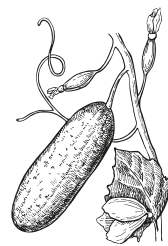




Σαλάτες

- 4,20€ Μερίδα φρέσκου ψωμιού αρωματισμένο με βότανα, αγουρόλαδο & χονδρό Γραμπουσινά αλάτι (4τμχ)
- 7,70€ <<Πράσινη σαλάτα>>
Σύκο, πορτοκάλι, γραβιέρα, ρόδι, φύλλα πρασ. & Κόκ. μαρουλιού, άγριας ρόκας, σπανάκι & παντζαριού
- 7,80€ <<Αβοκάντο>> 
Αβοκάντο με το κουτάλι, ελιές κολυμπάδες, ελαιόλαδο, ανθός αλατιού, λεμόνι και πάπρικα
- 8,40€ <<Γραμπούσα>>
Ντομάτα, οφτή πατάτα, αλατσολιές, σταρένιο παξιμάδι, κρεμμυδάκι πράσινο, μυζήθρα, ανθός αλατιού, ρίγανη, σταμναγκάθι & Φάβα.
- 10,20€ <<Πατρικό>>
Κρίταμος, ντομάτα φρέσκια, οφτή πατάτα, μελιτζάνα ψητή, κολοκύθι ψητό, αλατσολιές, κάπαρη, σκόρδο, γραβιέρα, ανθός αλατιού, ρίγανη, ασκορδουλάκοι (βολβοί)
- 9,00€ <<Καλυβιανή>>
Ντοματίνια πολύχρωμα, αλατσολιές, κρεμμύδι πιπεριά, γλιστρίδα (το καλοκαίρι), Σταμναγκάθι (το χειμώνα), σκόρδο, γιαούρτι, ανθός αλατιού
- 7,60€ <<Ακρωτήρι>> 
Σταμναγκάθι ωμό, λεμόνι, πράσινες τσακιστές ελιές, ανθός αλατιού
- 7,50€ <<Χωριάτικη Κρητική>>
Ντομάτα, κρεμμύδι, πιπεριές, αγγούρι, μυζήθρα, αλατσολιές, ρίγανη, ανθός αλατιού, σταμναγκάθι, παξιμάδι

- 7,20€ <<Ντάκος>>
Παξιμάδι σταρένιο, ζουλισμένη ντομάτα, μυζήθρα, αλατσολιές, ανθός αλατιού, ρίγανη, μαϊντανός
- 8,20€ Ντάκος με λαδοτύρι
- 12,00€ Ντάκος με απάκι, χωριάτικο καπνιστό λουκάνικο & καπνιστά αρωματικά τυριά
- 8,00€ Ντάκος με γραβιέρα
- 7,00€ Σκορδόψωμο με βασιλικό 
& ντοματίνι καψαλιστό (3 φέτες)
- 6,50€ Μαρούλι φρέσκο κρεμμύδι 
άνθος αλατιού, πράσινες ελιές
- 6,40€ Λάχανο (φρύο) - Καρότο 
- 7,00€ Πιπεριά κόκκινη με ξύδι, ασκορδουλάκοι 
(βολβοί) μπουκόβο, ανθό αλατιού & ρίγανη, ψημένη στον ξυλόφουρνο
- 7,00€ Βλήτα βραστά με κολοκύθι & πατάτα 
- 8,50€ Σταμναγκάθι βραστό 
- 6,90€ Ελιές τριών διαφορετικών παρασκευών 
- 7,00€ Πιπεριές πράσινες καυτερές με μπουκόβο 
- 8,00€ Ξετσιακωμένα τυριά με καυτερές πιπεριές
- 6,00€ Τζατζίκι
- 4,00€ Γιαούρτι
- 7,70€ Σκορδαλιά 
- 8,00€ Ταραμοσαλάτα



- * Σε όλες μας τις σαλάτες χρησιμοποιούμε τσουνατόλαδο από ελαιόδεντρα καλλιεργημένα σε ψηλά βουνά
- * Όλα τα λαχανικά είναι από τον κήπο μας

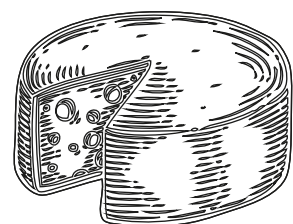
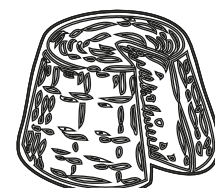
Ορεκτικά

ορεκτικά μαλακών τυριών

- 8,70€ Φέτα ψημένη στον ξυλόφουρνο αλειωμένη με στακοβούτυρο (φύλλο κρούστας με αποφλοιωμένο ντοματίνι, διάφορες πιπεριές, λίγο σκόρδο, ρίγανη, ανθό αλατιού)
- 7,50€ Μυζήθρα με τσουνατόλαδο, με μπουκιές από παξιμάδι σταρένιο και φρέσκια ρίγανη
- 7,00€ Φέτα κατσικίσια με τσουνατόλαδο, φρέσκια ρίγανη & μπουκιές από παξιμάδι σταρένιο
- 8,00€ Στάκα στο τηγανάκι
- 9,60€ Στάκα με αυγά στο τηγανάκι

ορεκτικά σκληρών τυριών

- 17,90€ Ποικιλία όλων των ειδών
* με μπουκιές από παξιμάδι σταρένιο, μαρμελάδα φρούτων, σταφίδες (Σουλτανίνα)
- 10,80€ Γραβιέρα Κρήτης
- 11,00€ Κεφαλοτύρι Κρήτης
- 12,00€ Κατσικίσιο τυρί





Ορεκτικά

ορεκτικά λαχανικών

- 10,50€ Μπουρέκι με διάφορα λαχανικά, ελαιόλαδο, ψημένα σε σάλτσα κρητικών τυριών στον ξυλόφουρνο
- 11,50€ Ξαπλωτή μελιτζάνα στον ξυλόφουρνο, με κομματιασμένα λαχανικά, κρούστα με σισάμι και τυριά
- 12,00€ Καρδιά αγκινάρας γεμιστή με στάκα, ψημένη στον ξυλόφουρνο
- 11,70€ Ψητά λαχανικά στα κάρβουνα με πετιμέζι 
- 8,70€ Τραγανά τηγανιτά ανακάτερα λαχανικά  (μελιτζάνες, κολοκυθάκια, πιπεριές, πατάτες, κρεμμύδια, μανιτάρια πλευρώτους) με κουρκούτι απο μπίρα με θαλασσινό αλάτι, αλεύρι, τρίμμα λεμονιού και φρέσκο βασιλικό
- 7,80€ Κολοκυθάκια τηγανιτά  με κουρκούτι από μπίρα με θαλασσινό αλάτι και αλεύρι

- 7,80€ Ροδέλες μελιτζάνας τηγανιτές  με κουρκούτι από μπίρα με θαλασσινό αλάτι και αλεύρι
- 7,70€ Κολοκυθοανθοί απο γλυκοκολοκύθα, γεμιστοί με ρύζι και αρωματικά, σερβιρισμένοι με γιαούρτι
- 7,50€ Ντολμαδάκια με αμπελόφυλλα από κλήμα μοσχοφίλερου, γεμιστά με ρύζι και αρωματικά, σερβιρισμένα με γιαούρτι
- 8,40€ Μανιτάρια πλευρώτους στο τηγάνι  με κουρκούτι απο μπίρα με θαλασσινό αλάτι και αλεύρι
- 8,00€ Γλυκοκολοκύθα τηγανιτή  με κουρκούτι απο μπίρα με θαλασσινό αλάτι και αλεύρι
- 7,40€ Φάβα κρύα σε κρεμώδη υφή με τσουνατόλαδο και πράσινο κρεμμυδάκι 

Κρεατικών

- 14,00€ Κρασομεζές στιφάδο, με κομμάτια καπνιστού χοιρινού, λουκάνικο, απάκι, αρνίσιο συκώτι & λαχανικά από τον κήπο 
- 14,20€ Κρεατότουρτα αλμυρή με αρνί, Κρητικά τυριά, μαύρο σισάμι και φρέσκο δυόσμο
- 13,20€ Αρνί τσιγαριστό με κρασί μαρουβά & πατάτες τηγανητές
- 12,00€ Μοσχαρίσιο συκώτι στο κάρβουνο με οφτή πατάτα
- 7,90€ Συκωτάκι αρνίσιο τηγανισμένο σε ελαιόλαδο, αρωματισμένο με ροζμαρί & σβησμένο με ξύδι
- 9,70€ Χοιρινό καπνιστό απάκι στα κάρβουνα με πατάτα ψητή

- 9,70€ Χοιρινά λουκάνικα με πινελιές κρητικών αρωματικών φυτών, ψημένα στα κάρβουνα με οφτή πατάτα
- 13,20€ Χοιρινά λουκάνικα με πινελιές κρητικών αρωματικών φυτών, ψημένα στα κάρβουνα με στάκα και οφτή πατάτα
- 8,70€ Κεφτεδάκια χοιρινά τηγανισμένα σε ελαιόλαδο και πατάτες τηγανιτές
- 9,30€ Χοχλιοί μπουμπουριστοί στο τηγανάκι με ροζμαρί και ξύδι



Πατάτες

- 4,70€ Τηγανιτές πατάτες σε ελαιόλαδο κομμένες στο χέρι, με ανθό αλατιού και ρίγανη 
- 7,50€ Τηγανιτές πατάτες με φλοίδες γραβιέρας
- 8,40€ Τηγανιτές πατάτες με στάκα
- 12,00€ Τηγανιτές πατάτες με στάκα και αυγά



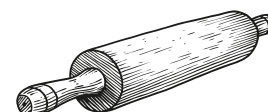


Ορεκτικά

Παραδοσιακές πίτες με το ξυλίκι της γιαγιάς

- 13,70€ Ποικιλία καλιτσουνιών 6 είδη: μαλαкерό, γλυκοκολοκύθας, αγριόχορτα, κρεμμυδιού, ανάμεικτο & με κρέας
- 8,00€ Καλιτσούνια με μυζήθρα, δυόσμο & προσφάι (μαλάκα)
- 10,00€ Καλιτσούνια με κρέας, Κρητικά τυριά και δυόσμο
- 7,20€ Καλιτσούνια με γλυκοκολοκύθα, κρεμμυδάκι, πιπερόνι και μάραθο

- 7,50€ Καλιτσούνια με άγρια χόρτα
- 8,00€ Καλιτσούνια με άγρια χόρτα & γλυκιά μυζήθρα (ανάμεικτα)
- 7,70€ Κρεμμυδοκαλίτσουνα
- 7,00€ Καλιτσούνια τηγανιτά με κρέμα & μέλι (τριγωνάκια)
- 6,20€ Σφακιανή πίτα με μέλι



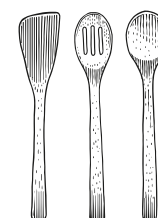
Κυρίως

Παραδοσιακές Χυλοπίτες

- 7,70€ Με Κρητικά τυριά
- 8,70€ Με σάλτσα ντομάτας και τυρί

- 10,70€ Ζουμερές, βρασμένες με ζωμό απο αρνί, σερβιρισμένες με κομμάτια κρέατος χωρίς κόκαλο και ξηρό ανθότυρο

Πιλάφι με ζυγούρι 13,00€



Ξυλόφουρνος

- 11,00€ Γεμιστά ντομάτες, πιπεριές, κολοκύθι, πατάτα, γεμιστά με ρύζι και αρωματικά (σερβίρονται με γιαούρτι)
- 11,70€ Παστίτσιο ανοικτό Ελληνικό χοντρό μακαρόνι με σάλτσα από φρέσκο χοιρινό κιμά με φρέσκια ντομάτα και κρέμα από φρέσκο γάλα και διάφορα τυριά
- 12,00€ Μουσακάς με ψητή πατάτα, μελιτζάνα, χοιρινό κιμά, σάλτσα ντομάτας & κρέμα τυριών
- 13,70€ Γουρουνόπουλο σωταρισμένο με φρέσκο ελαιόλαδο και παλιό κρασί, σερβιρισμένο με λαχανικά του κήπου
- 14,30€ Κότσι μικρού γουρουνιού (με το δέρμα του) ψημένο στα κλήματα, σερβιρισμένο με με καρδιά αγκινάρας & τρίμα λεμονιού
- 14,70€ Κουνέλι αχνιστό, με λευκό κρασί σερβιρισμένο με καρότο, κολοκυθάκι & ανθό γλυκοκολοκύθας

- 14,70€ Κοτόπουλο Τσιγαριαστό με φασκόμηλο, φύλλα λεμονιού & μικρές πατάτες με το φλοιό τους
- 14,80€ Κόκορας κοκκινιστός με χυλοπίτες, ψημένος στη γάστρα με παλιό κρασί & ώριμες ντομάτες
- 16,80€ Γραμπουσινά αρνί (με το κόκκαλο) με μέλι, τυλιγμένο σε φύλλο κρούστας (πουγκί)
- 17,00€ Χοιρινές μπουκιές σε κληματόβεργες ξαπλωμένες πάνω σε κύματα ντομάτας με τραγανό φύλλο
- 17,70€ Οσοπούκο μοσχαρίσιο, μαριναρισμένο με κρασί μαρουβά, σερβιρισμένο με τηγανιτές πατάτες
- 19,00€ Μοσχάρι κοκκινιστό στιφάδο με σκιουφικτά, ψημένο στη γάστρα





Κρέας στα Κάρβουνα

12,70€	Μπριζόλα Χοιρινή 420 - 500γρ
10,40€	Μπιφτέκια Χοιρινα (2τμχ) 350γρ
16,20€	Παϊδάκια Αρνίσια 350γρ
44,00€	Παϊδάκια Αρνίσια 1 κιλό
9,70€	Πανσέτα 350γρ
28,00€	Πανσέτα 1 κιλό

15,20€	Μπριζόλα Χοιρινή με στάκα
24,90€	Μπριζόλα Μοσχαρίσια
14,70€	Γουρονόπουλο μικρό, παϊδάκια σχάρας 350γρ
42,00€	Γουρονόπουλο μικρό, παϊδάκια σχάρας 1 κιλό
12,30€	Φιλέτο Κοτόπουλο

*Όλα τα πιάτα σερβίρονται με πατάτα παραγωγής μας καυλισμένη στα κάρβουνα

Θαλασσινά

8,40€	Σαρδέλα παστή, σερβιρισμένη με ξύδι και ελαιόλαδο
8,00€	Γαύρος μαρινarisμένος με πεπερόνι
11,00€	Σαρδέλα φρέσκια
15,20€	Φιλέτο μπακαλιάρου ξαλμυρισμένος, σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές και σκορδαλιά όπως παλιά...

18,40€	Τόνος φιλέτο λαδολέμονο
19,00€	Λαβράκι φιλέτο λαδολέμονο
15,00€	Μύδια φρέσκα αχνιστά με σκόρδο & λευκό κρασί
17,00€	Γαρίδα Νο2 Ψητή στα κάρβουνα
16,70€	Καλαμάρι φρέσκο ψητό στα κάρβουνα
17,70€	Χταπόδι Ψητό

24,00€	Κριθαράκι με θαλασσινά (μύδια, γαρίδα, χταπόδι, φρέσκος τόνος & λαχανικά), σερβίρεται με το τηγάνι
--------	--

— Ρωτήστε μας για περισσότερα πιάτα Θαλασσινών !

* Όλα τα ψητά θαλασσινά σερβίρονται με καυλισμένα λαχανικά στα κάρβουνα

Ποτά

Αναψυκτικά

Ανθρακούχα

3,50€	Φυσ. χυμός πορτοκάλι
4,50€	Φυσ. χυμός λεμόνι
2,30€	Πορτοκαλάδα με ή χωρίς ανθρακικό
2,30€	Λεμονάδα
2,50€	Τσάι ροδάκινο
2,50€	Τσάι λεμόνι
2,30€	Μπυράλι
2,30€	Γκαζόζα
2,30€	Σόδα

Αναψυκτικά
ΤΕΜΕΝΙΑ
από το 1994

Ανθρακούχο νερό

3,20€ 330ml

5,00€ 750ml

Κρασί

Γραμπουσινά Παραγωγής μας

	250ml	500ml	750ml	1 lt
Μαρουβάς (κόκκινο) παλαιωμένος σε δρύινα βαρέλια	5,00€	8,00€	11,00€	13,00€
Ρωμέικο κόκκινο	5,00€	7,50€	9,20€	11,80€
Ροζέ	5,50€	7,60€	9,70€	13,00€
Λευκό	5,50€	7,60€	9,70€	13,00€



MARTSAKIS
WINERY

Συνεργασία- Οινοποίησης
Μαρτσάκης - Δεικτάκης

Υπάρχουν κι άλλες προτάσεις
για εμφιαλωμένα, ρωτήστε μας !

«—————»

Στον Κήπο
μας υπάρχει
μπαρ για
γλυκό ή
ποτό αλλά
και κοκτέιλ
απο
παράγωγα
τσικουδιάς
και
αρωματικών
φυτών

«—————»



Μπίρες

4,70€	Lyra Pale ale 330ml Αποκλειστική διάθεση
5,00€	Lyra Golden ale 330ml (Κισσαμίτικη μπίρα)
4,70€	Lyra Χωρίς Αλκοόλ 330ml
3,70€	Χάρμα Χανίων 250ml Βαρελίσια φρέσκια μπίρα
4,50€	Χάρμα Χανίων 400ml Βαρελίσια φρέσκια μπίρα

1,80€ Νερό 1 lt εμφιαλωμένο

2,50€ Τσάι του βουνού

Ρετσίνα

500ml

Πνευματικάκη	7,50€
Χανίων	7,50€
Ποτήρι	3,50€

Ούζο

Καραφάκι 200ml	8,50€
Ποτήρι	3,70€

Καφές

Espresso	2,50€
Ελληνικός μονός	2,00€
Ελληνικός διπλός	3,00€

Τσικουδιά

Παλαιωμένη 250ml	9,00€
Καραφάκι 250ml	7,50€
Καραφάκι 125ml	5,00€

Εμφιαλωμένη Κτήμα Μιχαλάκη

Μανδηλάρι 200ml	14,00€
Ασύρτικο 200ml	14,00€
Μοσχάτο Σπίνας 200ml	14,00€

Στις αναγραφόμενες τιμές
συμπεριλαμβάνεται ο
νόμιμος ΦΠΑ

Ο καταναλωτής δεν έχει
υποχρέωση να πληρώσει
εάν δεν λάβει το νόμιμο
παραστατικό (απόδειξη -
τιμολόγιο).

Δημοτικοί φόροι: %

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει βιβλίο παραπόνων.
Το κάπνισμα απαγορεύεται σε όλους τους κλειστούς χώρους
του καταστήματος.





EN Salads

* All vegetables are from our garden

 Portion of fresh bread infused with herbs, early-harvest olive oil, & coarse Grambousiano salt (4 pieces). 4,20€

<<Green salad>> 7,70€
Fig, orange, graviera cheese, pomegranate, green & red lettuce leaves, wild arugula, spinach, beetroot.

 <<Avocado>> 7,80€
Avocado salad, with the spoon, olives, olive oil, salt flower, lemon and paprika

<< Gramboussa >> 8,40€
Fresh tomato, baked potato, black olives, Cretan wheat rusk, green onion, mizithra (white soft goat cheese) salt flower, oregano, stamnagathi & fava beans

<<Patriko>> 10,20€
Kritamos (rock samphire = kind of Cretan herbs), fresh tomato, roasted potato, grilled aubergine, grilled zucchini, black olives, garlic, Cretan graviera, salt flower, oregano & Pickled bulb onions

<<Kaliviani>> 9,00€
Colorful cherry tomatoes, black olives, onion, pepper, portulaca (on Summer), Stamnagathi (on Winter), garlic, yogurt, salt flower



 <<Akrotiri>> 7,60€
Stamnagathi uncooked, lemon, green olives, salt flower

<<Cretan salad>> 7,50€
Tomato, onion, peppers, cucumber, mizithra, black olives, oregano, salt flower, stamnagathi, Cretan rusk

<<Dakos>> 7,20€
Wheat Cretan Rusk, grated tomato, mizithra cheese, black olives, salt flower, oregano, parsley

Dakos with oil cheese 8,20€

Dakos with apaki (Cretan smoked pork), traditional smoked sausage & smoked aromatic cheeses. 12,00€

Dakos with graviera cheese 8,00€

 Garlic bread with basil & roasted cherry tomato 3 slices 7,00€

 Lettuce, fresh onion salt flower, green olives 6,50€

 Cabbage - Carrot 6,40€

 Red pepper with vinegar, boukovo, salt flower, oregano & pickled bulb onions baked in the wood oven 7,00€

 Vlita (boiled greens) with zucchini & potato 7,00€



 Stamnagathi (boiled wild greens) 8,50€

 Olives of three different preparations 6,90€

 Green hot peppers with chili flakes 7,00€

Melted cheeses with hot peppers 8,00€

Tzatziki 6,00€

Yoghurt 4,00€

 Garlic dip 7,70€

Taramas salad 8,00€



* In our salads we use olive oil from tsounati olive variety (olive oil produced from olive trees grown in high mountains)

FR Salades

* Tous les produits proviennent de notre jardin

Portion de pain frais parfume aux herbes, huile d'olive de premiere recolte et gros sel de Grambousiano (4 pieces).  4,20€

<<Salade Verte>>
Figue, orange, fromage de chèvre graviera, grenade, laitue verte et rouge, roquette sauvage, épinard et betterave.

<<Avocat>> 
Avocat farci d'olives, huile d'olive, fleur de sel, citron et paprika.

<<Gramboussa>>
Tomate, pomme de terre au four, olives salées, croûtons de blé, ciboule, mizithra (fromage de chèvre frais et crémeux), fleur de sel, origan, stamnagathi (légume local), et fava Purée

<<Patriko>>
Kritamos (fenouil de mer), tomates, pommes de terre au four, aubergines et courgettes grillées, olives salées, graviera (fromage crétois vieilli), fleur de sel, origan et Bulbes marinés

<<Kaliviani>>
Variétés de tomates cerises, olives salées, oignons, poivrons, légumes locaux de saison (glistrida en été, stamnagathi en hiver), ail, yaourt et fleur de sel

<<Akrotiri>> 
Stamnagathi (herbe sauvage locale), citron, olives vertes et fleur de sel

<<Salade crétoise>>
Tomate, oignon, poivron, concombre, mizithra (fromage de chèvre frais), olives salées, origan, stamnagathi, croûtons de blé et fleur de sel

<<Dakos>>
Bruschetta farcie de tomates coupées, de mizithra, d'olives salées, d'origan, de persil et de fleur de sel

Dakos au fromage a l'huile

Dakos avec apaki (porc fumé cretois), saucisse fumée traditionnelle et fromages aromatiques fumés.

Dakos au fromage graviera

Pain a l'ail et au basilic & tomate cerise rotie  3 tranches 7,00€

Laitue, ciboule, olives vertes et fleur de sel  6,50€

Salade de chou et de carottes  6,40€

Poivrons rouges cuits au four a bois avec des graines de chili, bulbes marinés, de l'origan et du fromage de chèvre  7,00€

Vlita (variété locale d'amarante) à la vapeur,  avec courgette & pomme de terre 7,00€

Stamnagathi (herbe sauvage locale) a la vapeur  8,50€

Olives en trois préparations  6,90€

Piments verts epices avec flocons de piment  7,00€

Fromages fondus avec piments epices

Tzatziki sauce traditionnelle à base de yaourt

Yaourt

Skordalià sauce traditionnelle à base de pommes de terre  7,70€

Taramosalata sauce traditionnelle a base d'œufs de poisson

* Toutes les salades sont accompagnées d'huile d'olive tsounatolado (variété locale d'huile d'olive de montagne)





Appetizers

Soft cheese's appetizers

Feta cheese cooked in wood oven, greased with staka (pie crust, peeled cherry tomato, peppers, garlic, oregano, thick salt) 8,70€

Mizithra (fresh white soft goat's cheese) with wheat mini rusk, olive oil and oregano 7,50€

Feta from goat, olive oil, oregano & wheat mini rusk 7,00€

Staka (cream of butter) in a frying pan 8,00€

Staka with eggs in a frying pan 9,60€



FR

Entrées

Entrées de fromages frais

Feta cuite au four à bois avec des tomates cerises pelées, des variétés de poivrons, du stakovoutiro, de l'ail, de l'origan et de la fleur de sel

Myzithra (fromage de chèvre frais local, croûtons de blé, huile d'olive et origan)

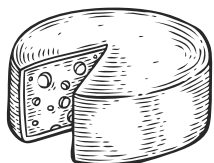
Fromage feta de chèvre avec huile d'olive, croûtons de blé et origan frais

Staka crème au beurre poêlée

Staka et œufs au plat

hard cheese's appetizers

All kinds of cheese 17,90€
* with mini rusks of wheat & fruit jam, Variety of Sultanina raisins



Cretan Graviera 10,80€

Cretan parmesan 11,00€

Goat cheese 12,00€

Entrées de fromages affinés

Assiette de fromages
*servie avec des croûtons de blé et de la confiture de fruits, Variété de raisins sultanines

Graviera crétois
fromage à base de lait de chèvre et/ou de brebis

Kefalotiri fromage au lait de chèvre et/ou de brebis

Fromage de chèvre

Vegetarian's appetizers

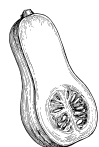
Boureki with mixed vegetables, olive oil, baked in mixed cheese sauce cooked in wood oven 10,50€

Laid aubergine cooked in the wood oven, with sliced vegetables and crust with sesame & cheese 11,50€

Artichokes stuffed with staka cooked in wood oven 12,00€

Grilled vegetables with petimezi 11,70€

Crispy fried mixed vegetables 8,70€
(aubergine, zucchinis, peppers, potatoes, onions, rib mushrooms) with mush made of beer with sea salt, flour, grated lemon & fresh basil



Fried zucchinis 7,80€
with mush made of beer with sea salt & flour

Fried aubergine slices 7,80€
with mush made of beer with sea salt & flour

Sweet pumpkin blossoms stuffed with rice and aromatic herbs, served with yoghurt 7,70€

Moschofilero vine leaves stuffed with rice and aromatic herbs, served with yoghurt 7,50€

Fried ribbed mushrooms 8,40€
with mush made of beer with sea salt & flour

Fried sweet pumpkin with mush 8,00€
made of beer with sea salt & flour



Cold fava beans in a creamy texture, with olive oil and fresh green onion 7,40€

Entrées Végétariennes

Boureki au four variété de légumes, variété de fromages cretois et huile d'olive

Aubergine au four avec légumes et croûte de fromage au sésame

Coeurs d'artichauts farcis de staka (crème au beurre) cuits au four à bois

Légumes grillés au petimezi (sirop de raisin local)

Légumes croustillants aubergines, courgettes, poivrons, oignons, champignons pleurotus en pâte à frire à la bière avec sel de mer, farine, écorce de citron et basilic frais

Courgettes frites en pâte à la bière avec sel de mer et à la farine

Aubergines frites en pâte à la bière avec sel de mer et à la farine

Fleurs de citrouille farcies de riz, d'herbes et servies avec du yaourt

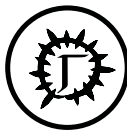
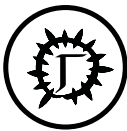
Feuilles de vigne farcies (moschofilero vine) de riz et d'herbes servis avec du yaourt

Champignons pleurotes frits à la bière avec sel de mer et à la farine

Potiron frit à la bière avec sel de mer et à la farine

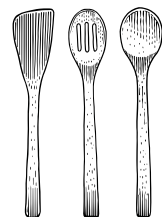
Fava - Purée de pois cassés jaunes à l'huile d'olive et à l'oignon



EN

Appetizers

Meat



Stifado wine meze
with pieces of smoked pork, sausage, apaki,
lamb liver & vegetables from our garden.

Traditional Cretan Meat pie
with black sesame & fresh spearmint

Slow cooked lamb with marouvas wine,
served with french fries (tsigariasto)

Grilled beef liver with grilled potato

Lamb's liver fried in olive oil
with rosemary and vinegar

Apaki - Grilled pieces of smoked pork
served with baked potatoes

Pork sausages grilled with Cretan aromatic herbs
served with grilled potato

Pork sausages grilled with Cretan
aromatic herbs served with
staka and grilled potato

Pork meatballs fried in olive oil,
served with fried potatoes

Fried snails cooked in a fry pan
with rosemary and vinegar

14,00€



14,20€

13,20€

12,00€

7,90€

9,70€

9,70€

13,20€

8,70€

9,30€

FR

Entrées

De viande

Mezze au vin en stifado avec des morceaux
de porc fumé, saucisse, apaki, foie d'agneau
et légumes du jardin.

Quiche à l'agneau au sésame noir et à la
menthe fraîche

Ragoût d'agneau teinté de vin Maruva avec pommes
de terre frites

Foie de veau grillé avec des pommes de terre en terre

Foies d'agneau frits avec de l'huile d'olive,
du romarin et du vinaigre

Apaki (longe de porc fumée) servi avec des pommes
de terre au four

Saucisses de porc grillées avec des herbes aroma-
tiques locales et des pommes de terre au four

Saucisses de porc grillées avec des herbes aromatiques
locales, de la staka (crème au beurre) et des pommes de
terre au four

Boulettes de porc frites à l'huile d'olive,
servies avec des pommes de terre frites

Escargots frits au romarin et au vinaigre



spicy

Potatoes



Hand-chopped french fries
with salt flower and oregano fried in olive oil



French fries with grated Graviera

French fries with staka (melt sheep's butter)

Fried potatoes with eggs and staka (melt sheep's butter)

4,70€

7,50€

8,40€

12,00€

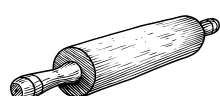
Frites

Pommes de terre frites dans l'huile d'olive, avec
d'origan et de fleur de sel et coupées à la main

Frites au fromage graviera râpé

Frites avec staka (crème au beurre)

Frites avec œuf et staka (crème au beurre)

Traditional pies made with
grandma's wooden flour roller stick

Kalitsounia Variety 6 species:
soft, pumpkin, wild herbs
onion, mixed & with meat

Kalitsounia (Cretan pies) with mizithra cheese,
spearmint & profai (cheese mass obtained
in the first stage of the gruyere cheese making)

Kalitsounia with meat, Cretan cheeses and mint

Kalitsounia with sweet Pumpkin
onion, pepper & fennel

Kalitsounia with wild herbs

Kalitsounia with wild herbs and sweet mizithra (mixed)

Kalitsounia with onions

Fried kalitsounia with honey and cream

Sfakian pie with honey

13,70€

8,00€

10,00€

7,20€

7,50€

8,00€

7,70€

7,00€

6,20€

Kalitsounia - petits chaussons
traditionnels farcis au four à bois

Assiette de Kalitsounia (6) farcis au potiron, aux
herbes sauvages, au fromage, à l'oignon, à la viande
et à une variété de fromage et d'herbes

Kalitsounia farcis à la myzithra, à la menthe et
au profai

Kalitsounia farcis à la viande, aux fromages locaux et à
la menthe

Kalitsounia farcie au potiron, à la ciboule,
aux poivrons et au fenouil

Feuilletes aux herbes sauvages

Kalitsounia farcis aux herbes sauvages et à la mizithra

Kalitsounia farcis à l'oignon

Kalitsounia frits au miel et à la crème

Pita Sfakiani tarte fine locale au miel



vegan

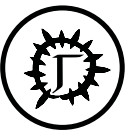
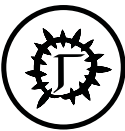
Main courses

Rice with hogget
(tender lamb)

13,00€

Plats principaux

Pilafi riz pilaf traditionnel
local avec de l'agneau bouilli



EN



Traditional Pasta

With Cretan Cheese's

7,70€

With tomato sauce and cheese

8,70€

Juicy, boiled with lamp broth served with pieces of meat (boneless) and dry cream cheese

10,70€

EN



Wood Oven



Stuffed tomatoes, peppers, zucchini, potatoes, stuffed with rice and spices (Served with yogurt)

11,00€

Open pastitsio

Thick Greek pasta with a sauce made from fresh pork mince, fresh tomato, a cream of fresh milk & various cheeses

11,70€

Moussaka with baked potato,

eggplant, minced pork, tomato sauce & cream cheese

12,00€



Pork sauteed with olive oil and old wine, served with vegetables from the garden

13,70€

Roast suckling pig knuckle (with its skin) baked on vine branches, served with artichoke heart & lemon zest

14,30€

Steamed rabbit with white wine, served with carrot, zucchini, & pumpkin blossom

14,70€

Slow cooked Chicken with beer sage, lemon leaves & small potatoes with their skin (tsigariasto)

14,70€

Roasted rooster with traditional pasta noodles, roasted in the hull with old wine & ripe tomatoes

14,80€

Lamb from Gramvousa area (with bone) with honey, wrapped in a pie crust

16,80€

Pork bites on vine shoots, resting on a bed of tomato waves, wrapped in crispy phyllo pastry

17,00€

Beef osobuko, marinated with marouva wine, served with french fries

17,70€



vegan

Beef stew with traditional pasta, baked in the hull

19,00€

FR



Nouilles traditionnelles

Xilopites avec fromages locaux

Xilopites a la tomate et au fromage

Xilopites au bouillon d'agneau servies avec de la viande et de l'anthotiro rape (fromage assaisonne)

FR



Plats au four à bois



Gemistà - farcis tomates, poivrons, courgettes et pommes de terre farcis au riz et aux herbes (servis avec du yaourt)

Pasticcio ouvert

Pâtes grecques épaisses avec une sauce à base de viande hachée de porc frais, de tomate fraîche et d'une crème de lait frais et de différents fromages.

Moussaka traditionnelle avec pommes de terre rôties, aubergines, viande hachée de porc, sauce tomate et crème de fromages.

Cochon de lait cuit à l'huile d'olive et au vin de Maruva, accompagné de légumes de notre jardin

Jarret de porcelet rôti (avec sa peau) cuit sur des sarments de vigne, servi avec cœur d'artichaut et zeste de citron

Lapin à la vapeur au vin blanc, servi avec carotte, courgette et fleur de courge.

Poulet en cocotte avec de la sauge, des feuilles de citron, de l'huile d'olive et des petites pommes de terre avec la peau

Coq rôti avec des pâtes traditionnelles, rôti dans sa coque avec du vieux vin et des tomates mûres.

Agneau Gramvousa au miel en croûte

Bouchées de porc sur des sarments de vigne, déposées sur un lit de tomates ondulées, enrobées de pâte filo croustillante

Jarret de bœuf mariné au vin local Maruva, accompagné de pommes de terre frites

Ragout de porc en cocotte d'argile avec des tomates et des pâtes locales

Grilled Meat

*All dishes served with grilled potato of our own production

Viande Grillée

*Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre grillées de notre propre production

Pork Steak 420gr - 500gr

12,70€

Côtelette de porc 420-500 gr

Pork burgers (2 pieces) 350gr

10,40€

Hamburger de porc (2pcs) 350 gr

Lamb chops 350gr

16,20€

Côtelettes d'agneau 350 gr

Lamb chops 1kg

44,00€

Côtelettes d'agneau 1kg

Pork belly 350gr

9,70€

Poitrine de porc 350 gr

Pork belly 1kg

28,00€

Poitrine de porc 1kg

Pork Steak served with staka

15,20€

Côtelette de porc avec staka (crème au beurre)

Veal Steak

24,90€

Côtelette de bœuf

Small piglet chops (grilled) 350gr

14,70€

Côtelettes de porc 350gr

Small piglet chops (grilled) 1Kg

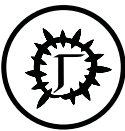
42,00€

Côtelettes de porc 1kg

Chicken fillet

12,30€

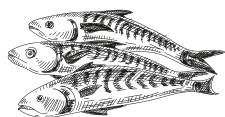
Filet de poulet





EN
Sea Food

FR
Poissons et fruits de mer



Salted sardines, served with vinegar & olive oil	8,40€
Anchovies marinated with pepperoni	8,00€
Fresh sardines	11,00€
Cod fillet Served with french fries & garlic dip	15,70€
Tuna fillet with oil and lemon	18,40€
Sea bass fillet with oil & lemon	19,00€

Fresh steamed mussels with garlic & white wine



Grilled Shrimp No2	17,00€
Fresh grilled squid	16,70€
Grilled octopus	17,70€

Barle-shaped pasta with seafood (mussels, shrimp, octopus, fresh tuna and vegetables) Served with the pan

*All grilled seafood is served with grilled vegetables on charcoal
*Ask for more Seafood Plates !

Sardines marinées au vinaigre et à l'huile d'olive	
Anchois marinés aux poivrons	
Sardines fraîches	
Filet de cabillaud avec pommes de terre frites et skordalia	
Filet de thon à l'huile d'olive et au citron	
Filet de bar grillé à l'huile d'olive et au citron.	
Moules fraîches à la vapeur au vin blanc et à l'ail	
Gambás grillées n°2	
Calamars frais grillées	
Pieuvre grillée	
Risoni aux fruits de mer servi dans une casserol Moules, crevettes, thon, pieuvre, tomates et légumes frais	



*Tous les fruits de mer sont accompagnes de legumes grilles
*N'hésitez pas à nous demander si vous souhaitez d'autres plats de poisson

Refreshments
Carbonated

Boissons sans alcool
et boissons gazeuses

Fresh orange juice	3,50€	jus d'orange pressé
Fresh lemon juice	4,50€	jus de citron naturel
Orange/no carbonation	2,30€	Orangeade/ avec ou sans gaz carbon
Lemonade	2,30€	Citronnade
Ice tea peach	2,50€	Ice tea pêche
Ice tea lemon	2,50€	Ice tea citron
Biral (local)	2,30€	Biral (local)
Gazoza (local)	2,30€	Gazoza (local)
Soda	2,30€	Soda
Bottled Water 1 lt	1,80€	Eau en bouteille 1 lt

Carbonated water		Eau gazeuse	
330ml	3,20€	330ml	
750ml	5,00€	750ml	



Beers

Bieres

Lyra Pale ale 330ml exclusive distribution	4,70€	Lyra Pale ale 330ml Distribution exclusive
Lyra Golden ale 330ml (from kissamos)	5,00€	Lyra Golden ale 330ml Biere de Kissamos
Lyra alcohol free 330ml	4,70€	Lyra Sans alcool 330ml
Charma Chania 250ml fresh draft beer	3,70€	Harma Chania 250 ml Biere pression fraiche
Charma Chania 400ml fresh draft beer	4,50€	Harma Chania 400 ml Biere pression fraiche

Retsina
500ml

Pnevmatikakis	7,50€	Pnevmatikakis
From Chania	7,50€	De La Canee
Glass	3,50€	Verre

Wine

Local of our own production

Vins

(Locaux, de
notre production)

	250ml	500ml	750ml	1 lt
Marouvas red wine aged in oak barrels	5,00€	8,00€	11,00€	13,00€
Red Romeiko Wine	5,00€	7,50€	9,20€	11,80€
Rose Wine	5,50€	7,60€	9,70€	13,00€
White wine	5,50€	7,60€	9,70€	13,00€



MARTSAKIS
WINERY

There is also a variety
of bottled wines. Just ask us !

Pour d'autres vins en bouteille, n'hésitez
pas à demander !

The listed prices include the legal VAT%
Consumer is not obliged to pay if he does not
receive the legal document (receipt - invoice).

General Manager : Deiktakis Panagiotis

Municipal taxes:%

The Restaurant is required to have complaint sheets.

Smoking is prohibited in all enclosed areas of the restaurant.

Tous les prix incluent la TVA au taux légal de
____%. Si le client ne reçoit pas de reçu, il n'est
pas obligé de payer.

Directeur général : Panagiotis Deiktakis

Taxe municipale : ____ %

Le restaurant doit disposer d'un
registre des plaintes.

Il est interdit de fumer dans tous
les espaces fermés.

Tsikoudia

Raki Cretois

Aged 250ml	9,00€	Vieillie 250ml
Carafe 250ml	7,50€	Carafe 250ml
Carafe 125ml	5,00€	Carafe 125ml

Bottled
Michalakis Estate

200ml
Mis en bouteille
Domaine Michalakis

Mandilari	14,00€	Mandilari
Assyrtiko	14,00€	Assyrtiko
Spina Muscat	14,00€	Muscat de Spina

Ouzo

Ouzo

Carafe 200ml	8,50€	Carafe 250ml
Glass	3,70€	Verre

Coffee
on ember

Cafes
sur la braise

Espresso	2,50€	Espresso
Greek single	2,00€	Grec
Greek double	3,00€	Grec double

Tea

The

Mountain tea	2,50€	Thé grec des montagnes
-----------------	-------	---------------------------

In our Garden there is a bar for sweets and
drinks as well as cocktails from tsikoudia and
aromatic herbs

Dans notre jardin, vous trouverez un bar où vous
pourrez déguster d'excellents cocktails à base de
tsikudia (eau-de-vie locale) et d'herbes aromatique





GER



Salate

* Das Gemüse wird in unserem eigenen Garten von uns selber angebaut!

Portion frisches Brot mit Krautern, früh geerntetem Olivenöl und grobem Grambousiano-Salz (4 Stück) 4,20€

<<Grüner Salat>> 7,70€

Feigen, Orange, Graviera Käse, Granatapfel, grünen und roten Kopfsalat, wilder Rucola, Spinat und rotes Bete



<<Avocado>> 7,80€

Avocado zum Löffeln, Oliven, Olivenöl, Salzblüten, Zitrone und Paprikapulver

<<Gramboussa>> 8,40€

Tomaten, Ofenkartoffeln, schwarze Oliven, Paximadi (kretischer Zwieback), Frühlingszwiebel, Mizithra (kretischer Ziegenfrischkäse), Salzblüten, Oregano, Stamnagathi (kretisches Blattgemüse) und Ackerbohnen

<<Patriko>> 10,20€

Kritamos (Meerfenchel), frische Tomaten, geröstete Kartoffeln, gegrillte Aubergine, gegrillte Zucchini, in Salz eingelegte Oliven, Graviera (kretischer Hartkäse), Salzblüten, Oregano, Eingelegte Zwiebelknollen

<<Kaliviani>> 9,00€

Bunte Kirschtomaten, schwarze Oliven, Zwiebel, Paprika, Portulak (im Sommer) oder Stamnagathi (im Winter), Knoblauch, Joghurt und Salzblüten



<<Akrotiri>> 7,60€

Stamnagathi (kretisches Blattgemüse) ungekocht, Zitrone, grüne Oliven, Salzblüten

<<Kretischer Bauernsalat>> 7,50€

Tomate, Zwiebel, Paprika, Gurke, Mizithra (kretischer Ziegenfrischkäse), schwarze Oliven, Oregano, Salzblüten, Stamnagathi (kretisches Blattgemüse), Paximadi (kretischer Zwieback)

<<Dakos>> 7,20€

Paximadi (kretischer Zwieback), geriebene Tomate, Myzithra (kretischer Ziegenfrischkäse), schwarze Oliven, Salzblüten, Petersilie

Dakos mit Ölkäse 8,20€

Dakos mit Apaki (kretischem Räucherschweinefleisch), traditioneller Räucherwurst & aromatischen Räucherkäsen.

Dakos mit Graviera Käse 8,00€



Knoblauchbrot mit Basilikum und gerösteten Kirschtomaten, 3 Scheiben



Kopfsalat, frische Zwiebel, Salzblüte, grüne Oliven 6,50€



Weißkrautsalat mit Karotten 6,40€

Im Holzofen gebackene rote Paprika mit scharfem Paprika - Gewürz, Oregano, Eingelegte Zwiebelknollen und Ziegenkäse 7,00€



Vlita (gekochtes Gemüse) mit Zucchini und Kartoffeln 7,00€



Gedämpfte Stamnagathi (kretisches Wildgemüse) 8,50€



Oliven von drei verschiedenen Zubereitungen 6,90€



Grüne scharfe Paprika mit Chiliflocken 7,00€

Geschmolzene Käse mit scharfen Paprika 8,00€

Tzatziki 6,00€

(traditionelle Sauce aus Joghurt, Gurken, Knoblauch und Olivenöl)

Joghurt 4,00€



Skordalia 7,70€

(traditionelle Kartoffelsauce mit Knoblauch und Olivenöl)

Taramosalata (traditionelle Soße aus Fischeiern) 8,00€

*



vegan

* Alle Salate werden mit Tsounatolado-Ölivenöl (lokale Bergolivenölsorte) serviert

IT



Insalate

* Tutti i prodotti provengono dal nostro orto

Porzione di pane fresco con erbe aromatiche, olio d'oliva di raccolta precoce e sale grosso Grambousiano (4 pezzi).

<<Insalata Verde>>

Fico, arancia, formaggio di capra tipo graviera, melograno, lattuga verde e rossa, rucola selvatica, spinaci e barbabietola

<<Avocado>>



Avocado ripieno con olive, olio d'oliva, fior di sale, limone e paprika

<<Gramboussa>>

Pomodoro, patata al cartoccio, olive salate, crostini di grano tenero, cipollotto, mizithra (formaggio fresco cremoso di capra), fior di sale, origano, e stamnagathi (verdura locale) e fave

<<Patriko>>

Kritamos (finocchio marino), pomodoro, patata al cartoccio, melanzane e zucchine grigliate, olive salate, graviera (formaggio cretese stagionato), fior di sale e origano, Cipolle a bulbo sottaceto

<<Kaliviani>>

Varieta di pomodorini, olive salate, cipolla, peperoni, verdura locale di stagione (glistrada in estate, stamnagathi in inverno), aglio, yogurt di pecora e fior di sale

<<Akrotiri>>



Stamnagathi (erba selvatica locale), limone, olive verdi e fior di sale

<<Insalata paesana cretese>>

Pomodoro, cipolla, peperoni, cetrioli, mizithra (formaggio fresco di capra), olive salate, origano, stamnagathi, crostini di grano tenero e fior di sale

<<Dakos>>

Bruschetta farcita con pomodoro tritato, mizithra, olive salate, origano, prezzemolo e fior di sale

Dakos con formaggio all'olio

Dakos con apaki (maiale affumicato cretese), salsiccia affumicata tradizionale & formaggi aromatici affumicati

Dakos con formaggio tipo graviera

Pane all'aglio con basilico e pomodorini



arrosto, 3 fette

Lattuga, cipollotto fresco, olive verdi e fior di sale



Insalata di cavolo e carote



Peperoni rossi al forno a legna con semi di peperoncino, origano e fior di sale



Vlita (verdure bollite) con zucchine e patate



Stamnagathi al vapore (erba selvatica locale)



Olive in tre preparazioni



Peperoncini verdi con scaglie di peperoncino



Formaggi fusi con peperoni piccanti

Tzatziki salsa tradizionale di yogurt, cetrioli, aglio e olio

Yogurt

Skordalia



(salsa tradizionale a base di patate, aglio e olio d'oliva)

Taramosalata (salsa tradizionale a base di uova di pesce)

* Tutte le insalate sono condite con tsounatolado (varietà montana locale d'olio d'oliva)





GER



Vorspeisen

Vorspeisen mit Weichkäse

Gebackener Feta-Käse 8,70€
aus dem Holzofen mit geschälten Kirschtomaten, bunte Paprika, Stakovoutiro, Knoblauch, Oregano und Salzblüten

Myzithra (kretischer Ziegenfrischkäse) 7,50€
mit Weizencroutons, Olivenöl und Oregano

Feta aus Ziegenmilch mit Olivenöl, frischer Oregano und Zwiebackstücke 7,00€



Staka (Creme aus Schafsmilchrahm) 8,00€
aus dem Pfännchen

Staka (Creme aus Schafsmilchrahm) 9,60€
mit Spiegeleiern aus dem Pfännchen

IT



Antipasti

Antipasti di formaggi freschi

Feta al forno a legna
con pomodorini pelati, varietà di peperoni, stakovoutiro, aglio, origano e fior di sale

Myzithra ricotta fresca locale di capra, crostini di grano tenero, olio d'oliva e origano

Feta di capra
con olio d'oliva, crostini di grano e origano fresco

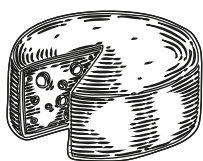
Staka crema di burro al tegamino

Staka è uova al tegamino

Vorspeisen mit Hartkäse

Auswahl an gemischten Käsesorten 17,90€
*serviert mit Weizencroutons und Fruchtkonfitüre
Verschiedene Sultanina-Rosinen

Graviera (kretischer mildwürziger Hartkäse) 10,80€



Kefalotiri (würziger und trockener kretischer Hartkäse) 11,00€

Ziegenhartkäse 12,00€

Antipasti di formaggi stagionati

Varietà di formaggi misti
*serviti con crostini di grano duro e marmellata di frutta
Varietà di uvetta Sultanina

Graviera cretese (formaggio con latte di capra e/o di pecora)

Kefalotiri (formaggio con latte di capra e/o di pecora)

Formaggio di capra

Vegetarische Vorspeisen

Boureki mit verschiedenen Gemüse, Olivenöl, gebacken in einer Sauce aus kretischen Käsesorten im Holzofen. 10,50€

Aubergine aus dem Backofen in Sesam-Kase-Kruste gebacken und mit Gemüse 11,50€

Gefüllte Artischockenherzen mit Staka (Creme aus Schafsmilch Rahm), im Holzofen gebacken 12,00€

♥ Gegrilltes Gemüse vom Holzkohlegrill mit Petimezi (lokaler Traubensirup) 11,70€

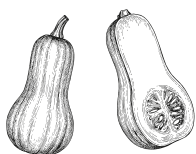
♥ Knuspriges buntes Gemüse, Aubergine, Zucchini, Paprika, Kartoffel, Zwiebel, Pilze, im Bierteig mit Meersalz, Zitronenschale und frischem Basilikum. 8,70€

♥ Frittierte Zucchini im Bierteig mit Meersalz 7,80€

♥ Frittierte Auberginen im Bierteig mit Meersalz 7,80€

Kürbisblüten gefüllt mit Reis und aromatischen Kräutern, serviert mit Joghurt 7,70€

Gefüllte Moschofilero-Weinblätter mit Reis und aromatischen Kräutern, mit Joghurt serviert 7,50€



♥ Frittierte Austernpilze im Bierteig mit Meersalz 8,40€

♥ Frittierter süßer Kürbis im Bierteig mit Meersalz 8,00€

♥ Kalte Fava (Creme aus gelben Schälern) mit Olivenöl und Frühlingszwiebeln 7,40€

Antipasti Vegetariani

Boureki al forno
Varietà di verdure, varietà di formaggi cretesi e olio d'oliva

Melanzana al forno a legna
con verdure e crosta di sesamo e formaggio

Cuore di carciofi ripieni con staka (crema di burro) cotti in forno a legna

Verdure grigliate con petimezi ♥ (sciropo d'uva locale)

Verdure miste croccanti e colorate, melanzane, zucchine, peperoni, patate, cipolle, funghi, impanati in pastella di birra con sale marino, scorza di limone e basilico fresco ♥

Zucchine fritte in pastella di birra con sale marino ♥

Fette di melanzana fritte in pastella di birra con sale marino ♥

Fiori di zucca ripieni di riso, erbe aromatiche e serviti con yogurt

Involtini di foglie di vite (vitigno moschofilero) ripieni di riso ed erbe aromatiche serviti con yogurt

Funghi pleurotus fritti ♥ in pastella di birra con sale marino

Zucca frita in pastella ♥ di birra con sale marino

Crema di fava gialla ♥ con olio d'oliva e cipolla





GER



Vorspeisen

Mit Fleisch

Stifado-Wein-Meze mit Stücken von geräuchertem Schweinefleisch, Wurst, Apaki, Lammleber und Gemüse aus unserem Garten

14,00€



Kretische Teigtasche mit Lamm, schwarzem Sesam und frischer Minze

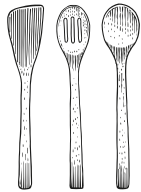
14,20€

Tsigariasto (langsam in Öl und Rotwein gegartes Lamm) mit hausgemachten Pommes frites

13,20€

Rinderleber vom Holzkohlegrill mit gebackenen Kartoffeln

12,00€



Lammleber in der Pfanne mit Olivenöl, Rosmarin und mit Essig abgelöscht

7,90€

Apaki (geräuchertes Schweinefleisch vom Holzkohlegrill) mit Ofenkartoffeln

9,70€

Auf Holzkohle gegrillte Schweinewürste aromatisiert mit kretischen Kräutern, serviert mit Ofenkartoffeln

9,70€

Auf Holzkohle gegrillte Schweinewürste aromatisiert mit kretischen Kräutern, serviert mit Staka (Creme aus Schafsmilchrahm) und Ofenkartoffel

13,20€

Hackbällchen (vom Schwein) in Olivenöl gebraten und mit Pommes frites serviert

8,70€

Schnecken aus der Pfanne mit Rosmarin und Essig

9,30€

Antipasti

IT



Di Carne

Meze di vino stifado con pezzi di maiale affumicato, salsiccia, apaki, fegato di agnello e verdure del nostro orto

Torta salata di agnello con sesamo nero e menta fresca

Stufato d'agnello sfumato al vino Maruva con patate fritte

Fegato di manzo alla griglia con patate arrosto

Fegato di agnello in padella con olio d'oliva, rosmarino e sfumato con aceto

Apaki (maiale affumicato alla griglia) con patate arrosto

Salsicce di maiale con erbe aromatiche cretesi, grigliate alla brace, con patate arrosto

Salsicce di maiale con erbe aromatiche cretesi, grigliate alla brace, con patate arrosto e staka (crema di burro)

Polpettine di maiale fritte in olio d'oliva con patate fritte

Lumache fritte con rosmarino e aceto



spicy

Pommes



Hausgemachte Pommes in Olivenöl frittiert mit Salzblüten und Oregano



Hausgemachte Pommes mit geriebenem Graviera (kretischer Hartkäse)



Hausgemachte Pommes mit Staka (Creme aus Schafsmilchrahm)

Pommes mit Eiern und Staka (Creme aus Schafsmilchrahm)

4,70€

7,50€

8,40€

12,00€

Patate fritte

Patate fritte in olio d'oliva, tagliate a mano e condite con origano e fior di sale



Patate fritte con formaggio tipo graviera grattugiato

Patate fritte con staka (crema di burro)



Patate fritte con uova e staka (crema di burro)

Kalitsounia - traditionelle Kuchen mit omas nudelholz

Verschiedene Kalitsounia 6 Stück gefüllt mit Malakero (kretischer Weichkäse), süßem Kürbis, Wildkräutern, Zwiebel und Fleisch

Kalitsounia gefüllt mit Myzithra (kretischer Ziegen-Frischkäse), Minze und Prosfa (kretischer Weichkäse)

Kalitsounia gefüllt mit Fleisch, kretischem Käse und Minze



Kalitsounia gefüllt mit süßem Kürbis, Frühlingszwiebel, Paprika und Fenchelkraut



Kalitsounia gefüllt mit Wildgemüse und süßem Myzithra (kretischer Ziegenfrischkäse)



Kalitsounia gefüllt mit Zwiebeln

Gebratene Kalitsounia mit Honig und Sahne

Sfakianischer Kuchen mit Honig

13,70€

8,00€

10,00€

7,20€

7,50€

8,00€

7,70€

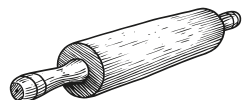
8,70€

10,70€

Kalitsounia - Fagottini tradizionali farciti e cotti in forno a legna

6 Kalitsounia misti farciti con zucca, erbe selvatiche, formaggio, cipolla, carne e varietà di formaggio ed erbe

Kalitsounia farciti con myzithra, menta e prosfa



Kalitsounia farciti con carne, varietà di formaggi locali e menta

Kalitsounia farciti con zucca, cipollotto, peperoni e finocchio



Kalitsounia ripieni con erbe selvatiche



Kalitsounia ripieni con erbe selvatiche e mizithra

Kalitsounia ripieni con cipolla



Kalitsounia fritti con miele e crema

Sfakiani pita piadina locale con miele

*



vegan

Hauptgerichte

Pilafi

Traditioneller lokaler Reis mit gekochtem Lammfleisch

13,00€

Piatti principali

Pilafi

Risotto tradizionale locale con agnello bollito





GER



Xilopites - Traditionelle handgemachte

- Xilopites mit kretischem Käse 7,70€
Xilopites mit Tomatensauce und Käse 8,70€
Xilopites in Lammbrühe gekocht mit Lammfleisch (ohne Knochen) und geriebenem Anthotiros-Käse 10,70€

Tagliatelle tradizionali

IT



- Xilopites con formaggi locali
Xilopites al pomodoro e formaggi
Xilopites bollite in brodo d'agnello servite con carne e anthotiro grattugiato (formaggio stagionato)

Gerichte aus dem Holzofen

Piatti in forno a Legna

 Gemistà (gefülltes Gemüse) 11,00€
Tomaten, Paprika, Zucchini und Kartoffeln, gefüllt mit Reis und frischen Kräutern (serviert mit Joghurt)

Offenes Pastitsio mit Makkaroni, Hackfleisch und Béchamelsauce 11,70€

Traditionelle Moussaka mit gebackener Kartoffel, Aubergine, Schweinehackfleisch, Tomatensauce und Käsecreme 12,00€

Spanferkel im Olivenöl und Maruva-Wein gegart, Gemüse aus unserem Garten 13,70€



Geröstete Milchferkel-Haxe (mit Haut) auf Rebenzweigen gebacken, serviert mit Artischockenherz und Zitronenschale 14,30€

Gedämpftes Kaninchen mit Weißwein, serviert mit Karotte, Zucchini und Kürbisblüte 14,70€

Langsam gekochtes Hühnchen mit Bier, Salbei, Zitronenblättern und kleinen Kartoffeln mit ihrer Schale (Tsigariasto) 14,70€

Hähnchen Kokkinisto mit reifen Tomaten und Wein im Schmortopf gegart mit Chilopites (handgemachte Bratnudeln) 14,80€

Gramvousa-Lamm (mit Knochen) im knusprigen Honigkruste 16,80€

Schweinehäppchen auf Rebenzweigen, gebettet auf einer Welle aus Tomaten, umhüllt von knusprigem Filoteig 17,00€

Ossobuco (geschmorte Kalbshaxe) mariniert mit Marouvas-Wein, serviert mit Pommes 17,70€

Rindfleisch Kokkinisto (mit Tomate) Stifado (mit Zwiebeln) aus dem Schmortopf, mit Sioufichta (kurze gerollte Nudeln) 19,00€

Gemistà (verdure ripiene) pomodori, peperoni, zucchini e patate ripieni di riso ed erbe fresche (serviti con yogurt)

Pastitsio aperto con maccheroni, carne macinata e besciamella

Moussaka tradizionale con patate al forno, melanzane, carne macinata di maiale, salsa di pomodoro e crema di formaggi

Maialino cotto in olio d'oliva e vino Maruva accompagnato da verdure del nostro orto

Stinco di maialino da latte arrosto (con la sua pelle) cotto su rami di vite, servito con cuore di carciofo e scorza di limone

Coniglio al vapore con vino bianco, servito con carota, zucchini und fiore di zucca

Pollo cotto lentamente con birra, salvia, foglie di limone e piccole patate con la buccia (Tsigariasto)

Gallo in coccio al pomodoro fresco e pasta tradizionale, sfumato con vino locale Maruva

Agnello di Gramvousa al miele in crosta

Bocconcini di maiale su tralci di vite, adagiati su un letto di onde di pomodoro, avvolti in croccante pasta fillo

Ossobuco di manzo marinato con vino locale (Maruva), servito con patate fritte

Spezzatino di maiale in coccio con pomodoro e pasta locale des pâtes locales



Fleisch vom Holzkohlengrill

Carne Alla Griglia



Schweinekotelett 420-500 g 12,70€
Biftecia (Schweinehack; 2 Stück) 350 g 10,40€

Lammrippchen 350 g 16,20€

Lammrippchen 1 kg 44,00€

Bauchspeckscheiben 350 g 9,70€

Bauchspeckscheiben 1 kg 28,00€

Schweinekotelett mit Staka (Crème aus Schafsmilchrahm) 15,20€

Rinderkotelett 24,90€

Schweinerippchen 350 g 14,70€

Schweinerippchen 1 kg 42,00€

Hähnchenfilet 12,30€



Braciola di maiale 420-500gr

Hamburger di maiale (2pz) 350 gr

Costolette di agnello 350 gr

Costolette di agnello 1kg

Pancetta di maiale 350 gr

Pancetta di maiale 1 kg

Braciola di maiale con staka (crema di burro)

Braciola di manzo

Costolette di maialino 350 gr

Costolette di maialino 1kg

Filetto di pollo

*serviert mit gegrillten Kartoffeln aus eigenem Anbau

*Tutti i piatti sono accompagnati da patate alla griglia di nostra produzione





Fisch und Meeresfrüchte



Pesce e frutti di Mare

In Salz eingelegte Sardinen, serviert mit Essig und Öl

8,40€

Sardine sotto sale, con aceto e olio d'oliva



Marinierte Anchovis mit Peperoni

8,00€

Acciughe marinate con peperoni

Frische Sardellen

11,00€

Sardine fresche

Stockfischfilet paniert und frittiert mit Pommes und Skordalia (Kartoffel-Knoblauch-Creme)

15,20€

Filetto di baccala con patate fritte e skordalia (salsa a base di patate e aglio)

Thunfischfilet mit einer Sauce aus Olivenöl und Zitrone

18,40€

Filetto di tonno con salsa di olio d'oliva e limone

Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit einer Sauce aus Olivenöl und Zitrone

19,00€

Filetto di branzino alla griglia con salsa di olio d'oliva e limone

Frische gedampfte Muschel mit Knoblauch und Weißwein

15,00€

Cozze fresche al vapore con aglio e vino bianco



Gegrillte Garnelen (Nr. 2)

17,00€

Gamberoni n.2 alla griglia

Frisch gegrillter Tintenfisch auf Holzkohle

16,70€

Calamari freschi alla griglia

Gegrillter Oktopus

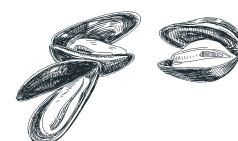
17,70€

Polpo alla griglia

Risoni (Kleine Pasta-Sorte) mit Meeresfrüchten (Muscheln Garnelen Tintenfisch frischer oktopus und Gemüse) in der Pfanne serviert

24,00€

Risoni con frutti di mare serviti in padella cozze, gamberi, tonno, polpo, pomodoro e verdure fresche



*Alle gegrillten Meeresfrüchte werden mit gegrillten Gemüse auf Holzkohle serviert

*Tutti i frutti di mare sono accompagnati da verdure alla griglia

*Zögern Sie nicht, uns nach anderen Fischgerichten zu fragen!

*Non esitate a chiederoci, se desiderate altri piatti di pesce

alcoholfreie getränke mit Kohlensäure		Bibite gassate e bevande analcoliche	
Orangensaft	3,50€	Spremuta d'arancia	
Zitronensaft	4,50€	Succo d'arancia	
Orangenlimonade ohne/mit Kohlensäure	2,30€	aranciata frizzante e non	
Zitronenlimonade	2,30€	Limonata	
Eistee Pfirsich	2,50€	Tè freddo alla pesca	
Eistee Zitrone	2,50€	Tè freddo al limone	
Biral (lokale Brause)	2,30€	Biral (bibita locale)	
Gazoza (lokale Brause)	2,30€	Gazzosa (bibita locale)	
Soda	2,30€	Soda	
Flasche mineralwasser 1 lt	1,80€	Acqua in bottiglia 1 lt	
Wasser mit Kohlensäure		Acqua frizzante	
330ml	3,20€	330ml	
750ml	5,00€	750ml	



 Bier		Birre	
Lyra Pale ale 330ml	4,70€	Lyra Pale ale 330ml	
Exklusivvertrieb		Distribuzione esclusiva	
Lyra Golden ale 330ml	5,00€	Lyra Golden ale 330ml	
Bier aus Kissamos		Birra Di Kissamos	
Lyra Alkoholfrei 330ml	4,70€	Lyra Senza alcol 330ml	
Charma Chania 250ml	3,70€	Harma Piccola 250 ml	
Vom Fass		Birra fresca di Chania alla spina	
Charma Chania 400ml	4,50€	Harma Media 400 ml	
Vom Fass		Birra fresca di Chania alla spina	
Retsina 500ml		Harziger Weißwein Pnevmatikakis 7,50€	vino bianco resinato Pnevmatikakis
		Von Chania 7,50€	Di Chania
		Glas 3,50€	bicchieri

Unsere wein		Vini	
Lokale Weine aus eigener Produktion		Vini locali di nostra produzione	
	250ml	500ml	750ml
Marouvas Wein (Rotwein)	5,00€	8,00€	11,00€
Romeiko Wein (Rotwein)	5,00€	7,50€	9,20€
Rosé	5,50€	7,60€	9,70€
Weißwein	5,50€	7,60€	9,70€
1 lt	13,00€	13,00€	13,00€
Maruvas, (vino rosso locale invecchiato in barile di quercia)		Vino rosso Romeiko	
Vino rosé		Vino bianco	
Per altri vini in bottiglia, non esitate a chiedere!			
Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer in Höhe von ___%		Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA al tasso legale del ___%	
Wird dem Kunden keine Rechnung ausgehändigt, so ist er nicht zur Zahlung verpflichtet.		Se il cliente non riceve lo scontrino, non è obbligato a pagare.	
Geschäftsführer: Panagiotis Deiktakis		Amministratore delegato: Panagiotis Deiktakis	
Kommunalsteuer: ___%		Imposta comunale: ___%	
Das Restaurant muss ein Beschwerdebuch besitzen.		Il ristorante deve avere un registro dei reclami.	
Das Rauchen ist in allen geschlossenen Bereichen untersagt.		È vietato fumare in tutti gli spazi chiusi.	



Wir bieten auch eine große Auswahl an Flaschenweinen. Fragen Sie uns einfach!

Tsikoudia		Tsikoudia	
Gereifter 250ml	9,00€	Invecchiata 250ml	
Karaffe 250ml	7,50€	Caraffa 250ml	
Karaffe 125ml	5,00€	Caraffa 125 ml	
Abgefülltes Weingut Michalakis 200ml		Vino imbottigliato Ktima Michalakis	
Mandilari 14,00€		Mandilari	
Assyrtiko 14,00€		Assyrtiko	
Spina Muskat 14,00€		Spina Muscat	
Ouzo		Ouzo	
Karaffe 200ml	8,50€	Caraffa 250ml	
Bicchieri 3,70€		Verre	
Kaffee		Caffe	
Espresso 2,50€		Espresso	
Griechischer Kaffee 2,00€		Caffe greco	
Griechischer Kaffee doppelt 3,00€		Caffe greco doppio	
Tee		Te di	
Bergtee 2,50€		Tisana di montagna	

In unserem Garten finden Sie eine Bar mit Desserts und Drinks, auch Cocktails mit unserem Tsikoudia und Kräutern

Nel nostro giardino troverete un bar, dove potrete gustare degli ottimi cocktail a base di tsikudià (grappa locale) ed erbe aromatiche

