κρήτης Τυρομάλαμα Παρμεζάνα Μανούρι Ελαιόλαδο	
Ενδεικτική πρόταση συνοδευτικής σάλτσας * Κάρυ Άπω Ανατολίτικη Σάλτσα με Βάση Φρούτα και Εξωτικά Μπαχαρικά * Αζάτι Γλυκόξινη από Κισσαμίτικα Παπουτσόσους (Φραγκόσους)	
Grilled Lamb Chops Παϊδάκια Αρνίσια στο Grill	€ 19
Suggested Sauce:	
* Yoghurt Sauce with Extra Virgin Olive Oil, Za’atar, Sumac and Sweet Chili Flakes	€ 1.2
Ενδεικτική πρόταση συνοδευτικής σάλτσας * Σως Γιαουρτλού μαζί με Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο, Ζάαταρ, Σουμάκι και Γλυκό Μπούκοβο	
Pork Tenderloin in Golden Crispy Crust 	€ 17
Suggested Sauces:	
* Far East Curry Sauce (Fruit-Based Sauce with Exotic Spices)	€ 1.9
* Azati Sweet & Sour Sauce with Cretan Prickly Pears from Kissamos	€ 2
Χοιρινό Φιλέτο (Ψαρονέφρι) σε Χρυσάφενια Τραγανή Κρούστα	
Ενδεικτική πρόταση συνοδευτικής σάλτσας * Κάρυ Άπω Ανατολίτικη Σάλτσα με Βάση Φρούτα και Εξωτικά Μπαχαρικά * Αζάτι Γλυκόξινη από Κισσαμίτικα Παπουτσόσους (Φραγκόσους)	
Grilled Chuck Eye Steak Μοσχαρίσια Σπαλομπριζόλα στο Grill	€ 24
Suggested Sauces:	
* Pepper Sauce with tender Green Madagascar Peppercorns	€ 2.6
* Diane Mushroom Sauce with Brandy and Fresh Cream	€ 2.8
Ενδεικτική πρόταση συνοδευτικής σάλτσας * Πιπεράτη με Τρυφερό Πράσινο Πιπέρι Μαδαγασκάρης * Νταϊάν Μανιταριών με Brandy και Φρέσκια Κρέμα	

Meat Dishes | Κρέας

Grilled “Oriental” Beef Souvlaki

Beef Chuck Eye Pieces | Tomato | Onion | Pepper | Olive Oil | Sweet Chili Flakes
Suggested sauces:

* Yoghurt Sauce with Extra Virgin Olive Oil, Za’atar, Sumac and Sweet Chili Flakes

* Kaimaki Sauce (Fresh Cream Sauce made from Sheep & Goat Milk)

Μοσχαρίσιο Σουβλάκι “Oriental” στο Grill

Μπουκιές Σπαλομπριζόλας Μόσχου | Ντομάτα | Κρεμμύδι | Πιπεριά |
Ελαιόλαδο | Μπούκοβο Γλυκό

Ενδεικτική πρόταση συνοδευτικής σάλτσας

*Σως Γιαουρτλού μαζί με Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο, Ζάαταρ,
Σουμάκι και Γλυκό Μπούκοβο

*Καϊμάκι: Σάλτσα Φρέσκιας Κρέμας Αιγοπρόβειου Ανθόγαλου

€ 21

€ 1.2

€ 2.6

Grilled Beetroot, Mushroom & Quinoa “Burger” in a Golden Crispy Crust

Beetroot | Mushrooms | Quinoa | Tahini | Chickpeas

Suggested sauces:

* Far East Curry Sauce (Fruit-Based Sauce with Exotic Spices)

* Azati Sweet & Sour Sauce with Cretan Prickly Pears from Kissamos

«Μπιφτέκι» Πατζαρομανιταροκινόας Ψητό σε Χρυσάφενια Τραγανή Κρούστα

Παντζάρι | Μανιτάρια | Κινόα | Ταχίνι | Ρεβύθια

Ενδεικτική πρόταση συνοδευτικής σάλτσας

* Κάρυ Άπω Ανατολίτικη Σάλτσα με Βάση Φρούτα και Εξωτικά Μπαχαρικά

* Αζάτι Γλυκόξινη από Κισσαμίτικα Παπουτσόσους (Φραγκόσους)

€ 14.2

€ 1.9

€ 2

Side Options - Επιλογές Συνοδευτικών

Fluffy Rice Pilaf with Wild Black Rice

Ρύζι Πιλάφι Σπυρωτό μαζί με Μαύρο Άγριο Ρύζι

€ 2.2

French Fries

Πατάτες Τηγανιτές

€ 3

Assorted Glazed Vegetables

Sweet Potato | Mushrooms | Fresh Broccoli | Onion |
Semi-Dried Tomatoes | Courgettes

Ποικιλία Γλασέ Λαχανικών

Γλυκοπατάτα | Μανιτάρια | Φρέσκο Μπρόκολο | Κρεμμύδι |
Ημιλιαστή Τομάτα | Κολοκυθάκια

€ 4.2

Seasonal Greens

Χόρτα Εποχής

€ 4.5

Arabian Couscous with Glazed Vegetables and Flaked Almonds

Αράβικο Κους Κους με Γλασέ Λαχανικά και Φιλέ Αμυγδάλου

€ 4.9

 vegan

 vegetarian

 contains gluten

Desserts | Επιδόρπια

Cheesecake with Passion Fruit and Prickly Pear Sauce € 10
Τσιζ Κέικ με Κάλυψη Σάλτσας Φρούτων του Πάθους και Φραγκόσυκων

Bougatsa from Chania € 7.5
Μπουγάτσα Χανίων

Brownies with Vanilla Ice Cream and Caramel Sauce € 11
Μπράουνις με Παγωτό Βανίλια και Σάλτσα Καραμέλας

Rich Chocolate Mousse with Vanilla Ice Cream, Crunchy Base and Local Orange & Grapefruit Sauce € 10
Πλούσια Μους Σοκολάτας με Παγωτό Βανίλια, Τραγανή Βάση και Σάλτσα Ντόπιων Πορτοκαλιών και Γκρέιπ Φρουτ



📷 @almira.agiamarina

📘 Almira Agia Marina

📺 Almira Beach Bar & Restaurant

✉ almirabbr@gmail.com

🌐 www.almirachania.gr

☎ +30 282 108 4960
+30 282 108 4946

Οι τιμές είναι σε ευρώ και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.
All legal taxes are included. All prices are in Euro.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).
Customer is not obliged to pay if the notice of payment (receipt or invoice) has not been received.

Το κατάστημα δεν σερβίρει αλκοόλ σε άτομα κάτω των 18 ετών.
We do not serve alcohol to customers under 18 years old.

Εντός του καταστήματος διατίθενται δελτία παραπόνων.
Customers may use the sample complaint letter that is upon request.

Αγορανομικός υπεύθυνος καταστήματος: Τερεζάκης Ιωάννης.
Person responsible upon market inspection: Terezakis Ioannis.