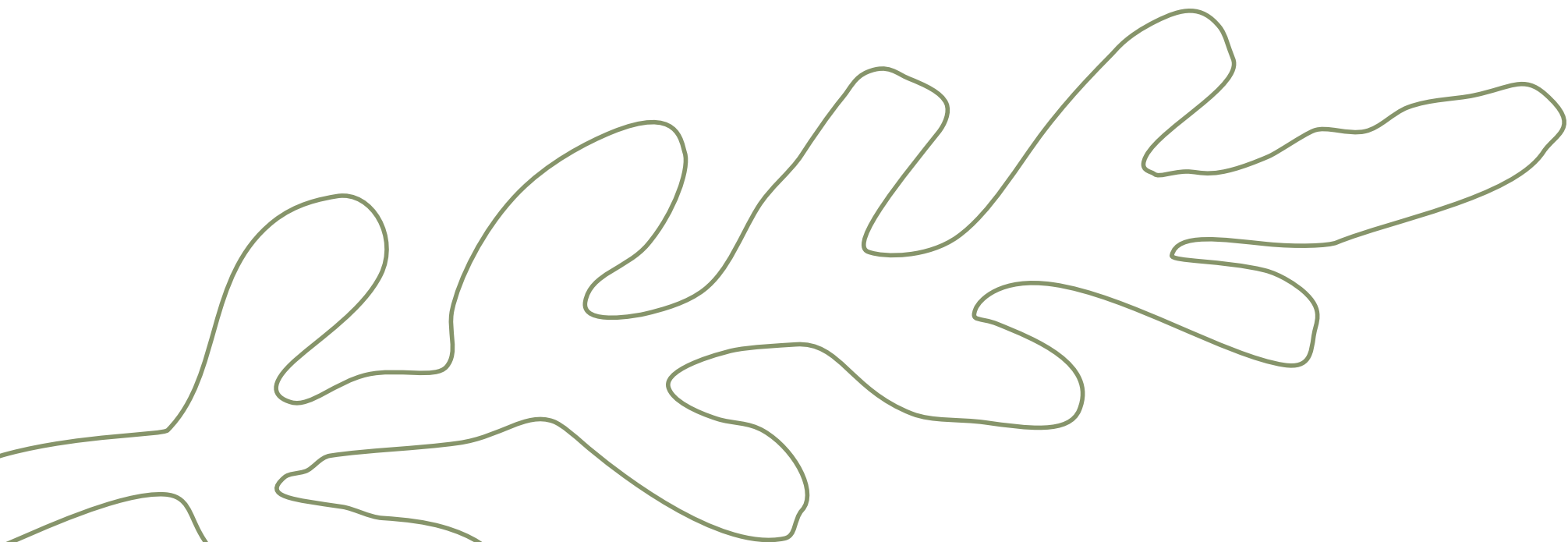




theodosi
RESTAURANT

δημιουργική Κρητική κουζίνα



Για Αρχή

Κρητικός Ντάκος 5€ v

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

signature dish **Μπουρεκάκια** 7€

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

Ανθούς Κολοκυθιού 7€ v gf

άγριο ρύζι αρωματισμένο με Κρητικά βότανα, σερβίρονται με γιαούρτι Μπαλαντίνου Π.Ο.Π. Χανίων

signature dish **Κρητικό Απάκι** 9€

απάκι (Creta Farm) σοτέ σε οξήμελο, με ψητά λαχανικά BIO, σταμναγκάθι & γιαούρτι δυόσμου, συνοδεύεται με Σφακιανή πίτα

Γραβιέρα Φλαμπέ 7€ v

γραβιέρα Π.Ο.Π Χανίων σε παρθένο ελαιόλαδο, αποξηραμένα φύλλα δυόσμου, με ντιπ από βατόμουρα

Μανιτάρια Γεμιστά 7€

με πικάντικο λουκάνικο, κρέμα τυρί & Κασέρι

Χοιρινά Λουκάνικα Κρήτης 8€

χειροποίητα λουκάνικα με ψητές τσακιστές ελιές & βολβοί τουρσί

Χανιώτικα Καλιτσούνια (2τεμ) 5€ v

χειροποίητα, με άγρια χόρτα & Κρητικά τυριά

Φρέσκα Τηγανιτά Πατατάκια 5€ v gf vg

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

Ψωμάκια Τσιαπάτα 6€ v

με Μοσαρέλα, φρέσκο σκόρδο, πέστο βασιλικού, παπαρουνόσπορους & φρέσκο κρεμμυδάκι

Μπρουσκέτες 8€

καπνιστό σολομό, Κρητικά αβοκάντο, ντοματίνια, κρέμα τυριού, κάπαρη & άνηθο

signature dish **Στάκα Ντιπ** 8€ v

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

Ωμά

Ταρτάρ Τόνου 12€

Κρητικά αβοκάντο, θυμάρι, βινεγρέτ από μοσχολέμονο & πορτοκάλι, με μαύρο χαβιάρι

Carpaccio Μοσχαριού 10€ gf

ρόκα, ξηρό ανθότυρο, αρωματικό ελαιόλαδο BIO έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Αγίας Τριάδος Ακρωτηρίου Χανίων

v χορτοφάγος vg αυστηρός χορτοφάγος gf χωρίς γλουτένη

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



Σαλάτες

Κρητική 8€ **BIO** **gf** **v**

ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, γλιστρίδα, οφή πατάτα, τσακιστές ελιές, πηχτόγαλο Χανίων Π.Ο.Π., χειροποίητο **BIO** παξιμάδι από δίκοκκο σιτάρι χαμηλό σε γλουτένη (Ντουρουντούς Σφακίων)

Σαλάτα Κοτόπουλο Σχάρας 9€ **gf**

τραγανή πράσινη σαλάτα, Κρητικά αβοκάντο, ντοματίνια, κρεμμύδι, σπαράγγια, φέτα, βαλσάμικο βινεγκρέτ

Σαλάτα Απάκι 10€ **gf**

τραγανό σπανάκι, σφαίρες από τηγανιτό κατσικίσιο τυρί, ψητά μανιτάρια, ντοματίνια, πράσινο μήλο, καβουρδισμένα πεκάν & βινεγκρέτ από πετιμέζι

Σπιτικές Πίτες (flatbreads)

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

Πίτα Σπανάκι 9€ **v**

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

Πίτα Σαλάμι Αέρος (Creta Farm) 10€

με μανιτάρι, πράσινη πιπεριά & πυχτόγαλο Π.Ο.Π. Χανίων

Ζυμαρικά - Ριζότο

signature
dish

Κρητικές Χυλοπίτες με Γαρίδες 14€

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

Ριζότο Μανιταριού 10€ **v**

με άγρια μανιτάρια, ρόκα & κρεμώδες γιαούρτι

Σκιουφικτά με Λαχανικά 8€ **v**

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

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

με σάλτσα ντομάτας, πιπεριές, ελιές, κάπαρη & ξηρό ανθότυρο

Της Θάλασσας

Μύδια Αχνιστά* 10€

Ελληνικά μύδια αχνιστά σε σκόρδο, λευκό κρασί Βηλάνα & φρέσκια κρέμα

Γαρίδες Σκόρδου* 13€

butterflied γαρίδες σοτέ, σε λευκό κρασί Πλυτό, λάιμ & σχοινόπρασο

Χταπόδι Σχάρας* 12€

με κάπαρη, άγρια ρίγανη & Ντιζόν βινεγκρέτ

Γλώσσα Halibut* 15€

άγριο Halibut, ποσέ σε ελαιόλαδο, λεμονάτη σάλτσα με άνηθο & ψητά λαχανικά

Φιλέτο Τόνου 17€

Ελληνικός τόνο Yellowfin, στο τηγάνι με κρούστα από μαύρο σουσάμι, σάλτσα από βατόμουρα & μπριάμ λαχανικών (μέτρια ψημένο)


Σολομό Σχάρας 16€

μαριναρισμένο σε αρωματικά ξηρά Κρητικά βότανα, με σάλτσα από πέστο βασιλικού & ψητά λαχανικά εποχής

Σουβλάκι Γαρίδας Black Tiger* 16€

στην σχάρα, με πιλάφι από άγριο ρύζι, ψητά λαχανικά & σκορδαλιά από γιαούρτι & σελινόριζα




Φιλέτο Λαυράκι 18€

Φιλέτο από Ελληνικές ιχθυοκαλλιέργειες με αποξηραμένα Κρητικά βότανα, λαδολέμονο &  λαχανικά εποχής

Θαλασσινά Ημέρας

Ρωτήστε μας!

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

 χορτοφάγος  αυστηρός χορτοφάγος  χωρίς γλουτένη

 βιολογικά προϊόντα Π.Ο.Π. Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης



Κύρια Πιάτα

signature
dish

Αρνί Κότσι* 15€ **gf**

τρυφερό αρνί τσιγαριστό με αρωματισμένη σάλτσα γιαούρτι, ψητά λαχανικά, baby πατάτες με φρέσκο σκόρδο & αρισμαρί

Κατσικάκι με Σταμναγκαθι (ή αρνάκι) 16€ **gf**

αργά ψημένο σε άσπρη σάλτσα με μοσχολέμονο, σταμναγκαθι & κουκιά

signature
dish

Μπάρμπεκιου Ribs 14€ **gf**

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

Μπουρέκι Γλυκοκολοκύθας 10€ **v gf**

με μικρή σαλάτα baby ρόκας & ντιπ από γιαούρτι & δυόσμο

signature
dish

Φιλέτο Κοτόπουλο 13€

γεμιστό με σύγκλινα & Κρητικά τυριά, με κρεμώδες σάλτσα από Βιδιανό κρασί & πιλάφι από άγριο ρύζι

signature
dish

«Μουσακάς» Καπνιστής Μελιτζάνας 10€ **v**

με ξινόχοντρο, σάλτσα ψητής ντομάτας, γιαούρτι μπεσαμέλ & τυρί Μοτσαρέλα

Χοιρινή Πανσέτα Ψητή 12€

αργοψημένη με φύλλα φασκόμηλο, καραμελωμένα πράσινα μήλα & καπνιστό μπέικον, συνοδεύεται με βουτυράτο πουρέ πατάτας

Μοσχαρίσια Μπριζόλα 19€ **gf**

νεαρό μοσχάρι New York striploin στην σχάρα με σάλτσα κρέμας από Πορτομπέλο & κονιάκ, **BIO** λαχανικά σχάρας & πουρέ φουρνιστής πατάτας (μέτρια ψημένο)

Σουβλάκι Κοτόπουλο Σχάρας 10€ **gf**

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

Μπιφτέκι Black Angus 11€

από φρέσκο πιστοποιημένο βόειο κρέας που τρέφεται με χόρτα, πέστο φέτας, μπέικον Creta Farm & Μοτσαρέλα. Συνοδεύεται με δροσερή σαλάτα, τηγανιτές πατάτες twist & μους από μέντα & γιαούρτι

signature
dish

Καρεδάκια Αρνιού* **gf**

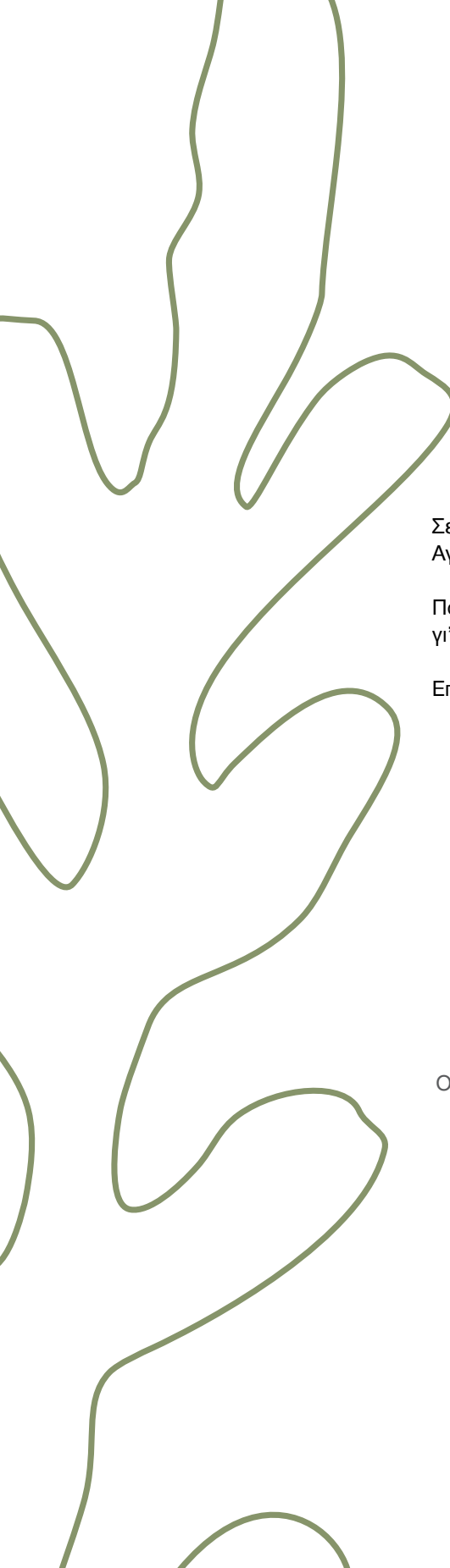
με κρούστα από Κρητικά μυρωδικά, σάλτσα πετιμέζι & ρώγες μαύρου σταφυλιού, με μπριάμ λαχανικών & βουτυράτο πουρέ πατάτας (μέτρια ψημένο)

Μισό καρέ 19,0€

Ολόκληρο καρέ 35,0€

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





Σε όλα τα κρύα πιάτα χρησιμοποιούμε **BIO** 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

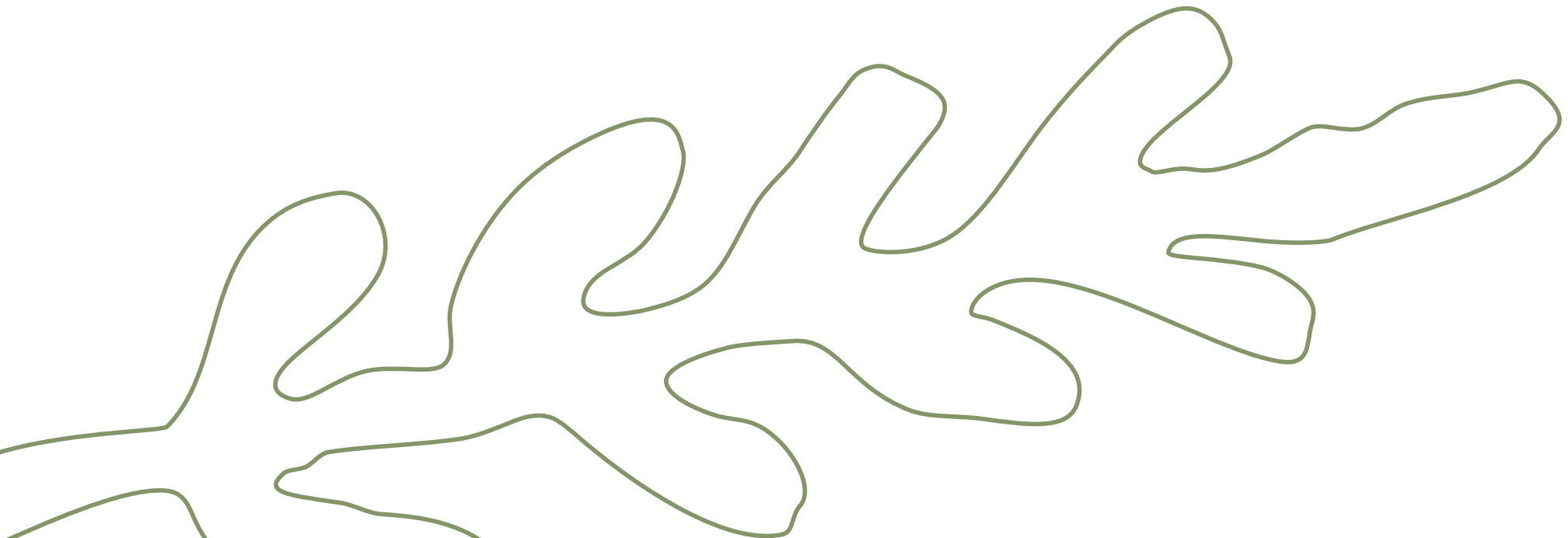
Αγορανομικός υπεύθυνος: Θεοδόσης Παναγιώτης Κακαβελάκης

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



Starters

Cretan Dakos 5€ v

barley rusks topped with grated tomato, soft goat cheese (P.D.O. Chania, Balantinos) & drizzled in BIO extra virgin olive oil from Agia Triada Monastery, Chania

signature
dish

Phyllo Rolls 7€

wild mushrooms, spiced country sausage & local goats cheese, served with a sweet & sour wild berry sauce

Zucchini Flower Blossoms 7€ v gf

stuffed with wild rice scented with Cretan herbs & served with yoghurt from the Balantinos family in Chania - P.D.O.

signature
dish

Cretan Apaki (smoked pork) 9€

apaki (Creta Farm) sautéed in oxymelo sauce (thyme honey & red wine vinegar) with roasted BIO vegetables, stamnagathi (spiny chicory) topped with mint yoghurt. Served with a traditional pan fried cheese pie from Sfakia, Crete

Graviera Cheese Flambé 7€ v

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

Stuffed Mushrooms 7€

spiced sausage, cream cheese, topped with Kasseri cheese

Cretan Sausages 8€

traditional handmade pork sausages served with roasted tsakistes olives & wildflower bulbs

Cretan Pies (2 pcs) 5€ v

handmade pastry dough filled with wild greens & soft Cretan cheeses

Fried Potato Chips 5€ v gf vg

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

Ciabatta Cheese Bread 6€ v

topped with Mozzarella cheese, fresh garlic, basil pesto, sprinkled with poppy seeds & fresh onion

Bruschettas 8€

smoked salmon, Cretan avocado, cherry tomatoes, cream cheese, topped with capers & fresh dill

signature
dish

Staka Dip 8€ v

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

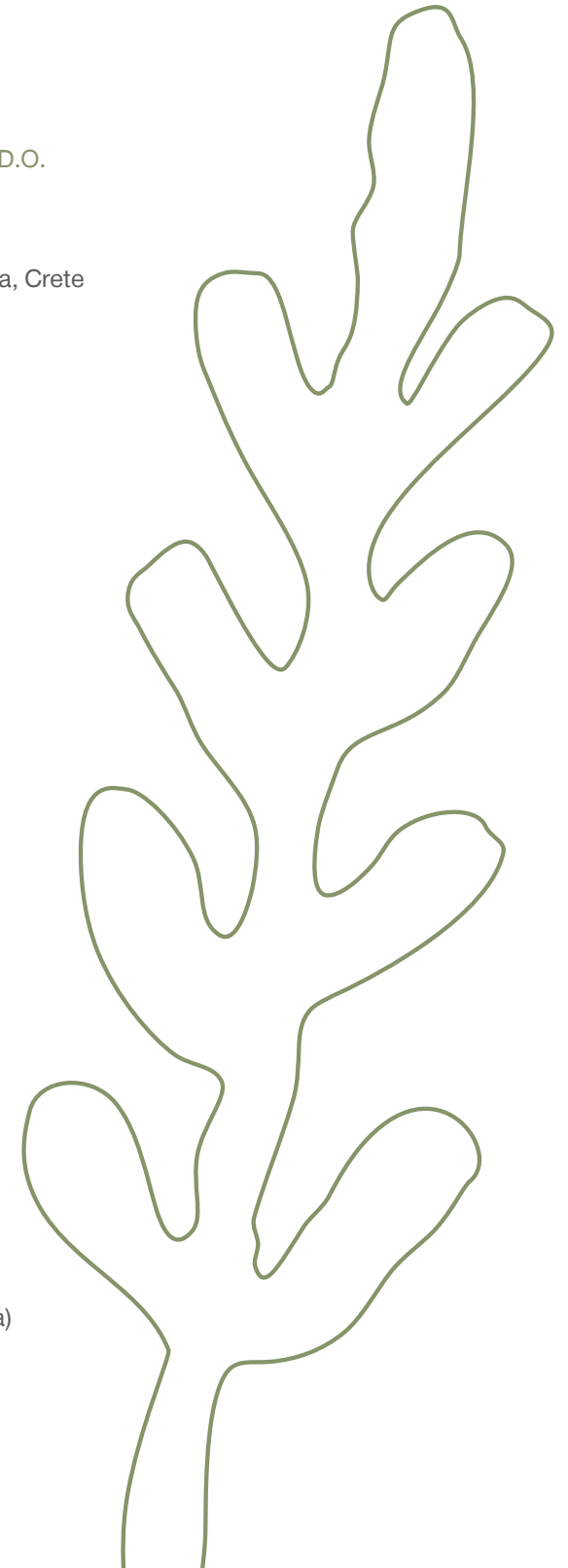
Raw

Tuna Tartare 12€

Cretan avocado, fresh thyme, lime-orange vinaigrette & black caviar


Beef Carpaccio 10€ gf

wild Cretan rocket, aged anthotyro cheese, drizzled in herb infused BIO olive oil (Agia Triada Monastery, Chania)



Salads

Cretan Salad 8€   

traditional salad made with tomato, cucumber, peppers, onion, purslane, baked potato, tsakistes olives, Pichtogalo cheese P.D.O. Chania, handmade  rusks from emmer wheat (low gluten) (Ntourountou, Sfakia Crete)

Grilled Chicken Salad 9€ 

assorted greens, Cretan avocado, cherry tomatoes, onion, asparagus, feta cheese, balsamic vinaigrette

Apaki Salad 10€ 

crisp spinach, fried goats cheese spheres, sautéed mushrooms, cherry tomatoes, green apples, roasted pecans, petimezi vinaigrette (local grape syrup)

Flatbreads

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

Spinach Flatbread 9€ 

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

Salami Flatbread 10€

air dried salami (Creta Farm), mushrooms, green peppers & Pichtogalo cheese P.D.O. Chania

Pasta - Risotto

signature
dish

Hilopites Pasta with Prawns 14€

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

Wild Mushroom Risotto 10€ 

topped with Cretan rocket & creamy yoghurt

Skioufichta Pasta with Vegetables 8€ 

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

Grilled Chicken Penne 9€ 

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

Seafood

Steamed Mussels* 10€

Greek mussels steamed with fresh garlic, Cretan Vilana wine & finished with fresh cream

Garlic Prawns* 13€

sautéed butterflied prawns, Cretan Plyto wine, lime & fresh chives

Grilled Octopus* 12€

with capers, wild oregano, drizzled in a Dijon vinaigrette

Halibut Steak* 15€

wild caught Halibut, poached in olive oil with a lemon dill sauce & roasted vegetables

Tuna Fillet 17€

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


Grilled Salmon 16€

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

Black Tiger Prawn Souvlaki* 16€

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

Sea Bass Fillet 18€

pan seared fillet from Greek fish farms, with a dry herb rub, ladolemono dressing, wild greens & seasonal  vegetables

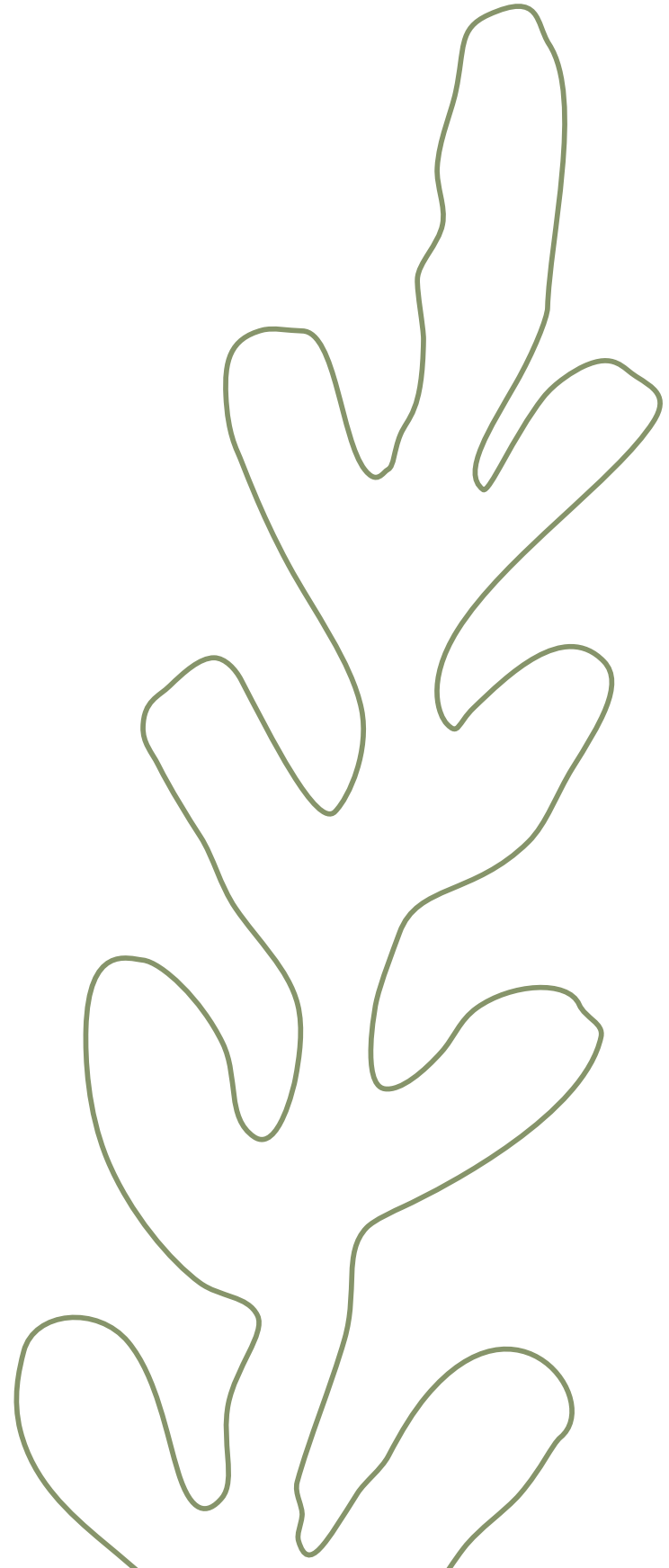
Fresh Seafood of the Day

Ask us!

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

 vegetarian  vegan  gluten free  organically grown

P.D.O. Protected Designation of Origin



Main Dishes

signature
dish

Lamb Shank* 15€ gf

tender tsigariasto lamb in a spiced Greek yoghurt sauce, roasted Cretan vegetables & garlic-rosemary baby potatoes

Goat with Stamnagathi (or lamb) 16€ gf

slow roasted, in fresh lime sauce with broad beans & stamnagathi mountain greens

signature
dish

Barbeque Ribs 14€ gf

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 with pumpkin, zucchini, potato & soft goats cheese, served with a baby rocket salad & mint yoghurt dip

signature
dish

Chicken Fillet 13€

stuffed with siglino (smoked pork with sage) local cheeses, with a cream sauce made with Cretan Vidiano wine & served with wild rice vegetable pilaf

signature
dish

Smoked Eggplant «Mousaka» 10€ v

with xinohontro (a Cretan bulgar wheat) topped with a roasted tomato sauce, Greek yogurt béchamel & Mozzarella cheese

Slow Roasted Pork Belly 12€

marinated & braised in mountain sage leaves with caramelized green apples & smoked bacon, served with buttery mashed potatoes

Grilled Beef Steak 19€ gf

New York striploin served with a Portobello brandy cream sauce, grilled BIO Cretan vegetables & baked potato purée (cooked medium-rare)

Barbequed Chicken Souvlaki 10€ gf

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

Black Angus Burger 11€

made from certified grass fed beef, topped with feta cheese pesto, Creta Farm bacon & Mozzarella cheese. Served with a mixed green salad, twisty fries & peppermint yoghurt mousse

signature
dish

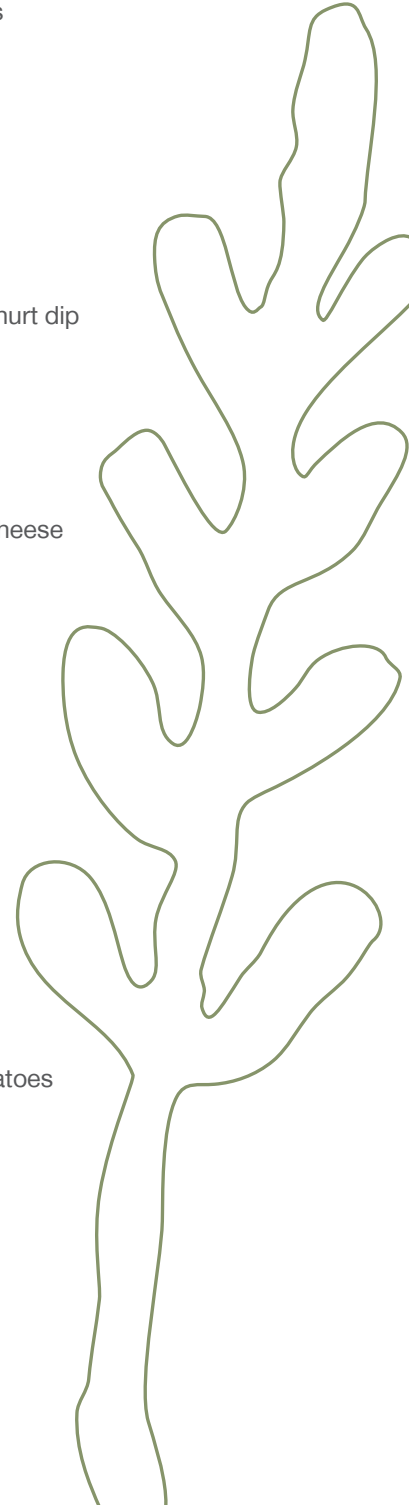
Rack of Lamb* gf


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

Half Rack 19,0€

Full Rack 30,0€

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





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

Papargopoulou 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