



STARTERS TO SHARE

KALAMATAS OLIVES Marinated in olive oil with lemon, thyme & fresh oregano	4.5
TARAMAS White Fish Egg Roe Emulsion Topped with Cured Fish Roe Powder (Bottarga) from Mesologgi, Eptazimo Rusk Bread	7
TZATZIKI With Sellia Goat's Yogurt, Purslane, Amaranth & Chia Seeds	6
GRILLED AUBERGINE With Thyme Honey & Greek Feta Cheese PDO	6.5
FAVA Bean Puree Cooked with Six Herbs, Served with Tomatoes, Capers & Glazed Pearl Onions	6.5
CRETAN DAKOS Barley Rusk-Bread with Grated Fresh Tomato, Xinomizithra Cheese & Capers	6.5
"SAGANAKI" Fried Aged Gruyere from Rethymno with Homemade Tomato Jam	8
FRIED SQUID* With White Taramas Cream & Garlic Confit	9.5
 FRESH MUSSELS Steamed with Ouzo & Lemon Leaves	10
SHRIMPS* "SAGANAKI" Saganaki Sauce, Foam with White Cheese from Rethymno & Basil Oil	12.5
 FRESH OCTOPUS Marinated with Local Organic Vinegar, Crispy Vegetables & Fava Bean Cream	13
ORGANIC PORK SAUSAGES (VAVOYRAKIS FARM BIO KRETA) Stuffed with Wild Chicory (Stamnagkathi), Served with Pitta Bread & Smoked Yogurt	9.5
GRILLED BEEF MEATBALLS With Potato Chips & Homemade Red Bell-Pepper Ketchup	9
 FRESH FRENCH FRIES	4.5

SALADS

 WILD ROCKET SALAD Rocket Salad with Aromatic herbs, Apaki Smoked Pork, Anthotiros Shavings, Green Apple, Walnuts, Grape-Must Vinaigrette	10.5
CRETAN CHERRY TOMATOES Xinomizithra (Sour Cheese), Olive Oil, Samphire (Kritamo) & Rusk Bread Trimmings	9
 GARDEN SALAD Galomizithra Cheese from Rethymno, Avocado, Cretan Pear, Chervil Watercress, Mustard Leaves Roasted Hazelnuts, White Balsamic Vinaigrette	13
BEETROOT SALAD Roasted Beetroot, Served with Carob-Crusted Xygalo (Sour Cheese) Caramelized Orange, Aged Balsamic Vinegar Glaze	9.5
GREEK SALAD "HORIATIKI" Colorful Cherry Tomatoes, Cucumbers, Kritamo, Olives from Kalamata, Onion, Pepper & Greek Feta Cheese PDO	8.5

MAINS

BRAISED BABY GOAT'S LEG With Fresh Lemon Leaves, Star-Anise, Couscous, Xygalo Cheese Cream	17.5
 BRAISED BEEF CHEEKS* Cooked with Staka Sheep's Butter, Fresh Rosemary	15.5
CHICKEN FILLET WITH SOUR TRAHANAS Trahanas Cracked Wheat, Dry Anthotiros Cheese Cream, Thyme	13.5
 ORGANIC PORK STEAK (VAVOYRAKIS FARM BIO KRETA) Grilled with Potato Chips, Herb Salad & Caper Vinaigrette	14
KLEFTIKO ROASTED LAMB With Fresh Lemon Juice, Local Herbs, Garlic, White Wine Served with Baby Potatoes	16.8
RIB EYE BLACK ANGUS With Roasted Carrots, Baby Potatoes or Mash Potatoes & Wild Rocket Salad	30
MUSHROOM ORZOTTO "YOUVETSI" Sellia Goat's Yogurt & Thyme	15.5
FRESH TRADITIONAL CRETAN PASTA Prawns * & Cured Fish Roe from Mesologgi	16.5
SEA BASS FILLET SAUTÉED Celery Root Purée with Cuttlefish Ink, Vegetables & Lemon Sauce with Caper	17
 SEA BREAM FILLET Fennel Cream, Seasonal Boiled Greens & Lemon Sauce	16
 FRESH TUNA FILLET Avocado, Steamed Greens, Fresh Tomato Sauce	18.8
SOURDOUGH & CAROB BREAD With Anthogalo Cream Cheese, Olive Oil & Olives from Kalamata. (per person)	1.5

KIDS MENU

SPAGHETTI WITH BUTTER & LOCAL CHEESE	5.5
SPAGHETTI TOMATO SAUCE	6
SPAGHETTI BOLOGNEZ	6.5
HOMEMADE MINI CHICKEN FILLET Grilled with Crispy Fresh Fries or Mash Potato	7
GRILLED BEEF MEATBALLS With Crispy Fresh Fries or Mash Potato & Yogurt Sauce	7



 **GLUTEN FREE**



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ Μαριναρισμένες σε ελαιόλαδο με λεμόνι, θυμάρι & φρέσκια ρίγανη	4.5
ΤΑΡΑΜΑΣ Πούδρα Αυγοτάραχου Μεσολογίου & Παξιμάδι από Εφτάζυμο Ψωμί	7
ΤΖΑΤΖΙΚΙ Με Κατσικίσιο Γιαούρτι Σελλιών, Γλυστρίδα, Σπόρους από Αμάρανθο & Τσία	6
ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ Με Θυμαρίσιο Μέλι & Φέτα ΠΟΠ	6.5
ΦΑΒΑ Μαγειρεμένη με Έξι Βότανα, Τοματίνια, Κάπαρη & Καραμελωμένο Κρεμμύδι	6.5
ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΝΤΑΚΟΣ Ξινομυζήθρα, Τομάτα, Κρίθινο Παξιμάδι & Κάπαρη	6.5
ΣΑΓΑΝΑΚΙ Παλαιωμένης Γραβιέρας Ρεθύμνου με Σπιτική Μαρμελάδα Τομάτας	8
ΚΑΛΑΜΑΡΙ* ΤΗΓΑΝΗΤΟ Με Ταραμά & Σκόρδο Κονφί	9.5
 ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΔΙΑ Αχνιστά με Ούζο & Λεμονόφυλλα	10
ΓΑΡΙΔΕΣ* ΣΑΓΑΝΑΚΙ Σάλτσα Σαγανάκι, Αφρός από Λευκό Τυρί Ρεθύμνου & Λάδι Βασιλικού	12.5
 ΦΡΕΣΚΟ ΧΤΑΠΟΔΙ Μαριναρισμένο με Ντόπιο Βιολογικό Ξύδι, Πολύχρωμα Τοματίνια & Κρέμα Φάβας	13
ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΧΟΙΡΙΝΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ (ΦΑΡΜΑ ΒΑΒΟΥΡΑΚΗ) Γεμιστά με Σταгнаγκάθι, Πιτούλες & Καπνιστό Γιαούρτι	9.5
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ Τσιπς Πατάτας & Σπιτική Κέτσαπ Κόκκινης Πιπεριάς	9
 ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ	4.5

ΣΑΛΑΤΕΣ

 ΣΑΛΑΤΑ ΑΓΡΙΑ ΡΟΚΑ Νιφάδες Ανθότυρου, Μυρωδικά, Απάκι, Πράσινο Μήλο, Καρύδια & Βινεγκρέτ Πετιμέζι	10.5
ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΡΗΤΗΣ Ξινομυζήθρα, Ελαιόλαδο, Κρίταμο Τουρσί, Τριμμένο Κρίθινο Παξιμάδι	9
 ΣΑΛΑΤΑ ΚΗΠΟΥ Γαλομυζήθρα Ρεθύμνου, Αβοκάντο, Αχλάδι Εποχής, Μυρώνια, Φύλλα Μουστάρδας, Ψητά Φουντούκια & Σάλτσα Λευκού Μπαλσάμικο	13
ΣΑΛΑΤΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙ Ξύγαλο σε Κρούστα από Χαρουποπαξιμάδο, Καραμελωμένο Πορτοκάλι & Παλαιωμένο Μπαλσάμικο	9.5
ΣΑΛΑΤΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ Πολύχρωμα Τοματίνια, Ξυλάγγουρο, Κρίταμο Τουρσί, Ελιές Καλαμάτας, Κρεμμύδι, Πιπεριές & Φέτα ΠΟΠ	8.5

ΚΥΡΙΩΣ

ΚΑΤΣΙΚΙ ΜΠΟΥΤΙ ΜΕ ΚΟΥΣΚΟΥΣ Σιγομαγειρεμένο με Λεμονόφυλλα, Γλυκάνισο & Ξύγαλο	17.5
 ΜΑΓΟΥΛΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ* Με Πουρέ Πατάτας, Μαγειρεμένα με Στάκα & Αρωματισμένα με Δενδρολίβανο	15.5
ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΞΙΝΟ ΤΡΑΧΑΝΑ Κρέμα από Ανθότυρο Ρεθύμνου, Θυμαρί	13.5
 ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ (ΦΑΡΜΑ ΒΑΒΟΥΡΑΚΗ) Με Πατάτες Τηγανητές, Σαλάτα Αρωματικών & Σάλτσα Κάπαρης	14
ΑΡΝΙ ΚΛΕΦΤΙΚΟ Με Baby Πατάτες, Μυρωδικά, Λεμονοχυμό & Λευκό Κρασί	16.8
RIB EYE BLACK ANGUS Με Ψητά Baby Καρότα, Πατάτες Baby ή Πουρέ Πατάτας & Σαλάτα Άγρια Ρόκα	30
ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ Κατσικίσιο Γιαούρτι Σελλιών, Θυμαρί	15.5
ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΗΤΙΚΟ ΣΤΡΙΦΤΑΡΙ Με Γαρίδες* & Αυγοτάραχο Μεσολογίου	16.5
ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΥΡΑΚΙ ΣΩΤΕ Πουρέ Σελινόριζας με Μελάνι Σουπιάς, Λαχανικά & Σάλτσα Λεμονιού με Κάπαρη	17
 ΦΙΛΕΤΟ ΤΣΙΠΟΥΡΑ Με Πουρέ Μαραθόριζας, Χόρτα Εποχής & Σάλτσα Λεμονιού	16
 ΦΡΕΣΚΟ ΦΙΛΕΤΟ ΤΟΝΟΥ Αβοκάντο, Βραστά Χόρτα Εποχής, Σάλτσα Ωμής Τομάτας	18.8
ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ από σκληρό σιτάρι & ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΧΑΡΟΥΠΟΨΩΜΟ από βιολογικό αλεύρο (χωρίς γλουτένη) Ανθόγαλο, Αγνό Παρθένο Ελαιόλαδο & Ελιές Καλαμάτας (κατ'άτομο)	1.5

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΜΕ ΤΥΡΙ	5.5
ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΕΛΑΦΡΙΑ ΣΑΛΤΣΑ ΤΟΜΑΤΑΣ	6
ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΚΙΜΑ	6.5
ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΜΠΟΥΚΙΤΣΕΣ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ Με Τραγανές Πατάτες ή Πουρέ Πατάτας	7
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙΑ ΣΧΑΡΑΣ Με Τραγανές Πατάτες ή Πουρέ Πατάτας και Σως Γιαούρτι	7