



# LEMONOKIPOS

RETHYMNO

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### CARPACCIO ΛΑΥΡΑΚΙ

Με Κονφί Παντζάρι, Ξινόμηλο, Σαλάτα με Βιολογικά Μυρωδικά και Σάλτσα Κόλιανδρου

10.5

### ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΦΑΒΑ

Μαριναρισμένο Χταπόδι\* σε Ντόπιο Ξύδι, Τοματίνια και Δροσερή Σαλάτα

12

### ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΠΕΤΕΙΝΟΥ

(ΦΑΡΜΑ ΑΛΕΞΑΝΔΡΑΚΗΣ)

Τουρσί Μανιτάρι, Λιαστή Τομάτα, Πιτάκια και Κρέμα Μαγιονέζας Βασιλικού

8.5

### ΣΑΓΑΝΑΚΙ

Παλαιωμένης Γραβιέρας Ρεθύμνου με Σπιτική Μαρμελάδα Τομάτας

7.5

### ΧΟΙΡΙΝΟ ΑΠΑΚΙ

Με Παραδοσιακό Φύλλο, Αυγό Ποσέ και Δροσερή Σαλάτα

8

### ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΝΤΑΚΟΣ

Με Λευκό Τυρί Ρεθύμνου, Κριθίνο Παξιμάδι, Ελιές και Κάπαρη

5.5

### ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

Με Φρέσκα Μυρωδικά και Αφρό Ξύγαλο

7.5

### ΓΑΡΙΔΕΣ\*

Ψημένες σε Χυμό Μανταρίνι, με Λεμονόφυλλα και Πουρέ Καρότου

9.5

### ΤΥΡΟΖΟΥΛΙ ΣΧΑΡΑΣ

Με Γλυκό Κουταλιού Τριαντάφυλλο

7.5

## ΣΑΛΑΤΕΣ

### ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΡΗΤΗΣ

Με Ξινομυζήθρα, Κρίταμο, Φρέσκο Κρεμμύδι και Τριμμένο Παξιμάδι

7.5

### ΣΑΛΑΤΑ ΑΓΡΙΑ ΡΟΚΑ

Με Μυρωδικά, Απάκι, Νιφάδες Ανθότυρου, Πράσινο Μήλο, Καρύδια και Βινεγκρέτ Πετιμέζι

11

### ΣΑΛΑΤΑ ΚΗΠΟΥ

Με Γαλομυζήθρα Ρεθύμνου, Αβοκάντο, Αχλάδι, Μυρώνια, Νεροκάρδαμο, Ψητά Φουντούκια και Σάλτσα Λευκού Μπαλσάμικου

10.5

## ΚΥΡΙΩΣ

### ΚΟΚΟΡΑΣ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟΣ

(ΦΑΡΜΑ ΑΛΕΞΑΝΔΡΑΚΗΣ)

Σιγοψημένος σε Βιολογικό Κόκκινο Κρασί και Πίκλα Σταμναγκάθι

12

### ΚΡΗΤΙΚΟ ΜΑΚΑΡΟΝΙ

Με Γαρίδες\*

Αυγοτάραχο Τρικαλινός

12

17

### ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

Με Γιαούρτι και Αρωματισμένο με Λάδι Λευκής Τρούφας

11.5

### ΞΙΝΟΣ ΤΡΑΧΑΝΑΣ & ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Με Αφρό Ανθότυρου και Σάλτσα Θυμάρι

13.5

### ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ ΣΙΔΗΡΟΔΡΟΜΟΣ

Στην Κατσαρόλα με Πουρέ Σελινόριζας και Σάλτσα Γλυκάνισου

16.5

### ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ

Στη Σχάρα με Πατάτες Baby και Μανιτάρια

12.5

### RIB EYE BLACK ANGUS

Με Ψητά Καρότα, Πατάτες Baby και Σαλάτα Άγρια Ρόκα

30

### ΧΟΙΡΙΝΗ ΠΑΝΣΕΤΑ

Στον Φούρνο με Μανιτάρια, Πατάτες Baby, Μαρμελάδα Κρεμμύδι και Σάλτσα Πετιμέζι

11.5

### ΦΙΛΕΤΟ ΤΣΙΠΟΥΡΑ

Σωτέ με Κρέμα Μαραθόριζας, Χόρτα Εποχής και Σάλτσα Λεμονιού

14.5

### ΚΑΛΑΜΑΡΙ\* & ΣΥΓΛΙΝΟ

Με Πουρέ Καρότου και Σάλτσα Βασιλικού

12.5

### ΦΡΕΣΚΟ ΨΩΜΙ ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

(ανά άτομο)

1.5

## ΓΛΥΚΑ

### ΤΑΡΤΑ ΛΕΜΟΝΙ

Με Κρέμα Λεμόνι, Μαρέγκα και Crumble Αμυγδάλου

7

### ΝΑΜΕΛΑΚΑ

Κρέμα Καραμελωμένης Λευκής Σοκολάτας Valhrona με Παγωτό

7.5

### ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ

Με Ζεστή Σοκολάτα Υγείας και Παγωτό Βανίλια Μαδαγασκάρης

6



LEMONOKIPOS  
RETHYMNO

TO SHARE

**SEA BASS CARPACCIO** 10.5  
With Beetroot Confit, Green Apple,  
Organic Green Leaves Salad and Coriander Sauce

**FAVA TART** 12  
With Octopus Marinated in Local Vinegar,  
Cherry Tomatoes and Fresh Salad

**COCKEREL SAUSAGES** 8.5  
*(FARM ALEXANDRAKIS)*  
With Pickled Mushroom, Sun-dried Tomato,  
Pita Bread and Basil Mayonnaise

**SAGANAKI** 7.5  
Fried Aged Gruyere From Rethymno  
with Homemade Tomato Jam

**CRETAN PORK APAKI** 8  
With Traditional Phyllo Pastry, Fresh Salad  
and Poached Egg

**DAKOS** 5.5  
Rusk Bread, Organic Tomatoes, Olives,  
Caper and Goat Cheese From Rethymno

**SAUTÉED MIXED MUSHROOMS** 7.5  
With Fresh Herbs and Sour Xigalo Cheese Foam

**PRAWNS\* COOKED  
WITH TANGERINE JUICE** 9.5  
Flavored with Fresh Lemon Leaves,  
Served with Carrot Mash

**TIROZOULI GOAT CHEESE** 7.5  
Grilled with Rose Jam

SALADS

**CRETAN ORGANIC  
CHERRY TOMATOES** 7.5  
With Sour Xinomizithra Goat Cheese,  
Cretan Samphire, Fresh Onion and Rusk Bread

**WILD ROCKET SALAD** 11  
Apple, Smoked Pork, Anthotiros Dry Goat Cheese,  
Kale, Walnuts, Grape Molasses Vinaigrette

**GARDEN SALAD** 10.5  
Lettuce, Mizithra Fresh Goat Cheese, Avocado,  
Watercress, Roasted Hazelnuts  
and Sauce of White Balsamic Vinegar

MAINS

**BRAISED COCKEREL** 12  
*(FARM ALEXANDRAKIS)*  
Slow Cooked in Organic Red Wine  
and Pickled Wild Chicory

**SEAFOOD CRETAN PASTA** 12  
Traditional Handmade Pasta with Prawns\* 17  
Trikalinos Bottarga

**MUSHROOM ORZO PASTA** 11.5  
With Greek Yoghurt and White Truffle Oil

**SOUR TRAHANAS & CHICKEN FILLET** 13.5  
Wheat Bulgur, Thyme Sauce  
and Anthotiros Goat Cheese Foam

**BEEF SHORT RIBS** 16.5  
Braised with Celeriac Mash & Star Anise Sauce

**SMOKED PORK STEAK** 12.5  
Grilled with Baby Potatoes and Mushrooms

**RIB EYE BLACK ANGUS** 30  
With Roasted Carrots, Baby Potatoes  
and Wild Rocket Salad

**PORK BELLY** 11.5  
Slow Roasted with Mushrooms,  
Baby Potatoes Onion Jam and  
Grape Molasses Sauce

**SEA BREAM FILLET** 14.5  
Sautéed with Fennel Mash, Season's Greens  
and Lemon Sauce

**SQUID\* & SIGLINO SALTED PORK** 12.5  
With Carrot Mash and Basil Sauce

**FRESH BREAD WITH ASSORTMENT** 1.5  
*(per person)*

DESSERTS

**LEMON TART** 7  
With Lemon Cream, Meringue and Almond Crumble

**NAMELAKA** 7.5  
*Blond Dulcey Valhrona*  
With Caramelized White Chocolate Cream  
and Ice Cream

**PROFITEROLE** 6  
With Bitter Chocolate and Madagascar  
Vanilla Ice Cream

WINTER 2019

MENU