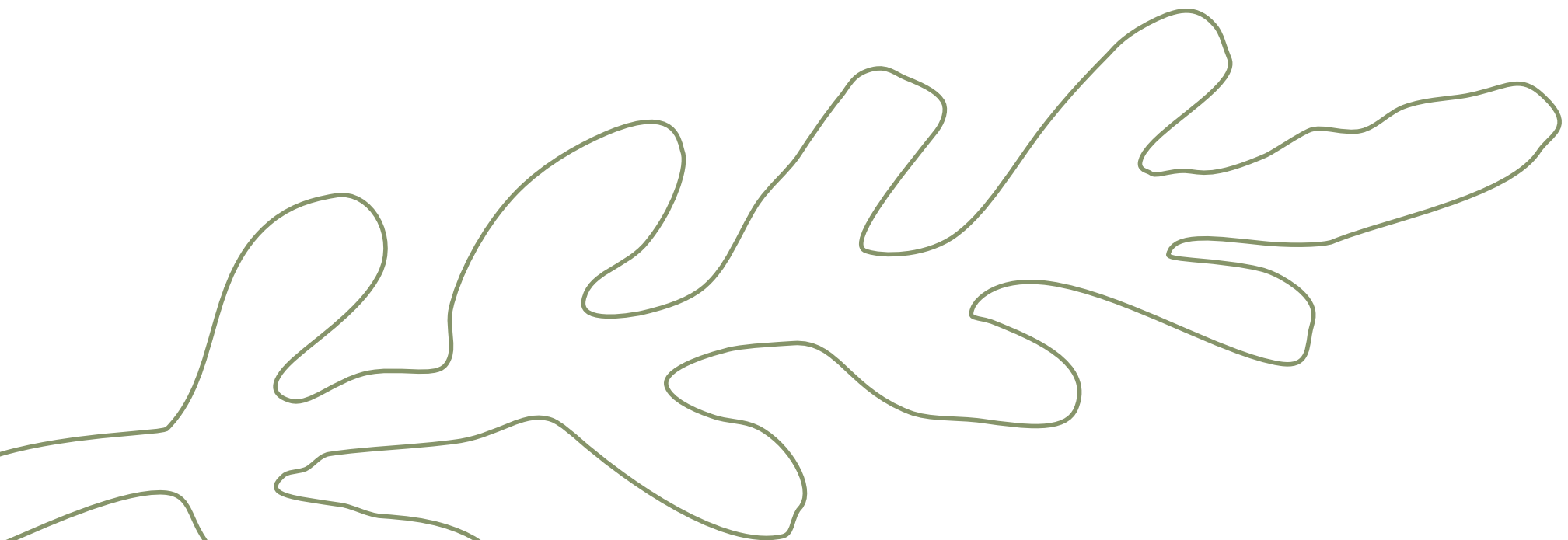




theodosi
RESTAURANT

δημιουργική Κρητική κουζίνα



Για Αρχή

Κρητικός Ντάκος 6€ v

κρίθινο παξιμάδι, BIO τριμμένη ντομάτα, πηχτόγαλο Χανίων Π.Ο.Π. της οικογένειας Μπαλαντίνου & BIO έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Αγίας Τριάδος Ακρωτηρίου Χανίων

signature
dish

Μπουρεκάκια 7€

με άγρια μανιτάρια, Χανιώτικη μυζήθρα & χωριάτικο λουκάνικο με γλυκόξινη σάλτσα από άγρια μούρα αρωματισμένη με αρμπαρόριζα

Ανθούς Κολοκυθιού 7€ vg gf

άγριο ρύζι αρωματισμένο με φρέσκα κρητικά βότανα

signature
dish

Κρητικό Απάκι 9€

απάκι (Καλογριδίη Μ., Βουλγάρω, Χανίων) σοτέ σε οξήμελο (θυμαρίσιο μέλι & ξύδι από κρασί μαρουβά) με ψητά λαχανικά, διαλεκτά χόρτα βουνού & μούς κατσικίσου τυριού, συνοδεύεται με Σφακιανή πίτα

Γραβιέρα Φλαμπέ 7€ v

γραβιέρα Π.Ο.Π Χανίων με κρούστα από δημητριακά, σε παρθένο ελαιόλαδο, αποξηραμένα φύλλα δυόσμου & σάλτσα από βατόμουρα

Μανιτάρια Γεμιστά 7€

ψητά μανιτάρια, κρέμα τυρί με κρητικά μυρωδικά, πικάντικο λουκάνικο & τυρί κασέρι

Καπνιστά Λουκάνικα Κρήτης 9€ gf

χειροποίητα χοιρινά λουκάνικα, ψητές τσακιστές ελιές & βολβοί ξιδάτοι (Καλογριδίη Μ., Βουλγάρω, Χανίων)

Καλιτσούνια 5€ v

χειροποίητα, με σπανάκι, άνηθο & κρητικά τυριά, συνοδεύεται με μους κατσικίσου τυριού

Φρέσκα Τηγανιτά Πατατάκια 5€ vg gf

σε ελαιόλαδο, κρητικό θαλασσινό αλάτι (Vinolio Creta), άγρια ρίγανη, με aioli μπαλσάμικου

Τυρόψωμο 6€ v

ψωμάκια τσιαπάτας με Μοτσαρέλα, φρέσκο σκόρδο & βούτυρο, σπόρους παπαρούνας & φρέσκο κρεμμυδάκι

Καπνιστό Σολομό 8€

φρυγανισμένο ψωμί, με μούς από Κρητικά τυριά, αβοκάντο, ντοματίνια, κάπαρη & άνηθο

signature
dish

Στάκα Ντιπ 8€ v

κατσικίσιο ανθόγαλο με σπανάκι & αγκινάρες σοτέ, στο φούρνο με τυρί Γκούντα, συνοδευόμενο με τραγανές τортίγιες καλαμποκιού

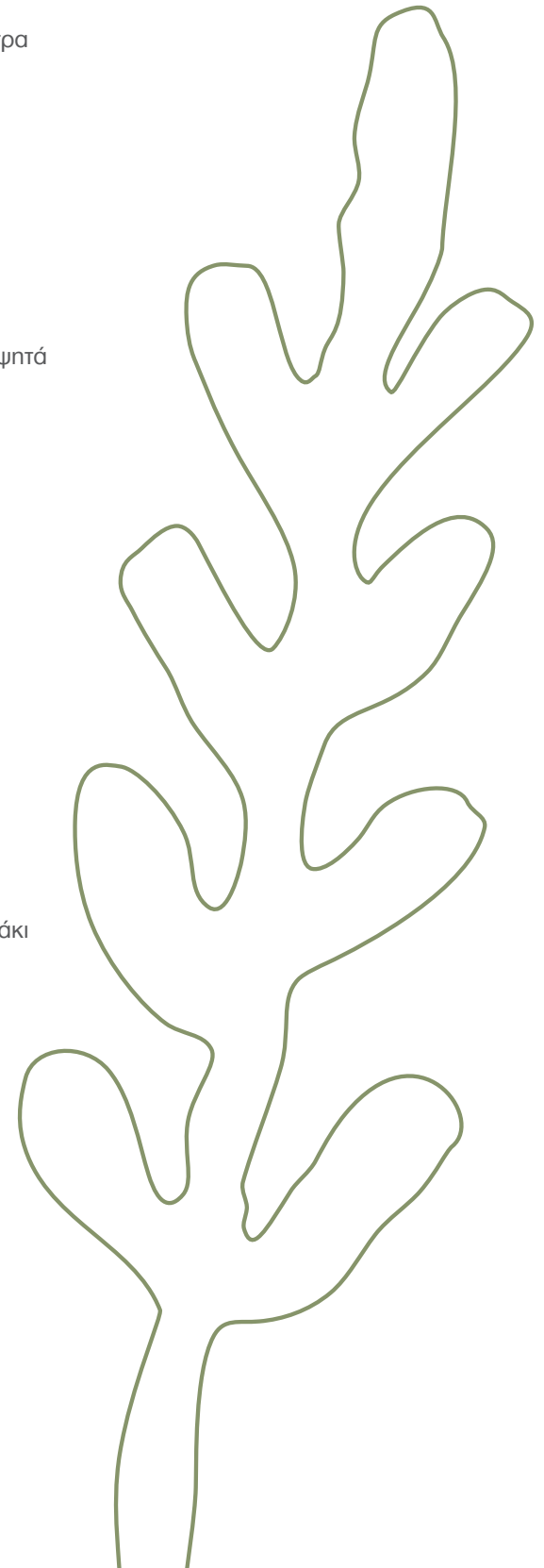
Ωμά

Ταρτάρ Τόνου 14€

Κρητικά αβοκάντο, θυμάρι, βινεγρέτ από μοσχολέμονο & πορτοκάλι, με BIO κύβοι αλόε βέρα

Καρπάσιο Μοσχαριού 12€ gf

ρόκα, ντοματίνια, γραβιέρα Κρήτης & BIO ελαιόλαδο έξτρα παρθένο Αγίας Τριάδος Ακρωτηρίου Χανίων



Σαλάτες

Κρητική 8€ **BIO** **v**

ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, γλιστρίδα, οφή πατάτα, τσακιστές ελιές, πηχτόγαλο Χανίων Π.Ο.Π. & χειροποίητο κρίθινο παξιμάδι. Βιολογικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ξύδι από κρασί μαρουβά & κρητικό θαλασσινό αλάτι όλα από την Μονή Τζακαρόλων Αγίας Τριάδας

Σαλάτα Κοτόπουλο Σχάρας 9€

τραγανή πράσινη σαλάτα, κρητικά αβοκάντο, ντοματίνια, σπαράγγια, κρεμμύδι & φέτα σε βαλσάμικο βινεγκρέτ & Σφακιανό φρύγανο λαδιού με ρίγανη

Σαλάτα Απάκι 10€

τραγανό σπανάκι, σφαίρες από τηγανιτό κατσικίσιο τυρί, ψητά μανιτάρια, ντοματίνια, πράσινο μήλο, καραμελωμένα καρύδια, βινεγκρέτ από πετιμέζι & κριτσινάκι γραβιέρας

παξιμάδια, φρύγανο & κριτσινάκια από το αρτοποιείο Ντουρουντού Σφακίων

Σπιτική Πίτα (flatbread)

ανοιχτή πίτα με χειροποίητο φύλλο από δίκοκκο σιτάρι (χαμηλό σε γλουτένη) **BIO**

Πίτα Σπανάκι 9€ **v**

με πέστο βασιλικού, αγκινάρα, ντομάτα, κρεμμύδι, ελιές & φέτα

Ζυμαρικά - Ρύζι

signature
dish

Κρητικές Χυλοπίτες με Γαρίδες 14€

χειροποίητες χυλοπίτες της Κρητικής Γης, με butterflyed γαρίδες, σπαράγγια, ρακόμελο, ντοματίνια, γραβιέρα Χανίων & φρέσκια κρέμα

Σκιουφιχτά με Λαχανικά 8€ **v**

αγκινάρα, μανιτάρια, πιπεριές, ντοματίνια, κάπαρη & γραβιέρα Χανίων Π.Ο.Π.

Πένες με Φιλέτο Κοτόπουλο Σχάρας 9€ **gf**

ζυμαρικά χωρίς γλουτένη με σάλτσα ντομάτας, πιπεριές, ελιές, κάπαρη & ξηρό ανθότυρο

Μπολ Ρυζιού με Άγρια Μανιτάρια 10€ **vg**

ρύζι καρναρόλι, σιτάρι, κριθάρι & ρόκα

v χορτοφάγος **vg** αυστηρός χορτοφάγος **gf** χωρίς γλουτένη

BIO βιολογικά προϊόντα **Π.Ο.Π.** Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

Της Θάλασσας


Για Αρχή


Μύδια Αχνιστά* 10€ 
Ελληνικά μύδια σε σκόρδο, λευκό κρασί Βηλάνα & φρέσκια κρέμα


Γαρίδες Σκόρδου* 13€ 
butterflied γαρίδες σοτέ, σε βούτυρο & σκόρδο, λευκό κρασί Πλυτό, λάιμ & σχοινόπρασο



Χταπόδι Σχάρας* 14€ 
με κάπαρη, άγρια ρίγανη & Ντιζόν βινεγκρέτ

Κύρια Πιάτα

Φιλέτο Τόνου 17€ 
Ελληνικός τόνος Yellowfin, στο τηγάνι με κρούστα από φιστίκι αιγίνης, σάλτσα από βατόμουρα & μπριάμ λαχανικών (μέτρια ψημένο)

Σολομό Σχάρας 16€ 
με αρωματικά ξηρά βότανα Κρήτης, σάλτσα από πέστο ρόκας & ψητά λαχανικά εποχής




Σουβλάκι Γαρίδας Black Tiger* 16€ 
στην σχάρα, με πιλάφι από άγριο ρύζι, ψητά λαχανικά & σκορδαλιά από σελινόριζα

Φιλέτο Λαυράκι 18€ 
Φιλέτο από Ελληνικές ιχθυοκαλλιέργειες με αποξηραμένα κρητικά βότανα, χτυπητό λαδολέμονο,  λαχανικά & άγρια χόρτα εποχής

Θαλασσινά Ημέρας
Ρωτήστε μας! (τιμή αγοράς)

Αξιόπιστα φρέσκα θαλασσινά από το τοπικό κατάστημα ΚΩΛΕΤΗΣ,
Οδός Σκαλίδη, Χανιά

Συνιστάται να μην γίνονται αλλαγές στα πιάτα όπως αρχικά παρουσιάζονται,
προκειμένου να επιτευχθεί η επιθυμητή γεύση και παρουσίαση

 χορτοφάγος  αυστηρός χορτοφάγος  χωρίς γλουτένη

 βιολογικά προϊόντα Π.Ο.Π. Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης



Κύρια Πιάτα

Αρνί Κότσι* 16€ 

τρυφερό αρνί τσιγαριστό, με ελληνική ζαφορά, αρωματισμένη σάλτσα γιαούρτι & πατάτες baby με φρέσκο σκόρδο & μέλι

signature
dish

Μπάρμπεκιου Ribs 14€

τρυφερές χοιρινές κορτεζίνες με σπιτική σάλτσα μπάρμπεκιου από κρητικό θυμαρίσιο μέλι & πετιμέζι, συνοδεύετε με ανάμεικτη πράσινη σαλάτα & rustic πατάτες τηγανιτές




Μπουρέκι Γλυκοκολοκύθας 10€  

με πατάτα, γλυκοκολοκύθα, πηχτόγαλο Χανίων Π.Ο.Π., συνοδεύετε με μικρή σαλάτα ρόκας & μους κρητικού τυριού

signature
dish

Φιλέτο Κοτόπουλο 13€

γεμιστό με σύγκλινα (Αφοί Κασσάκη, Ηρακλείου) & Κρητικά τυριά, με κρεμώδες σάλτσα από Βιδιανό κρασί & πιλάφι από άγριο ρύζι αρωματισμένο με γλυκάνισο

Κρητικό Σπιθάδο με Λαχανικά 10€   

καλοκαιρινά λαχανικά, με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, σε ελαιόλαδο & κρητικό θαλασσινό αλάτι. Συνοδεύεται με φρέσκιες πατάτες τσιπς

signature
dish

«Μουσακάς» Καπνιστής Μελιτζάνας 11€ 

με ξινόχοντρο, φρέσκια ντομάτα, γιαούρτι μπεσαμέλ, τυρί Μοτσαρέλα & φρέσκο βασιλικό

Γεμιστά Καλοκαιρινά Λαχανικά 10€   


με άγριο ρύζι, φρέσκα κρητικά βότανα, συνοδεύονται με πατάτες baby

signature
dish

Χοιρινή Μπριζόλα (χωρίς κόκκαλο) 300γρ 12€

στη σχάρα, σε σάλτσα στάκας με καραμελωμένα πράσινα μήλα, καπνιστό μπέικον & φασκόμηλο, συνοδεύεται με βουτυράτο πουρέ πατάτας

Μοσχαρίσια Μπριζόλα 280 γρ 19€

κόντρα φιλέτο, με σάλτσα κρέμας από μανιτάρια Πορτομπέλο & Μεταξά,  λαχανικά σχάρας & πουρέ φουρνιστής πατάτας (μέτρια ψημένο)

Μπριζόλα Rib Eye 250 γρ 26€

πιστοποιημένο Black Angus βόειο κρέας που τρέφεται με χόρτα, στη σχάρα με κρητικό θαλασσινό αλάτι, ψητά λαχανικά & baby πατάτες φούρνου (μέτρια ψημένο)

Σουβλάκι Κοτόπουλο Σχάρας 10€ 

χειροποίητο, μαριναρισμένο σε φρέσκα μυρωδικά, με πράσινη σαλάτα & πατάτες τηγανιτές

Μπιφτέκι Black Angus 11€

από φρέσκο πιστοποιημένο βόειο κρέας που τρέφεται με χόρτα, με πέστο φέτας, καπνιστό μπέικον & Μοτσαρέλα. Συνοδεύεται με δροσερή σαλάτα & τηγανιτές πατάτες dippers

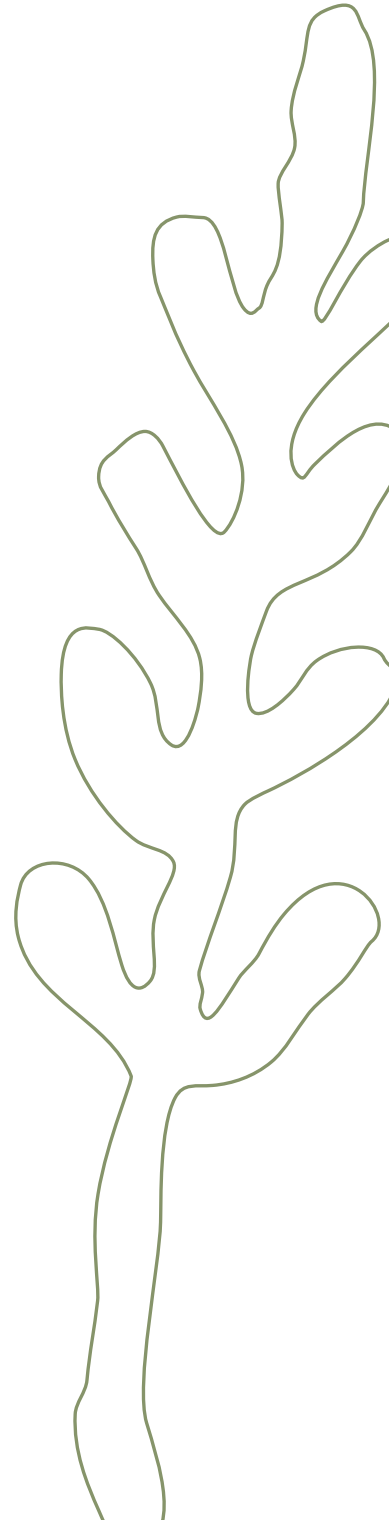
signature
dish


Καρεδάκια Αρνιού* 

με κρούστα από Κρητικά μυρωδικά, πέρλες ταπιόκα & σάλτσα πετιμέζι.

Συνοδεύεται με μπριάμ λαχανικών & βουτυράτο πουρέ πατάτας (μέτρια ψημένο)

Μισό καρέ 22€ Ολόκληρο καρέ 40€





Οι κουζίνες μας δεν είναι χωρίς γλουτένη, μπορεί τα συστατικά να έρθουν σε επαφή με άλλα προϊόν που περιέχουν γλουτένη

Δεν παρατίθενται όλα τα συστατικά. Παρακαλείστε να μιλήσετε απευθείας με τον υπεύθυνο υγειονομικού ενδιαφέροντος εάν η αλλεργία σας είναι σοβαρή.

Σε όλα τα κρύα πιάτα χρησιμοποιούμε **ΒΙΟ** έξτρα παρθένο ελαιόλαδο βιολογικής καλλιέργειας Αγίας Τριάδος Χανίων και σε όλα τα τηγανητά παρθένο ελαιόλαδο

Πολλά από τα προϊόντα μας είναι από μικρούς παραγωγούς για να μπορεί να ελέγχεται η ποιότητά τους, γι' αυτό μπορεί να μην διατίθενται πάντα

Επιλεγμένα κατεψυγμένα προϊόντα*

Οι τιμές είναι σε ευρώ και συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις

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

Το βιβλίο των παράπων βρίσκεται στην είσοδο του καταστήματος

Ο καταναλωτής δικαιούται να πληρώσει με τη χρήση πιστωτικής, χρεωστικής ή προπληρωμένης κάρτας

Αγορανομικός υπεύθυνος: Θεοδόσης Παναγιώτης Κακαβελάκης

Παπαρηγοπούλου & Νικ. Ξυλούρη 99, Λόφος Παρηγοριάς, Χανιά
Τηλ: 28210 93733, Κινητό: 6979151577, Φαξ: 28210 90526
email:theo@theodosirestaurant.com
www.theodosirestaurant.com



theodosi
RESTAURANT

Creative Cretan Cuisine

A TASTE OF CRETE

4 Course Menu

19 €

1st Course

Cretan Welcome

Dip & olive plate, Cretan bread basket with paksimadia, sour doughs & mini koulouria

2nd Course

Starter

Your choice of starter from our selection of Cretan delicacies

3rd Course

Main Dish

Your choice of main dish from our creative menu selection (max value 13 euro)

4th Course

Dessert & Cretan Liqueur

Enjoy our daily house made Dessert
& Cretan liqueur (made with local wine & Tsikoudia scented with Arbaroriza)



Starters

Cretan Dakos 6€ v

toasted barley rusks topped with freshly grated BIO tomatoes, soft goat cheese from Balantinos family P.D.O. Chania & drizzled in BIO extra virgin olive oil from Agia Triada Monastery in Chania

signature
dish

Phyllo Rolls 7€

wild mushrooms, spiced country sausage & local goat cheese, served with a sweet & sour wild berry sauce scented with arbaroriza leaves (apple geranium)

Zucchini Flower Blossoms 7€ vg gf

stuffed with wild rice scented with fresh Cretan herbs

signature
dish

Cretan Apaki (smoked pork) 9€

apaki (made by Kalogridi Mihali, Boulgaro village in Kissamos) sautéed in oxymelo sauce (thyme honey & aged marouva vinegar) with roasted BIO vegetables, handpicked mountain greens, topped with a goat cheese mousse. Served with a Sfakiani pita - a traditional pan fried cheese pie from Sfakia, Crete

Graviera Cheese Flambé 7€ v

P.D.O. cheese from Chania in a corn flake crust, seared in extra virgin olive oil, with dried mint leaves & raspberry sauce

Stuffed Mushrooms 7€

roasted mushrooms, cream cheese, Cretan herbs & spiced sausage, topped with Kaseri cheese

Smoked Cretan Sausages 9€ gf

traditional handmade pork sausages served with roasted tsakistes olives & cured wildflower bulbs (made by Kalogridi Mihali, Boulgaro village in Kissamos)

Cretan Pies 5€ v

handmade pastry dough filled with spinach, dill & soft Cretan cheeses, served with a goat cheese mousse

Fried Potato Chips 5€ vg gf

hand-cut & cooked in olive oil, sprinkled with Cretan sea salt (Vinolio Creta), wild oregano & served with balsamic aioli dipping sauce

Cheese Bread 6€ v

Ciabatta bread topped with Mozzarella cheese, fresh garlic-butter, sprinkled with poppy seeds & fresh onion

Smoked Salmon 8€

toasted bread, Cretan cheese mousse, avocado, cherry tomatoes, capers & fresh dill

signature
dish

Staka Dip 8€ v

traditional buttermilk spread with sautéed spinach & artichokes, baked in the oven with Gouda cheese, served with crispy corn tortillas

Raw

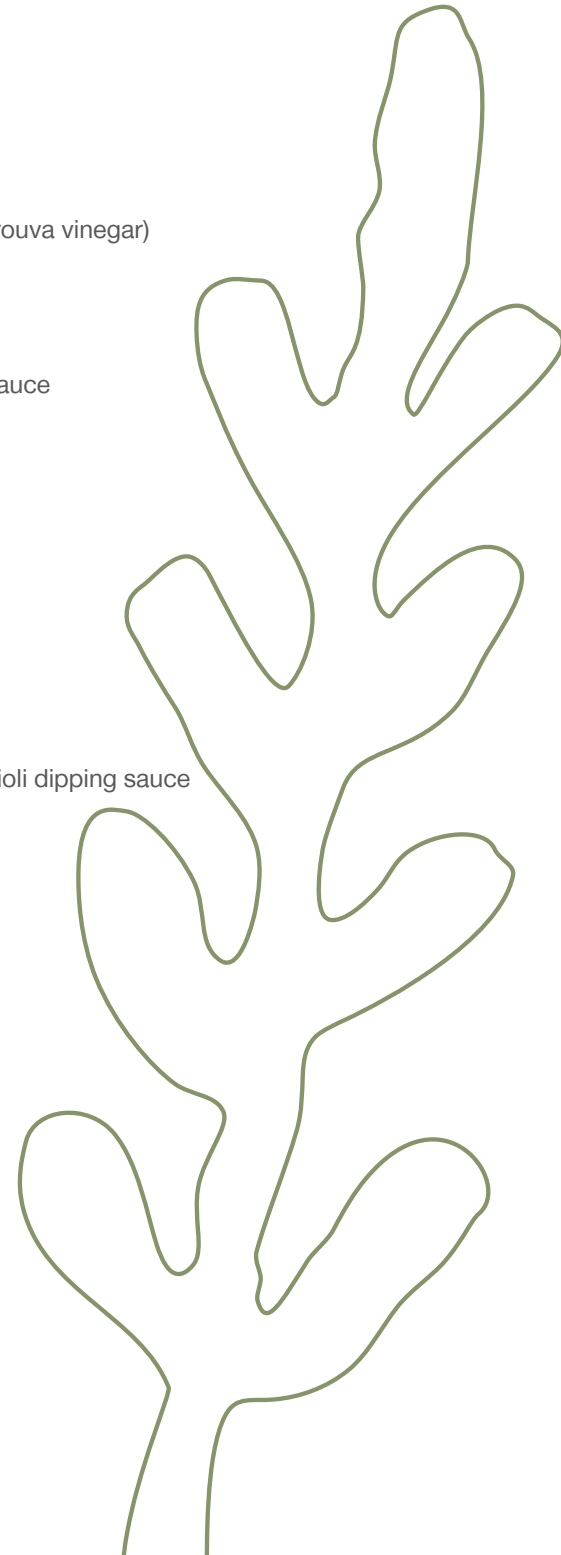
Tuna Tartare 14€

Cretan avocado, fresh thyme, lime-orange vinaigrette & BIO aloe vera cubes

Beef Carpaccio 12€ gf

wild Cretan rocket, cherry tomatoes, Graviera cheese, drizzled in BIO olive oil from Agia Triada Monastery, Chania

v vegetarian vg vegan gf gluten free BIO organically grown P.D.O. Protected Designation of Origin



Salads

Cretan Salad 8€ BIO v

tomato, cucumber, peppers, onion, purslane, baked potato, tsakistes olives, Pichtogalo cheese P.D.O. Chania & handmade barley rusks. Served with a dressing made of extra virgin olive oil, aged marouva vinegar & Cretan sea salt all made by the monks at Agia Triada Tzagarolon monastery

Grilled Chicken Salad 9€

assorted leafy greens, Cretan avocado, cherry tomatoes, onion, asparagus, feta cheese, balsamic vinaigrette, with friganies made with olive oil & oregano

Apaki Salad 10€

crisp baby spinach, warm goat cheese spheres, sautéed mushrooms, cherry tomatoes, green apples, caramelized walnuts, a petimezi vinaigrette (local grape syrup) & Graviera cheese bread sticks

Rusks, friganies & bread sticks made by the Ntourountou family bakery in Sfakia

Flatbread

handmade dough made with emmer flour
(an ancient wholegrain flour, low in gluten) BIO

Spinach Flatbread 9€ v

with basil pesto, artichoke, tomato, onion, olives & feta cheese

Pasta - Rice

signature
dish

Hilopites Pasta with Prawns 14€

handmade Cretan pasta from Kritiki Gea, with butterflied prawns, asparagus, rakomelo (local spirit made of raki & honey), cherry tomatoes, local Graviera cheese & fresh cream

Skioufichta Pasta with Vegetables 8€ v

handmade Cretan pasta with sautéed artichokes, mushrooms, peppers, cherry tomatoes, capers & topped with Graviera cheese P.D.O. Chania

Grilled Chicken Penne 9€ gf

with a herbed tomato sauce, bell peppers, olives, capers & topped with aged anothiro cheese

Wild Mushroom Rice Bowl 10€ vg

carnaroli rice with wheat & barley, topped with Cretan rocket

Seafood

Appetizers

Steamed Mussels* 10€ gf

Greek mussels with garlic, Cretan Vilana wine & fresh cream

Garlic Prawns* 5 pcs 13€ gf

sautéed butterflied prawns, fresh garlic-butter, Cretan Plyto wine, lime & fresh chives

Grilled Octopus* 14€ gf

with capers, wild oregano, drizzled in a Dijon vinaigrette

Mains

Tuna Fillet 17€ gf

pan seared, pistachio crusted Greek Yellowfin tuna, with a seasonal vegetable briam & wild raspberry reduction (cooked medium-rare)

Grilled Salmon 16€ gf

marinated in aromatic dried Cretan herbs with rocket pesto sauce & roasted Cretan vegetables

Black Tiger Prawn Souvlaki* 16€ gf

grilled & served with wild rice pilaf, Cretan vegetables & celery-root skordalia

Sea Bass Fillet 18€ gf

pan seared fillet from Greek fish farms, dry herb rub, whipped ladolemono dressing, roasted BIO vegetables & handpicked wild seasonal greens

Seafood of the Day

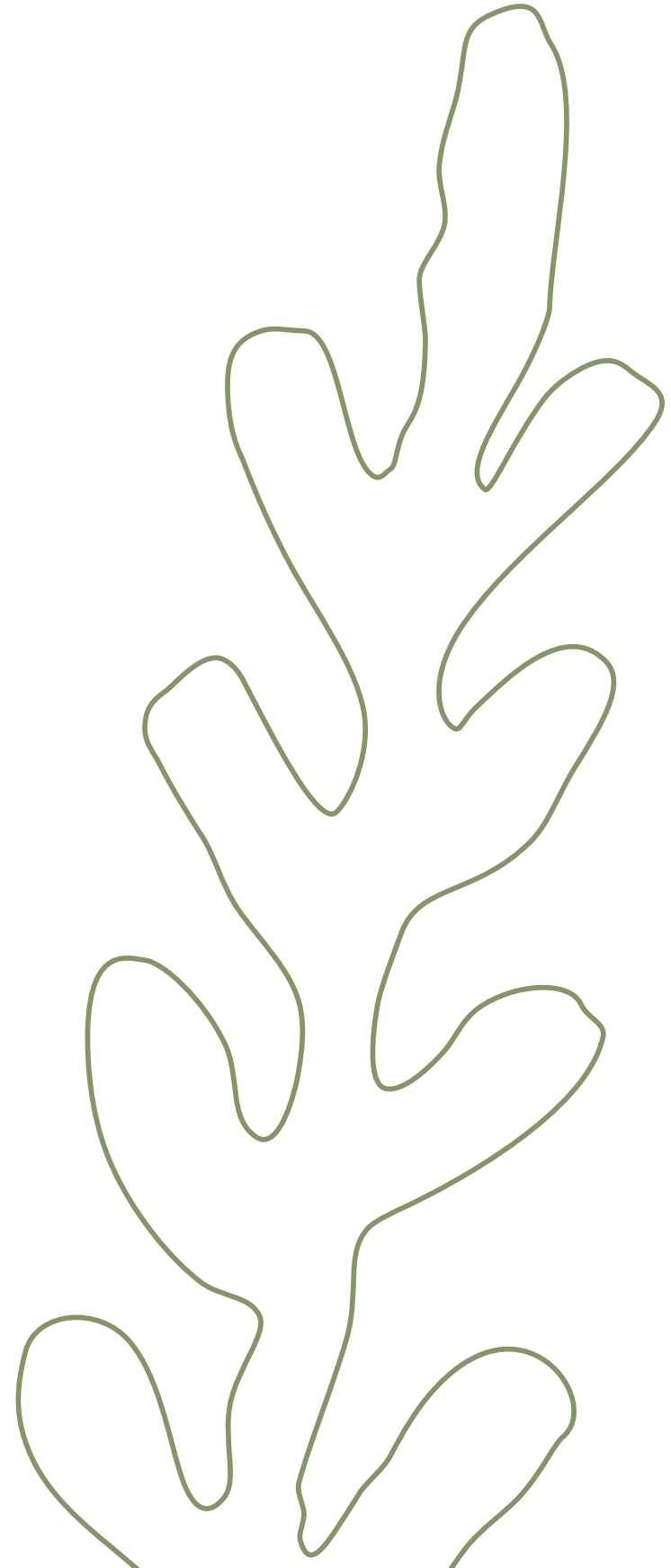
Ask us! (market price)

Trusted fresh seafood from our local fish market KOLETIS,
Skalidi Street, Chania

The chef recommends no changes be made to the dishes as originally presented
in order to retain the desired taste and presentation.

v vegetarian vg vegan gf gluten free BIO organically grown

P.D.O. Protected Designation of Origin



Main Dishes

Lamb Shank* 16€ gf

tender tsigariasto lamb with Greek saffron, in a spiced Greek yoghurt sauce & honey-garlic baby potatoes

signature
dish

Barbeque Ribs 14€

tender pork ribs with homemade barbeque sauce made of Cretan thyme-honey & petimezi grape juice syrup, served with a mixed leaf salad & rustic fries

Pumpkin Boureki 10€ v gf

vegetable casserole layered with pumpkin, potato & soft goat cheese, served with a baby rocket salad & Cretan cheese mousse

signature
dish

Chicken Fillet 13€

stuffed with siglino smoked pork (Kassaki Bros, Heraklion) & local cheeses, with a cream sauce made with Cretan Vidiano wine, served with wild rice vegetable pilaf scented with star anise

Cretan Vegetable Stifado 10€ BIO vg gf

stewed summer vegetables, freshly grated tomato, cooked in extra virgin olive oil, Cretan sea salt & served with hand cut chips

signature
dish

Smoked Eggplant «Mousaka» 11€ v

with xinohontro (a Cretan bulgar wheat) topped with freshly ground tomato sauce, Greek yogurt béchamel, Mozzarella cheese & fresh basil

Stuffed Summer Vegetables 10€ BIO vg gf

with wild rice, fresh Cretan herbs, served with baby potatoes

signature
dish

Pork Loin Chops 300gr 12€

served in a staka sauce with caramelized green apples, smoked bacon & sage, served with buttery mashed potatoes

Sirloin Steak 280gr 19€

served with a Portobello mushroom & Metaxa brandy cream sauce, grilled BIO Cretan vegetables & a baked potato puree (cooked medium-rare)

Rib Eye Steak 250 gr 26€

grass fed, certified Black Angus Beef grilled with Cretan sea salt & served with roasted vegetables & baby potatoes

Chicken Souvlaki 10€ gf

marinated in fresh herbs, served with a mixed leaf salad & fried potatoes

Black Angus Burger 11€

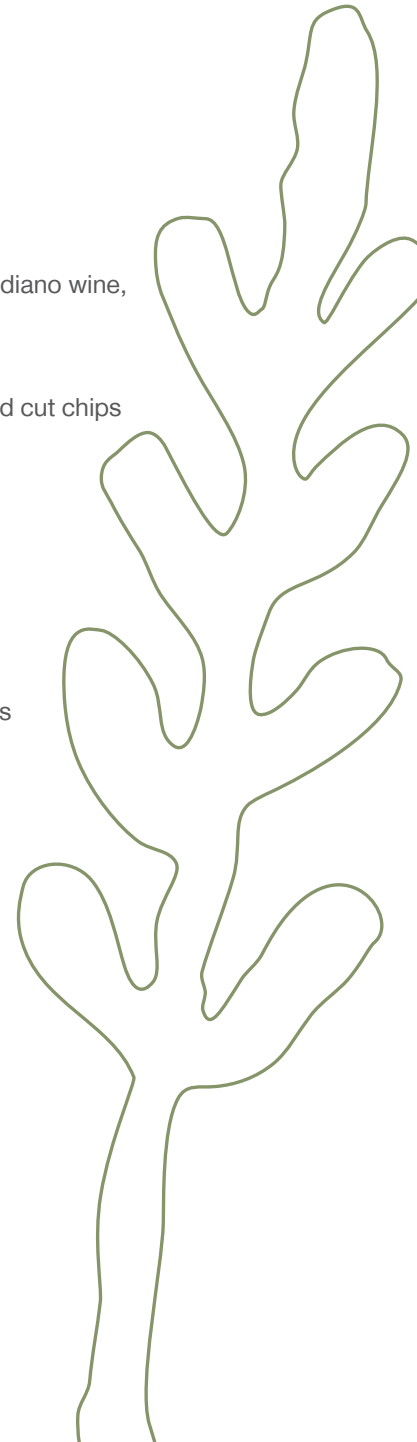
made from certified grass fed beef, topped with feta cheese pesto, smoked bacon & Mozzarella cheese. Served with a mixed green salad & rustic fries


signature
dish

Rack of Lamb* gf

with a Cretan herb crust, tapioca pearls & petimezi reduction. Served with a roasted vegetable briam & buttery mashed potatoes (cooked medium-rare)

Half Rack 22€ Full Rack 40€





Our kitchens are not gluten free, ingredients may come into contact with other gluten containing products.

Not all ingredients are listed. Please speak directly to a manager if your allergy is severe.

We use **BIO** extra virgin olive oil from Agia Triada Chania, in all our cold dishes and virgin olive oil for all our fried dishes.

Many of the products we use are from small local producers so that we can control their quality. It is possible not everything from our menu will be available.

Select frozen products*

Prices are in euros. All taxes included

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice)

Consumers may pay with credit, debit or prepaid card

The complaint book is at the entrance of the establishment

Manager: Theo Kakavelakis

Paparigopoulou Street 99, Parigoria Hill Top, Chania
Tel: +30 28210 93733 Mobile: +30 6979151577 Fax: +30 28210 90526
email: theo@theodosirestaurant.com
Web: www.theodosirestaurant.com