

Γ Λ Υ Κ Α	Τάρτα λεμονιού με καβουρντισμένα φιλέτα αμυγδάλου	7.00
	Δροσερή Κρέμα Μαστίχας σε φωλιά κανταίφι με γλυκό συκαλάκι & φιστίκι Αιγίνης	7.50
	Μπακλαβάς Semi Fredo	7.00
	Τσιζ κέικ με ξινομυζήθρα και μαρμελάδα φρέσκιας φράουλας	7.00
	Σοκολατίνα με ρούμι - Ganache	7.00

ΧΥΜΟΙ ▪ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Εμφιαλωμένο νερό 500ml /1 L	1.50 / 3.00
Ανθρακούχο μεταλλικό νερό 350ml /750ml	3.30 / 6.00

Αναψυκτικά Coca cola, Soda, Fanta	3.00
Φρέσκος χυμός πορτοκάλι	4.50
Φρέσκος χυμός λεμόνι με τζίντζερ	5.00

ΜΠΥΡΕΣ ▪ ΠΟΤΑ

Eza Lager - 500ml	6.00
Νήσος Pilsner - 330ml	6.50
Septem Friday's Pale Ale - 330ml	7.00
Mylos Septem Heteric Lager - 500ml	9.00
Brink's Ρεθυμνιακή Μαύρη- 330ml	7.50
Eza χωρίς αλκοόλ - 330ml	5.00
Βότκα, Ούισκι κλπ	7.00
Σπέσιαλ ποτά	10.00 - 16.00

ΚΑΦΕΣ ▪ ΤΣΑΙ

Ελληνικός με λουκουμάκι	3.20
Nes καφέ ▪ Σοκολάτα	3.50
Εσπρέσο ▪ Φρέντο	3.20 / 3.50
Καπουσίνο ▪ Φρέντο	4.20 / 4.80
Irish Coffee	8.00
Τσάι μαύρο, πράσινο	3.00
Κρητικό ρόφημα με μέλι	3.20
Thama Κρύο Τσάι 	4.50
• Μαύρο με ροδάκινο	
• Πράσινο με λεμόνι	
• Κρητικό ρόφημα με λεμόνι	
• Ροζ γκρέιπφρουτ & λουίζα	

ΚΟΚΤΕΙΛΣ

Aperol Spritz με Prosecco, Aperol & πορτοκάλι	8.00
Mojito με λευκό Ρούμι Αβάνας, λάιμ & δυόσμο	8.50
Skinos Ρικέρ Μαστίχας με χυμό λεμονιού & φύλλα Βασιλικού	9.00
Ρακομελίτο με Ρακί, μαγιόμελο, δυόσμο & κανέλα	9.00
Margarita λευκή Τεκίλα με Triple Sec & χυμό λεμόνι	9.00
Negroni με Gin, Amaro, Βερμούτ & πορτοκάλι	10.00
Espresso Martini με Vodka, λικέρ καφέ & εσπρέσο	10.00

www.veneto.gr



Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας αγορανομικού, υγειονομικού ή φορολογικού περιεχομένου. Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται ο ΦΠΑ και όλοι οι νόμιμοι φόροι και επιβαρύνσεις. Αγορανομικός υπεύθυνος: Ιωάννης Περοκοπάκης. Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

design_vkgraphics.gr

Good food and great Vibes

ΚΟΥΒΕΡ ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ Ψωμί με προζύμι,
εφτάζυμο παξιμάδι, κατσικίσιο τυρί & ελιές

€
euro
2.00

ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΡΥΑ




Τα περισσότερα
λαχανικά στα
πίατα μας
προέρχονται
απο την
βιολογική
μας φάρμα

Στις σαλάτες
χρησιμοποιούμε
παρθένο Κρητικό
ελαιόλαδο






Για τηγάνισμα
χρησιμοποιούμε
Ηλιέλαιο

Τριλογία Αθιοφών (ή επιλογή ενός) 	7.50
χούμους από Μαναρόλια ▪ ταραμάς καπνιστός ▪ τζατζίκι	
Μελιτζανοσαλάτα 	7.50
με σάλτσα από κονφί τομάτας & γιαούρτι	
Κουκουβάγια (ντάκος) 	7.50
με βιολογική τομάτα, κρίταμο & ξινομυζήθρα	
Ντοημαδάκια & Ανθάκια 	7.00
με αρωματισμένη κρέμα γιαουρτιού	
Σαρδέλλα μαρινάτη	9.00
σε τραγανή μπρουσκέτα με μους αβοκάντο & ντρέσινγκ μυρωδικών	
Καπνισμένο Tartar κόκκινου τόνου	14.50
με φύκι Γραμβούσας, τσίλι & πετιμέζι	
Ζυγούρι Τονηατο	13.00
απάκι από φουριάτικο ζυγούρι με πίκλες & σάλτσα 'Umami' (Μινωική σάλτσα από τόνο & γάρο)	
Ποικιλία τοπικών Τυριών 	14.00
γαλομυζήθρα, τουλουμοτύρι, γραβιέρα, καπνιστή γραβιέρα, πικάντικο κεφαλοτύρι, ξηροί καρποί & chutney σταφίδας	




ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΖΕΣΤΑ

Σούπα ημέρας	9.00
Τυρόμαφες Σαγανάκι 	10.00
με παλαιωμένη γραβιέρα, Μετσοβόνη & πικάντικο chutney ντομάτας	
Απάκια με τραγανές Πατάτες	13.00
σάλτσα από ανθόγαλο & γλυκό Μοναστηριακό κρασί	
Σφακιανή Κρεατότουρτα	12.00
με αρνί, τυρομάλαμα, ανθόγαλο & ξινομυζήθρα	
Φρέσκα Μύδια & Γαρίδες 	16.00
σε Μπουγιαμπέσα Λυβικού με καφαλισμένα λαχανικά	
Χταπόδι Λιαστό	14.50
με Μινωικό Χούμους από Μαναρόλια & τραγανούς ανθούς κολοκυθιού	
Φρέσκιες Ελληνικές Πατάτες τηγανιτές 	7.50
με κρέμα φέτας & ρίγανη από τον Παρνασσό	

ΣΑΛΑΤΕΣ ΜΕ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΣΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Ελληνική – Χωριάτικη με τριλογία από βιολογικές τομάτες, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, ελιές, κάπαρη, ρίγανη & φέτα αιγοπρόβια 	9.00
Μαδαρίτης με ρόκα, βαλεριάνα, άγρια αγκινάρα, τυροζούλι σάκας, σύκα, βινεγκρέτ μοσχολέμονου & σταμναγκάθι (όταν υπάρχει) 	10.50
Ταμπουλέ με Κινόα 	11.50
φρέσκα λαχανικά, μαυρομάτικα φασόλια & βινεγκρέτ εσπεριδοειδών	
Κρητική "Οσπριάδα" με Χταπόδι 	14.00
ρόκα, αβοκάντο, ντοματίνια & χειροποίητο miso από Μαναρόλια	
Σαλάτα με Καλοκαιρινά Φρούτα 	12.00
τραγανό παστέλι, μανούρι σάκας και βινεγκρέτ από ρόδι & σταφύλι	

Z Y P I Z O T A

Σπανακο-ριζότο με ψητό καλαμάρι 	14.50
κρέμα από σπανάκι, φέτα και μυρωδικά	
Ριζότο άγριων μανιταριών 	13.00
με τρούφα από τον Ψηλορείτη στακοβούτυρο & παλαιωμένο κεφαλοτύρι Σφακιών	
Σπιτικές Ραβιόλλες 	14.00
με άγρια τσιγαριαστά χόρτα & κρέμα παλαιωμένης γραβιέρας	
Νιόκι Γραβιέρας με ουρά Βοδινού	16.50
κρέμα από Αρσενικό Νάξου & λάδι τρούφας	
Γαριδογιουβεισάδα	15.50
βιολογικό κριθαράκι με γαρίδες, τοματίνια & κρόκο Κοζάνης	

ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ ▪ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

Μουσακάς με κρέμα από Κεφίρ	13.50
χοντροκομμένο κιμά, καπνιστή μελιτζάνα, κολοκύθια & πατάτες rane	
Μπέργκερ από Ζυγούρι	15.00
με κρέμα γραβιέρας, comfit καπνιστής ντομάτας & τραγανές πατάτες	
Χοιρινό καρέ σάκας βιολογικό 400 – 500 γρ. με μελωμένες πατάτες φούρνου, μους ψητής σελινόριζας, σάλτσα από Μαρουβά, αρισμαρί & μέλι	16.00
Χουνκιάρ μοσχαράκι ragout με πουρέ καπνιστής μελιτζάνας	16.50
Αρνάκι Αμπελιουργού τυλιγμένο σε αμπελόφυλλα, με γραβιέρα, ψητές πιπεριές, σάλτσα ψητού & μελωμένες πατάτες φούρνου	18.00
Τρυφερό Φιλέτο Μόσχου	26.00
με rustic σάλτσα από χαρούπι, πουρέ γλυκοπατάτας, & λαχανικά σοτέ	
Καλαμάρι στη σάκαρα	20.00
με ζεστή σαλάτα από μαυρομάτικα φασόλια & pesto βασιλικού με ταχίνι	
Φιλέτο φρέσκου ψαριού με φινόκιο	20.00
μους καπνιστού ταραμά & φρέσκα χορταρικά σοτέ	
Λαβράκι ημέρας στο γκριλ 500 γρ.	30.00
με χόρτα εποχής, αρωματισμένο λαδολέμονο & λαχανικά σοτέ	

our passion in your table

more than a restaurant

D E S E R T S	Lemon tart with roasted almond fillets	7.00
	Mastic cream with figs in syrup & Aegina pistachios	7.50
	Baklava Semi Fredo	7.00
	Cheesecake with soft goat's cheese & fresh strawberry sauce	7.00
	Chocolate cake flavoured with rum - <i>Ganache</i>	7.00

REFRESHMENTS ▪ JUICES


Mineral water 500ml / 1 L	1.50 / 3.00
Sparkling mineral water 350ml / 750ml	3.30 / 6.00

Coca - cola, Sprite, Soda etc	3.00
Fresh orange juice	4.50
Fresh lemonade with ginger	5.00

BEERS ▪ LONG DRINKS

Eza Lager - 500ml	6.00
Nissos Pilsner - 330ml	6.50
Septem Friday's Pale Ale - 330ml	7.00
Mylos Septem Heteric Lager - 500ml	9.00
Brink's Rethymnian Black- 330ml	7.50
Eza alcohol free - 330ml	5.00
Long Drinks	7.00
Special - Liguers & Drinks	10.00 - 16.00

COFFEE ▪ TEA

Greek coffee	3.20
Nescafé ▪ Frappé	3.50
Espresso ▪ Freddo	3.20 / 3.50
Cappuccino ▪ Freddo	4.20 / 4.80
Irish Coffee	8.00
Tea Black, Green	3.00
Cretan tea with thyme honey	3.20
Organic Ice Tea 	4.50
• Peach black Tea	
• Lemon green Tea	
• Lemon mountain Tea	
• Pink grapefruit Tea	

COCKTAILS

Aperol Spritz with Prosecco & Orange	8.00
Mojito Havana rum with fresh lime & mint leaves	8.50
Skinos mastic liqueur with lemon juice & basil leaves	9.00
Rakomelito with raki, honey, spearmint & cinnamon	9.00
Margarita Tequila, Triple Sec & lemon	9.00
Negroni Gin, Amaro, Vermouth & orange	10.00
Espresso Martini with Vodka, Coffee Liqueur & Espresso	10.00

www.veneto.gr



The restaurant is legally required to issue official receipts, certified by the relevant tax office. The restaurant is legally required to present complaint/comment forms in a special box next to the exit. V.A.T. is included in prices. Responsible for implementation of statutory regulations: Giannis Prokopakis
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)

design_vkgraphics.gr

Good food and great Vibes

BREAD BASKET Leavened bread and local rusks
served with goat's cheese & olives

€
euro
2.00

**COLD
STARTERS**

*Most
vegetables in our
dishes come
from our
organic farm*

*All salads are
prepared with
Cretan virgin
olive oil*

*Sunflower oil for
deep frying*

Trilogy of spreads - or choice of one 	7.50
Minoan hummus ▪ smoked fish roe 'tarama' ▪ tzatziki	
Aubergine spread 	7.50
with fresh tomato & yoghurt sauce	
Koukouvagia (Dakos) 	7.50
rusk with organic tomato, rock sapphire & xinomyzithra (sheep's cheese)	
Stuffed Vine Leaves (Dolmades) & Zucchini Flowers 	7.00
with rice & yoghurt dip	
Marinated Sardine Fillets	9.00
on a crispy bruschetta with avocado mousse & herb sauce	
Smoked red Tuna Tartar	14.50
with Cretan seaweed, chili & grape syrup	
Apaki Zigouri	13.00
cured lamb with pickles & 'Umami' Minoan sauce	
Assortment of local cheeses 	14.00
soft sour cheese, touloumotyri (rare local cheese), gruyere, smoked gruyere, spicy kefalotyri & raisin chutney	

HOT STARTERS

Soup of the day	9.00
Saganaki Cheese Croquettes 	10.00
with aged gruyere, provolone cheese & spicy tomato chutney	
Apakia (smoked pork)	13.00
with sweet Vinsanto wine sauce & fried potatoes	
Sfakian meat pastry	12.00
home made pastry with lamb & local cheese	
Fresh Mussels & Shrimps 	16.00
in Cretan Bouillabaisse with roasted vegetables	
Sun dried Octopus	14.50
with Minoan 'Manarolia' hummus & crispy zucchini flowers	
Fresh fried Potatoes 	7.50
with feta cream cheese & mountain oregano	

SALADS WITH ORGANIC VEGETABLES & EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Greek Farmer's salad with trilogy of organic tomatoes, cucumber, onions, peppers, olives, capers, oregano & feta cheese 	9.00
Madarites green seasonal salad with wild artichokes, valerian, grilled goat cheese, lime vinaigrette & dried figs 	10.50
Tabbouleh Salad with Quinoa 	11.50
seasonal greens, black eyed peas & citrus vinaigrette	
Cretan 'Ospriada' Salad with Octopus 5 legumes, arugula, avocado, cherry tomatoes & handmade miso dressing from 'Manarolia' 	14.00
Summer Fruits Salad 	12.00
crunchy sesame brittle, manouri cheese and pomegrate & grape vinaigrette	

**P
A
S
T
A**

Spinach Risotto with grilled Calamari 	14.50
feta cheese & botanic herbs	
Risotto with Wild Cretan Mushrooms & Truffle 	13.00
cooked with traditional sheep milk butter & parmesan	
Handmade Ravioli 	14.00
stuffed with local mountain greens & aged gruyere cheese	
Homemade gruyere gnocchi	16.50
with oxtail stew and truffle oil	
Sea food pasta (orzo)	15.50
with shrimps, saffron & lime zest	

MAIN DISHES

Moussaka - the real thing	13.50
with minced meat, pave potatoes, aubergines, zucchini & Kefir cream	
Sheep Burger	15.00
with gruyere cream, smoked tomato confit & fried potatoes	
Pork steak <i>organic farming 400gr</i> in gravy wine sauce with rosemary & honey, roasted celery root mousse & roasted baby potatoes	16.00
Hunkar veal in tomato sauce served with smoked aubergine mash	16.50
Lamb in vine leaves stuffed with gruyere cheese & fresh vegetables	18.00
Tender Beef Fillet	26.00
with rustic carob sauce, spiced sweet potato puree & sauteed vegetables	
Grilled Calamari	20.00
with warm black eyed peas salad & basil pesto with tahini	
Fresh Fish fillet	20.00
with fennel, smoked 'Tarama' mousse & fresh sauteed vegetables	
Fresh Sea Bass on the grill 500 gr	30.00
with Citrus flavored olive oil, seasonal greens & sauteed vegetables	



our passion in your table

more than a restaurant

NACHSPEISEN	Zitronentorte mit geriebenen Pistazien	7.00
	Kühle Mastixcreme mit in- Sirup-eingelegten Feigen	7.50
	Baklava Semi Fredo	7.00
	Käsekuchen mit frischem Weichkäse & Beerenmarmelade	7.00
	Schokoladenkuchen mit Rumgeschmack - Ganache	7.00

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE ▪ SÄFTE

Stilles Mineralwasser 500ml /1 L	1.50 / 3.00
Mineralwasser mit Kohlensäure 350ml /750ml	3.30 / 6.00

Coca - cola, Sprite, Soda etc	3.00
Frischer Orangen	5.00
Frischer Zitronensaft mit Ingwer	5.20

BIER ▪ SPIRITUOSEN

Eza Lager - 500ml	6.00
Nissos Pilsner - 330ml	6.50
Septem Friday's Pale Ale - 330ml	7.00
Mylos Septem Heteric Lager - 500ml	9.00
Brink's Rethymnian Black- 330ml	7.50
Eza alcohol free - 330ml	5.00
Longdrinks	7.00
Spezielle - Liköre und Getränke	10.00 - 16.00

KAFFEES ▪ TEE

Griechischer Kaffee	3.20
Nescafé ▪ Schokolade	3.50
Espresso ▪ Freddo	3.20 / 3.50
Cappuccino ▪ Freddo	4.20 / 4.80
Irish Coffee	8.00
Tee Schwarz, Grün	3.00
Kretischer Kräutertee mit Thymianhonig	3.20
Bio-Eistee 	4.50
• Pfirsich-Schwarztee	
• Zitronen-Grüntee	
• Zitronenbergtee	
• Rosa Grapfruit-Tee	

COCKTAILS

Aperol Spritz mit Prosecco & Orange	8.00
Mojito Havana-Rum mit frischer Limette & Minzeblätter	8.50
Skinos Mastixlikör mit Zitronensaft und Basilikumblätter	9.00
Rakomelito mit Raki, Mai-Honig, Pfefferminze, Zimt	9.00
Margarita Tequila, Triple Sec & Zitrone	9.00
Negroni Gin, Amaro, Vermouth & orange	10.00
Espresso Martini Martini mit Vodka, Caffeelikör & Espresso	10.00

www.veneto.gr



Das Restaurant ist gesetzlich verpflichtet, vom zuständigen Finanzamt beglaubigte amtliche Belege auszustellen. Das Restaurant ist gesetzlich verpflichtet, Beschwerde-/Kommentarformulare in einem speziellen Kasten neben dem Ausgang abzulegen. Die Mehrwertsteuer ist in den Preisen enthalten. Verantwortlich für die Umsetzung gesetzlicher Vorschriften: Giannis Prokopakis
 DER VERBRAUCHER IST ZUR ZAHLUNG VERPFLICHTET, WENN DIE ZAHLUNGSMITTEILUNG ERHALTEN IST (RECHNUNG)

design_vkgraphics.gr

Gutes Essen Tolle Stimmung

GEDECK Sauerteigbrot und lokaler Zwieback
wird mit Ziegenkäse und Oliven serviert

€
euro
2.00

KALTE VORSPEISEN

*Der Großteil des
Gemüses in unseren
Gerichten stammt
von unserem Bio-
Bauernhof*

*Alle Salate werden
mit kretischem
Olivenöl extra
vergine zubereitet*

*Sonnenblumenöl
zum frittieren*

Aufstrich – Trilogie - oder Auswahl von einem Minoischer Hummus ▪ Geräucherter Fischrogen 'Tarama' ▪ Tzatziki	7.50
Auberginen dip mit frischer Tomate & Joghurt Gemüse	7.50
Koukouvagia Gerstenzwieback mit biologischer Tomate, Kritamokraut, Olivenöl & Schafskäse	7.50
Gefüllte Rebenblätter und Zucchini Blüten mit Joghurtsoße	7.00
Marinierte Sardinienfilets Auf einer knusprigen Bruschetta mit Avocado Mousse und Kräutersauce	9.00
Geräucherter Tatar vom roten Thunfisch Mit kretischen Algen, Chili & Traubensirup-Vinaigrette	14.50
Agnello tonnato Scheiben von geräuchertem Lammfleisch mit eingelegten Gurken und Fischsoß	13.00
Auswahl an lokalem Käse Weichkäse, Touloumotyri (seltener lokaler Käse), Gruyere, geräuchertes Gruyere, würziges Kefalotyri & Rosinen-Chutney	14.00

WARME VORSPEISEN

Suppe des Tages	9.00
Käsebällchen Saganaki aus reifem Greyerzer Käse, Metsovone Käse & pikanter Tomaten-chutney	10.00
Apakia mit Bratkartoffeln geräuchertes Schweinefleisch, gelöscht mit dem süßen Visanto – Wein und Frischkäse	13.00
Fleischpastete aus Sfakia hausgemachtes Gebäck mit Lammfleisch und Käse aus der Region	12.00
Frische Muscheln & Garnelen in kretischer Bouillabaisse mit gebratenem Gemüse	16.00
Sonnengetrockneter Oktopus mit minoischem Manarolia-Humus & knusprigen Zucchini Blüten	14.50
Frische Bratkartoffeln mit Feta-Frischkäse & wilder Oregano	7.50

SALATE ALLE MIT BIOLOGISCHEM GEMÜSE

Griechischer Bauernsalat mit Trilogie von Bio-Tomaten, Gurke, Paprika, Zwiebel, Oliven, Kapern & Fetakäse (aus Ziegen- u. Schafsmilch)	9.00
Madarites saisonaler, grüner Salat mit Baldrian, wilden Artischocken, gereiftem Gruyère, Lime-Vinaigrette und getrockneten Feigen	10.50
Tabule mit Quinoa frisches Gemüse, schwarzäugige Bohnen & Zitrus-Vinaigrette	11.50
Kretischer Salat 'OsPRIADA' mit Oktopus 5 Hülsenfrüchte, Rucola, Avocado, Kirschtomaten & handgemachtes Miso-Dressing von 'Manarolia'	14.00
Salat mit Sommerfrüchten knuspriges Pastell, gegrilltes Manouri und Granatapfel-Trauben-Vinaigrette	12.00

PASTA

Spinatrisotto mit gegrilltem Calamari Feta-Käse & botanische Kräuter	14.50
Risotto mit Pilzen und Trüffel von Kreta zubereitet in Schmand aus Schafsmilch	13.00
Handgemachte Ravioli gefüllt mit heimischen Berggrüns & gereiftem Greyerzer Käse	14.00
Hausgemachte Gruyère Gnocchi mit Ochsenchwanz Eintopf und Trüffelöl	16.50
Meeresfrüchte Pasta (orzo) mit Garnelen, Safran und Limettenschale	15.50

HAUPTSPEISEN

Moussaka - das authentische mit Hackfleisch (grobgehackt), Kartoffeln Pave, Auberginen, Zucchini & Kefir Sahne	13.50
Schaf-Burger Mit Greyerzer Sahne, geräuchertem Tomatenconfit & Bratkartoffeln	15.00
'Gegrilltes Schweinskarree' Mit gebackenen Kartoffeln, Mousse aus gerösteten Selleriewurzeln und Sauce aus Marouva, Arismari und Honig	16.00
Houngiar Kalbsfleisch in Tomatensoße serviert mit geräucherter Aubergine püriert	16.50
Lamm in Weinblättern gefüllt mit Greyerzer Käse & frischem Gemüse	18.00
Zartes Rinderfilet mit rustikaler Sauce aus Carob (Fruchtfleisch des Johannsbrotbaums), Püree aus Süßkartoffeln & sautiertem Gemüse	26.00
Kalmar vom Grill mit warmem Bohnensalat, & Basilikumpesto mit tahini	20.00
Frisches Fischfilet mit Fenchel, geräucherter 'Tarama-Mousse' & frisch sautiertem Gemüse	20.00
Frischer Wolfsbarsch vom Grill 500 gr mit Olivenöl mit Zitrusgeschmack, Gemüse der Saison und sautiertem Gemüse	30.00



our passion in your table

more than a restaurant

D E S S E R T S	Crème de citron avec des pistaches broyées de l'île d'Egine	7.00
	Crème fraîche de mastic avec figue confite au sirop	7.50
	Baklava Semifreddo	7.00
	Cheese cake au fromage moelleux xinomizithra et confiture de fraise	7.00
	Gâteau au chocolat Ganache parfumé au rhum	7.00

RAFRAÎCHISSEMENTS ▪ JUS

Eau minérale 500ml / 1 L	1.50 / 3.00	Coca - cola, Sprite, Soda	3.00
Eau minérale gazeuse 350ml / 750ml	3.30 / 6.00	Jus d'orange frais	4.50
		Jus de citron frais au gingembre	5.00

BIRRE ▪ BEVANDE ALCOLICHE

Eza Lager - 500ml	6.00
Nissos Pilsner - 330ml	6.50
Septem Friday's Pale Ale - 330ml	7.00
Mylos Septem Heteric Lager - 500ml	9.00
Brink's Rethymnien Noire - 330ml	7.50
Eza alcohol free - 330ml	5.00
Boissons alcoolisées	7.00
Liqueurs et boissons spéciales	10.00 - 16.00

COCKTAILS

Aperol Spritz avec Prosecco & Orange	8.00
Mojito rhum de la Havane à la lime fraîche et feuille de menthe	8.50
Skinos liqueur au mastic avec jus de citron et feuilles de basilique	9.00
Rakomelito raki, miel de mai, menthe verte et cannelle	9.00
Margarita Tequila, Triple Sec & citron	9.00
Negroni Gin, Amaro, Vermouth & arancia	10.00
Expresso Martini avec Vodka, liqueur de Café Coffee Liqueur et Espresso	10.00

CAFÉS ▪ BOISSONS CHAUDES

Café grec avec un doux délice	3.20
Nes café ▪ Chocolat	3.50
Expresso ▪ Freddo	3.20 / 3.50
Cappuccino ▪ Freddo	4.20 / 4.80
Café Irlandais	8.00
Thé chaud Noir, Vert	3.00
Tisane de plantes crétoises au miel de thym	3.20
Thé froid bio 	4.50
• Thé noir pêche	
• Thé vert citron	
• Montagne de citron Thé	
• Thé Pamplemousse rose	

www.veneto.gr



Le restaurant est légalement tenu de délivrer des reçus officiels certifiés par le bureau des impôts completent. Le restaurant est légalement tenu de présenter les formulaires de réclamation/commentaire dans une boîte spéciale à côté de la sortie. T.V.A. est incluse dans le prix. Responsable de la mise en œuvre des règlements légaux : Giannis Prokopakis
LE CONSOMMATEUR N'EST PAS OBLIGÉ DE PAYER SI L'AVIS DE PAIEMENT N'A PAS ÉTÉ ACQUIS (REÇU/FACTURE)

design_vkgraphics.gr

Good food and great Vibes

Pain au levain et pain sec crétois (aux pois chiche)
servi avec du fromage de chèvre et des olives

€
euro
2.00

ENTRÉES FROIDES

La maggior parte
della verdura nei
nostri piatti
provieni
dalla nostra
azienda agricola
biologica.

Tutte le insalate
sono condite con
olio extra vergine
di
oliva.






Per le fritture
usiamo olio di
semi di girasole

Trilogie de tartinades ou une tartinade au choix œufs de poisson fumé « tarama » ▪ tzatziki Houmous "minoen" 	7.50
Salade d'aubergines  à la tomate fraîche & yaourt grec	7.50
Koukouvayia (Dakos)  biscotte d'orge à la tomate biologique, fenouil marin & xinomizithra (fromage moelleux)	7.50
Dolmadakia  feuilles de vigne farcies au riz & fleurs de courgettes	7.00
Filets de sardine marinés servis sur bruschetta avec une mousse d' avocats et une sauce aux herbes	9.00
Tartare de Thon fumé rouge aux algues crétoises, espelette chili & sirop vinaigrette de raisin	14.50
Agnello tonnato «Apaki» (mouton fumé) et pickles à la sauce de poisson	13.00
Plateau de fromages locaux fromage au lait aigre, touloumotyri (fromage local rare), gruyère, gruyère fume, kefalotyri épicé & chutney aux raisin 	14.00

ENTRÉES CHAUDES

Soupe du jour	9.00
Croquettes au fromage Saganaki  au gruyère vieilli, fromage Metsovone et chutney de tomates épicées	10.00
Apakia et crème de lait & frites fines tranches de porc fumé cuisinées au vin doux Vinsanto	13.00
Tarte à la viande de Sfakia tarte maison à l'agneau et fromage	12.00
Moules et Crevettes Fraîches  en bouillabaisse crétoises aux légumes rôtis	16.00
Poulpe séché au soleil au houmous "minoen" et aux fleurs des courgettes croustillantes	14.50
Frites grecques fraîches  avec fromage à la crème feta & organ des montagnes	7.50

SALADES AVEC LÉGUMES BIOLOGIQUES ET HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

Grecque en trilogie de tomates bio, concombre, oignon, poivron,  olives, câpre & féta au lait de chèvre et de mouton	9.00
Madarites salade de saison verte avec chicorée, valériane, artichauts  sauvage, gruyère, vinaigrette au citron vert et figues sèches	10.50
Taboulé de quinoa  accompagné de verdure saisonnière, haricots œil noir et vinaigrette au citron	11.50
Salade crétoises 'Ospriada' au poulpe 5 légumineuses,  roquette, avocat, tomates cerises & sauce miso faite maison de 'Manarolia'	14.00
Salade de fruits estivaux accompagnée de crackers croustillants  aux graines, manouri (fromage grec) et vinaigrette à la grenade et aux raisins	12.00

PÂTES

Rissoto aux épinards et calmars grillés  fromage feta et herbes botaniques	14.50
Risotto aux champignons crétois sauvages e Truffe  cuit avec du beurre de lait de brebis traditionnel 'Stakovoutiro'	13.00
Raviolis "maison"  accompagnés d'herbes des montagnes et de gruyère AOP	14.00
Gnocchis gruyere à la queue de bœuf et huile de truffe cretoise	16.50
Pâtes grecques (orzo) au safran, crevettes et zeste de citron	15.50

PLATS CUISINÉS - À LA MINUTE

Moussaka (la vraie) à la viande hachée, des pommes de terre pavées, auber- gines, courgettes et crème de kéfir	13.50
Burger de mouton avec crème de gruyère, confit des tomates fumées & pommes de terre sautées	15.00
Côte de porc bio 400 gr - en sauce au vin, romarin et miel, accompagnée de mousse de céleri et pommes de terre gelots rôties	16.00
Hünkar veau à la sauce de tomate avec purée d'aubergine fumée	16.50
Agneau du viticulteur sur feuilles de vigne avec gruyère & légumes frais	18.00
Filet de bœuf tendre à la sauce rustique à la caroube, purée de patate douce épicée et légumes sautés	26.00
Calamars grillés avec une salade d'haricots à œil noir & pesto de basilic au tahini	20.00
Filet de poisson frais au fenouil accompagné de œufs de poisson fumé « tarama », confit de tomates et herbes fraîches	20.00
Poisson frais grillés 500 gr , avec huile d'olive aromatisée aux argumes, légumes verts de saison et légumes sautés	30.00



our passion in your table

DESSERTS

Crostata al limone con fileti di mandorle tostate	7.00
Crema fresca di Mastice -resina di lentisco con dolce tradizionale al gusto di fico	7.50 7.00
Baklava Semifredo	7.00
Cheese cake con mizithra aspra e marmellata ai frutti rossi	7.00
Tort al cioccolato con rum - Ganache	7.00

BIBITE ■ SUCCHI

Acqua minerale 500ml /1 L	1.50 / 3.00	Coca - cola, Sprite, Soda	3.00
Acqua frizzante 330ml /750ml	3.30 / 6.00	Spremuta di arancia	4.50
		Spremuta di limone zenero	5.00

BIRRE ■ BEVANDE ALCOLICHE

Eza Lager - 500ml	6.00
Nissos Pilsner - 330ml	6.50
Septem Friday's Pale Ale - 330ml	7.00
Mylos Septem Heteric Lager - 500ml	9.00
Di Rethimno - Brink's Nero- 330ml	7.50
Eza alcohol free - 330ml	5.00
Bevande lunghe	7.00
Liquori e bevande Speciali	10.00 - 16.00

COCKTAILS

Aperol Spritz	8.00
Mojito rum di Avana con lime fresco e foglie di menta	8.50
Skinos liquore alla mastice con succo al limone e foglie di basilico	9.00
Rakomelito con raki, miele, menta piperita e canela	9.00
Margarita Tequila, Triple Sec & limone	9.00
Negroni Gin, Amaro, Vermouth & arancia	10.00
Espresso Martini con Vodka, liquore al caffè & espresso	10.00

CAFFÈ ■ TÈ

Caffè greco	3.20
Nescafé ■ Cioccolata	3.50
Caffè espresso Fredo espresso	3.20 / 3.50
Cappuccino Fredo cappuccino	4.20 / 4.80
Caffè irlandese	8.00
Tè Nero, Verde	3.00
Bevanda cretese  con miele di timo	3.20
Tè freddo biologico	4.50
• Tè nero alla pesca	
• Tè verde al limone	
• Tè di montagna al limone	
• Tè al pompelmo rosa	

www.veneto.gr



Il locale è tenuto per legge ad emettere la ricevuta fiscale certificata dall'ufficio delle imposte competente. Il ristorante è legalmente obbligato a presentare moduli di reclamo in un apposito box all'uscita del locale. I prezzi nel listino vengono indicati con l'IVA compresa. Responsabile dell'attuazione delle norme di legge: Giannis Prokopakis. IL CONSUMATORE NON È OBBLIGATO A PAGARE SE LA RICEVUTA FISCALE NON GLI È STATA CONSEGNATA.

design_vkggraphics.gr

Good food and great Vibes

Pane con lievitazione natural
friselle con farina di ceci formaggio di capra e olive


€
euro
2.00

**ANTIPASTI
FREDDI**

*La maggior parte
della verdura nei
nostri piatti
proviene
dalla nostra
azienda agricola
biologica*

*Tutte le insalate
sono condite con
olio extra vergine
di oliva*


*Per le fritture
usiamo olio di
semi di girasole*

Triologia di creme da spalmare o scelta di una  7.50
crema di uova di pesce affumicato "tarama"
hummus minoico • tzatziki


Crema di melanzana  7.50
con pomodoro fresco e yogurt


Koukouvaghia (Dakos)  7.50
risella con pomodoro biologico, finocchio di mare
e mizithra aspra

Foglie di vite e fiori di zucchine ripiene di riso  7.00
con yogurt profumato

Filetti di sardina marinata serviti con una  9.00
bruschetta croccante con crema di avocado & salsa alle erbe

Tartare di tonno rosso affumicato con alghe  14.50
cretesi, peperoncino e vinaigrette allo sciroppo d'uva


Agnello tonnato fette di carne affumicata di  13.00
agnello con cetriolo sottaceto e salsa di tonno

Formaggi locali misti formaggio a pasta molle,  14.00
touloumotyri (formaggio locale raro), groviera, groviera
affumicata, kefalotyri speziati e chutney di uvetta

ANTIPASTI CALDI

Zuppa del giorno 9.00

Saganaki di crocchette al formaggio  10.00
con gruviera stagionata, formaggio provolone e pomodoro al chutney piccante

'Apakia' con patatine fritte carne di maiale affumicata con formaggio  13.00
preparato con la crema del latte cotta al vino dolce Vinsanto


Pasta sfoglia di Sfakia 12.00
pasta sfoglia fatta in casa ripiena di formaggi locali e agnello


Cozze e gamberi freschi  16.00
nella Bouillabaisse cretese con verdure arrostate

Polpo essiccato al sole 14.50
con hummus minoico 'Manarolia' e fiori di zucca croccanti

Patatine fritte  7.50
con crema di formaggio feta e oregano di montagna


INSALATE TUTTE SONO CON VERDURE BIOLOGICHE E OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVE

Insalata greca con trilogia di pomodori biologici, cetriolo, cipolla,  9.00
peperoni, olive, capperi, origano e formaggio feta dilatte di capra e di pecora

Insalata 'Madarites' con cicoria spinosa (stamnagathi), valeriana,  10.50
carciofo selvatico, formaggio di capra, fichi secchi e vinegrette di limone


Tabulè di Quinoa  11.50
con verdure fresche, fagioli dall'occhio e vinaigrette agli agrumi

Insalata 'Osprida' cretese con polpo 5 legumi, rucola,  14.00
avocado, pomodorini e vinaigrette di miso fatta a mano da 'Manarolia'

Insalata estiva di frutta  12.00
croccante al desamo e miele, formaggio "manouri" e vinaigrette di melagrana ed uva

**P
A
S
T
A**

Risotto agli spinaci con icalamari alla griglia  14.50
formaggio feta ed erbe botaniche

Risotto ai funghi selvatici cretesi e tartufo  13.00
cotto con tradizionale burro pecorino e parmigiano

Ravioli fatti a mano  14.00
ripieni di erbe selvatiche cretesi & groviera stagionata

Gnocchi di groviera fatti a mano 16.50
con coda di vitello e olio al tartufo


Pasta ai frutti di mare (orzo) 15.50
con gamberi, zafferano & scorze di lime


SECONDI PIATTI

Moussaka - ricetta tradizionale 13.50
con carne macinata, pavè di patate, melanzane, zucchine e crema di kefir

Hamburger di pecora con crema di groviera, salsa di pomodoro  15.00
Affumicata e scaglie di patate fritte

Bistecca di Maiale alla griglia *carne biologica 400 gr* 16.00
in salsa di vino "Maruvas", con pomodorini secchi, rosmarino e miele.

servito con mousse di radice di sedano arrosto e patate novelle arrosto  16.50

Houngiar vitello con salsa al pomodoro e purè di melanzane affumicate  18.00

Agnello del vignaiolo con foglie di vite, groviera e verdure fresche

Tenero filetto di manzo 26.00
con salsa rustica di carrube, purè piccante di patata dolce e verdure rosolate.

Calamaro alla piastra 20.00
con insalata calda di fagioli dall'occhio e pesto di basilica con tahin

Filetto di Pesce Fresco 20.00
con mousse di 'Tarama' affumicata, pomodori confit e verdure fresche saltate

Spigola fresca alla griglia 500 gr 30.00
con verdure di stagione e verdure saltate

our passion in your table

more than a restaurant