

HOTEL TALOS



The hospitality giant

Restaurant Menu



12 ΛΟΓΟΙ ΝΑ ΜΗΝ ΦΑΤΕ Ή ΝΑ ΦΑΤΕ ΣΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΤΑΛΩΣ

1. **Το προσωπικό δεν θα φοράει λευκό πουκάμισο ή παπιγιόν αλλά θα είναι ευγενικό, ειλικρινές και αποτελεσματικό!**

2. **Το μενού δεν θα είναι “ωραίο στο μάτι” αλλά θα είναι εύχρηστο και με διαιτητικές πληροφορίες!**

3. **Δεν θα σας σερβίρουμε το κρασί στο ποτήρι αλλά θα σας το φέρουμε στη σωστή Θερμοκρασία!**

3. **Η πετσέτα σας δεν θα είναι λινή αλλά θα είναι βιοδιασπώμενη!**

4. **Δεν θα σας φέρουμε νερό ή ψωμί εκτός αν το ζητήσετε αλλά δεν θα το βάλουμε και στο λογαριασμό αν δεν το ζητήσετε!**

6. **Η σαλάτα σας δεν θα είναι σε ξύλινη πιατέλα αλλά θα κοπεί όταν την παραγγείλετε!**

7. **Το φαγητό σας δεν θα έχει την εκπληκτική διακόσμηση αλλά θα είναι γευστικότατο!**

8. **Τα γλυκά μας δεν θα δείχνουν “γκουρμέ” αλλά θα είναι φτιαγμένα από μας και θα σας ξετρελάνουν!**

9. **Η μηχανή του καφέ μας δεν κόστισε €1500 αλλά η ποιότητα του καφέ μας θα σας κάνει να νομίζετε ότι τόσο κόστισε!**

10. **Οι τουαλέτες μας δεν θα είναι τεράστιες αλλά θα είναι πεντακάθαρες!**

11. **Τα κατοικίδια μας δεν θα είναι ράτσας άλλα θα συμπεριφέρονται άψογα (όχι οι γάτες) και θα είναι αξιαγάπητα!**

12. **Ο λογαριασμός σας δεν θα είναι “φτηνός” αλλά θα έχει πολύ καλή σχέση ποιότητας και τιμής!**

Talos Chef: Roni Fejaz

ΜΠΟΥΦΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΠΡΩΙΝΟΥ €12.00

Βίγκαν, για χορτοφάγους, χωρίς γλουτένη



ΑφεψήματαΕλληνικός καφές, φίλτρου, στιγμιαίος καφές, διάφορα τσάγια, “μαλοτήρα”, γάλα
Χυμοί Φρέσκια πορτοκαλάδα, μήλο, ανανάς
Υδατάνθρακες...2 τύποι ψωμί, παξιμάδια, κέικ σοκολάτα ή πορτοκάλι, 3 τύποι δημητριακών
Κρητικές σπεσιαλιτέ Πίτες Σφακιανές, καλτσουνάκια, ντάκος
Διάφορα Σελινιώτικες ελιές, φρούτα εποχής
Για επάλειψη Βούτυρο, μαργαρίνη, δύο σπιτικές μαρμελάδες, θυμαρίσιο μέλι
Γαλακτοκομικά Γιαούρτι, φέτα, γραβιέρα, μυζήθρα
Κρεατικά Λουκάνικα, μπέικον, απάκι
Αβγά Τηγανητά, βραστά, ομελέτα



ΒΙΓΚΑΝ ΣΑΛΑΤΕΣ ΚΑΙ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Κόκκινο = Χωρίς γλουτένη

Φάβα	5.50
Με καρότο, κρεμμύδι και παρθένο ελαιόλαδο	
Ντάκος	6.00
Παξιμάδι με ελαιόλαδο, φρεσκοκομμένη ντομάτα, μυζήθρα και Σελινιώτικες ελιές	
Μπρουσκέτα	6.00
Φρυγανισμένο ψωμί με φρεσκοκομμένη ντομάτα, μυζήθρα & φρέσκο βασιλικό	
Ντολμαδάκια	7.00
Ρύζι τυλιγμένο σε κληματόφυλλα, μαγειρεμένα στην κατσαρόλα	
Χωριάτικη	7.50
Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, βίγκαν φέτα και ρίγανη	
Ντοματόσουπα	7.50
Με κρουτόν και βίγκαν κρέμα γάλακτος	
Τηγανητά	7.50
Κολοκυθάκια και μανιτάρια παναρισμένα με αλεύρι, στο τηγάνι	
Μανιτάρια στη σχάρα	8.00
Πλευρώτους, με παρθένο ελαιόλαδο και κρέμα μπαλσάμικου	
Φέτα σαγανάκι	8.00
Βίγκαν φέτα τυλιγμένη σε φύλλο στο τηγάνι, με μέλι και σουσάμι	
Κρητική σαλάτα	8.50
Χωριάτικη με παξιμάδι, βραστές πατάτες και κάπαρη	
Εξωτική σαλάτα	10.50
Με ντοματίνια, καλαμπόκι, αβοκάντο, μάνγκο, πιπεριές, αμύγδαλα, και σως μάνγκο & λάιμ	

ΒΙΓΚΑΝ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Πατάτες τηγανητές	4.50
Σπιτικές	
Ρύζι	4.50
Άγριο, βιολογικό	
Ταμπουλέ	4.50
Πλιγούρι με μαϊντανό, φρέσκια ντομάτα, αγγούρι, χυμό λεμονιού και διάφορα βότανα	
Κουσκούς	4.50
Με λαχανικά εποχής, βούτυρο και διάφορα βότανα	
Πουρές πατάτας με σέλινο	4.50
Σπιτικός	

ΒΙΓΚΑΝ ΣΝΑΚ (από 12:00 μέχρι 18:00)

Κόκκινο = Χωρίς γλουτένη

Βίγκαν κλαμπ σάντουιτς 9.00
Με μελιτζάνα, κολοκυθάκια, μανιτάρια, μαρούλι, ντομάτα, πιπεριά, σως βασιλικού & πατάτες

Βίγκαν Τσίζμπεργκερ 10.00
Με τηγανητά κρεμμύδια, μαρούλι, ντομάτα, πιπεριά, μουστάρδα, μαγιονέζα & πατάτες

ΒΙΓΚΑΝ ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Σπαγγέτι ναπολιτέν 8.00
Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας με σέλινο, καρότο, κρεμμύδι, βασιλικό και κόκκινο κρασί

Πίτσα Λαχανικών 8.50
Με βίγκαν τυρί, ντομάτα, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, μανιτάρια και καλαμπόκι

Μπριάμ 8.50
Μελιτζάνα, κολοκυθάκι, πράσο, μανιτάρια & πατάτες, με σάλτσα ντομάτας

Γεμιστά 8.50
Ντομάτα και πιπεριά γεμιστή με ρύζι σε σάλτσα ντομάτας με πατάτες και κολοκυθάκια

Γίγαντες 8.50
Φασόλια στο φούρνο με σάλτσα ντομάτας, καρότα, σέλινο, μαϊντανό και άνηθο

Ριζότο Λαχανικών 9.00
Με μελιτζάνα, κολοκυθάκια, πιπεριές, μανιτάρια, και κρεμμύδι

Σπαγγέτι μπολονέζ 10.50
Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας με σέλινο, καρότο, κρεμμύδι, βασιλικό, κόκκινο κρασί & σόγια

Ραβιόλια σπανάκι 12.00
Σάλτσα ντομάτας & βίγκαν κρέμας γάλακτος με φρέσκο βασιλικό

Βίγκαν σπιφάδο 12.50
Μανιτάρια πλεβρότους σε σάλτσα ντομάτας με κάστανα και ολόκληρα κρεμμύδια

ΒΙΓΚΑΝ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ (σπιτικά)

20% έκπτωση μετά το μεσημεριανό ή μετά το βραδινό

Παγωτό (2 μπάλες) 7,50
Ρωτήστε μας τι γεύσεις έχουμε

Κανταΐφι 7.50
Με φιστίκι Αιγίνης και σιρόπι, σερβιρισμένο με βίγκαν παγωτό

Ζεστό σουφλέ, λάβα σοκολάτας 7.50
Με βίγκαν παγωτό

Φρουτοσαλάτα 7.50
Εποχής, κομμένη επί τόπου

Μπανάνα σπλιτ 7.50
Με βίγκαν παγωτό, βίγκαν σαντιγί, αμύγδαλα και βίγκαν σιρόπι σοκολάτα

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Για χορτοφάγους, ψάρι ή θαλασσινά, χωρίς γλουτένη

Τζατζίκι	5.00
Γιαούρτι με σκόρδο, αγγούρι και ελαιόλαδο	
Φάβα	5.50
Με καρότο, κρεμμύδι και παρθένο ελαιόλαδο	
Τυροκαφετή	5.50
Με καυτερές πιπεριές, ντομάτα και ελαιόλαδο	
Γίγαντες	5.50
Φασόλια στο φούρνο με σάλτσα ντομάτας, καρότα, σέλινο, μαϊντανό και άνηθο	
Ντάκος	6.00
Παξιμάδι με ελαιόλαδο, φρεσκοκομμένη ντομάτα, μυζήθρα και Σελινιώτικες ελιές	
Μπρουσκέτα	6.00
Φρυγανισμένο ψωμί με φρεσκοκομμένη ντομάτα, μυζήθρα & φρέσκο βασιλικό	
Καλτσουνάκια	6.00
Με τυρί και χόρτα ή μόνο με τυρί	
Σαγανάκι	6.00
Τυρί παναρισμένο με αλεύρι και ηλιόσπορους στο τηγάνι	
Φέτα ψητή	6.00
Στη σαλαμάνδρα με ντομάτα, πιπεριά, μπούκοβο & ρίγανη	
Ντολμαδάκια	7.00
Ρύζι τυλιγμένο σε κληματόφυλλα, με γιαούρτι και βότανα	
Χωριάτικα λουκάνικα	7.00
Στη σχάρα με μουστάρδα	
Κεφτεδάκια	7.00
Με σκόρδο, κρεμμύδι, δυόσμο, κύμινο και μουστάρδα	
Κολοκυθανθοί	7.50
Γεμιστοί με τυριά και δυόσμο, παναρισμένα με αλεύρι, αβγό και φρυγανιά, στο τηγάνι	
Τηγανητά	7.50
Κολοκυθάκια &μανιτάρια παναρισμένα με αλεύρι, στο τηγάνι & σερβιρισμένα με τζατζίκι	
Ντοματόσουπα	7.50
Με κρουτόν και κρέμα γάλακτος	

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Για χορτοφάγους, ψάρι ή θαλασσινά, χωρίς γλουτένη

Μανιτάρια στη σχάρα	8.00
Πλευρώτους, με παρθένο ελαιόλαδο και κρέμα μπαλσάμικου	
Κολοκυθοκεφτέδες	8.00
Με φέτα, χορταρικά και φρέσκο κρεμμύδι, παναρισμένοι με αβγό & φρυγανιά, στο τηγάνι	
Φέτα σαγανάκι	8.00
Φέτα τυλιγμένη σε φύλλο στο τηγάνι με μέλι και σουσάμι	
Ταλαγάνι σαγανάκι	8.00
Το Ελληνικό χαλούμι στη σχάρα με κρέμα μπαλσάμικου σύκου	
Απάκι	8.00
Καπνιστό χοιρινό στο τηγάνι με πορτοκάλι και μέλι	
Κοτόσουπα	9.00
Με λαχανικά εποχής	
Κροκέτες μπακαλιάρου	9.00
Με τζίντζερ, γλυκάνισο και μπύρα, σε βρώμη, στο τηγάνι με σπέσιαλ πικάντικη σως	
Σαρδέλες στη σχάρα	9.00
Με λαδολέμονο, κρεμμύδι & μαϊντανό, και σαλάτα εποχής	
Μύδια ΤΑΛΩΣ	9.50
Στο τηγάνι με σάλτσα ντομάτας, κρέμα γάλακτος, σέλινο, κρεμμύδι, σκόρδο και ούζο	
Αχνιστά μύδια	9.50
Με βούτυρο, σκόρδο, μαϊντανό και λευκό κρασί	
Καλαμαράκια	9.50
Παναρισμένα με αλεύρι στη φριτέζα, με φρέσκο λεμόνι	
Γαρίδες σαγανάκι	9.50
Σε σάλτσα ντομάτας, με πιπεριές, σκόρδο, κρεμμύδι, μαϊντανό και φέτα	
Σουπιά στη σχάρα	9.50
Με λαδολέμονο, κρεμμύδι, μαϊντανό, και σαλάτα εποχής	
Ψαρόσουπα	11.00
Με λαχανικά εποχής	
Χταπόδι	14.00
Στη σχάρα με καραμελωμένα κρεμμύδια και κρέμα μπαλσάμικου	

ΣΑΛΑΤΕΣ

Για χορτοφάγους, ψάρι ή θαλασσινά, χωρίς γλουτένη

Χωριάτικη	7.50
Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, φέτα και ρίγανη	
Κρητική	8.50
Όπως παραπάνω αλλά με μυζήθρα, παξιμάδι, βραστές πατάτες και κάπαρη	
Τονοσαλάτα	9.50
Σαλάτα με τόνο, ντομάτα, αγγούρι, μαρούλι, φρέσκο κρεμμύδι και σως με μέλι & μουστάρδα	
Σαλάτα κοτόπουλο	9.50
Σαλάτα εποχής με κοτόπουλο, καλαμπόκι, ντοματίνια και σως με μέλι, μουστάρδα & αβοκάντο	
Εξωτική	10.50
Με ντοματίνια, καλαμπόκι, αβοκάντο, μάνγκο, πιπεριές, αμύγδαλα, και σως μάνγκο & λάιμ	
Εποχής με καλαμαράκια	12.00
Με ντοματίνια, μάνγκο, μικρά καλαμάρια και σως μάνγκο, μοσχολέμονου και μουστάρδας	
Θαλασσινών	12.00
Σαλάτα εποχής με γαρίδες, χταπόδι, καλαμάρια, μύδια και την σπέσιαλ σως μας γλυκάνισου	

ΣΝΑΚ (από 12:00 μέχρι 18:00)

Για χορτοφάγους, ψάρι ή θαλασσινά, χωρίς γλουτένη

Ομελέτα ζαμπόν	8.00
Με ζαμπόν, τυρί και σαλάτα εποχής	
Ομελέτα μπέικον	8.00
Με μπέικον, τυρί και σαλάτα εποχής	
Ομελέτα για χορτοφάγους	8.00
Με μελιτζάνα, κολοκυθάκια, μανιτάρια, μαρούλι, ντομάτα, πιπεριά και σαλάτα εποχής	
Κλασικό κλαμπ σάντουιτς	9.00
Με ζαμπόν, μπέικον, τυρί, μαρούλι, ντομάτα, πιπεριά, 1000 island σως και πατάτες τηγανητές	
Κλαμπ σάντουιτς τόνου	9.00
Με τόνο, μαρούλι, ντομάτα, πιπεριά, μουστάρδα, μαγιονέζα και πατάτες τηγανητές	
Βίγκαν κλαμπ σάντουιτς	9.00
Με μελιτζάνα, κολοκυθάκια, μανιτάρια, μαρούλι, ντομάτα, πιπεριά, σως βασιλικού & πατάτες	
Κλαμπ σάντουιτς κοτόπουλο	10.00
Με κοτόπουλο, τυρί, μαρούλι, ντομάτα, πιπεριά, μουστάρδα, μαγιονέζα και πατάτες τηγανητές	
Κρητικό κλαμπ σάντουιτς	10.00
Με απάκι, φέτα, μαρούλι, ντομάτα, πιπεριά, μουστάρδα, μαγιονέζα και πατάτες τηγανητές	
Τσίζμπεργκερ	10.00
Με μπιφτέκι, τυρί, τηγανητά κρεμμύδια, μαρούλι, ντομάτα, πιπεριά, 1000 island σως & πατάτες	
Ομελέτα με γαρίδες	12.00
Με γαρίδες, φέτα και σαλάτα εποχής	

ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΠΙΤΣΕΣ

Για χορτοφάγους

Λαχανικών	8.50
Με τυρί, ντομάτα, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά,μανιτάρια και καλαμπόκι	
Κοτόπουλο	9.50
Με κοτόπουλο, τυρί, καλαμπόκι,μανιτάρια, κρεμμύδι και πράσινη πιπεριά	
Χαβάη	9.50
Με ζαμπόν, τυρί και ανανά	
Σπέσιαλ	10.00
Με ζαμπόν, τυρί, μπέικον,μανιτάρια, κρεμμύδι και πράσινη πιπεριά	
Κρητική	12.00
Με τυρί, απάκι, γραβιέρα, πιπεριές Φλωρίνης καιμανιτάρια	

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Για χορτοφάγους, ψάρι ή θαλασσινά, ζητήστε τα χωρίς γλουτένη

Σπαγγέτι ναπολιτέν	8.00
Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας με σέλινο, καρότο, κρεμμύδι, βασιλικό και κόκκινο κρασί	
Σπαγγέτι μπολονέζ	9.50
Όπως παραπάνω με μοσχαρίσιο κιμά	
Σπαγγέτι καρμπονάρα	9.50
Σάλτσα κρέμας γάλακτος με μπέικον & λευκό κρασί, πασπαλισμένη με μαϊντανό	
Πένες κοτόπουλο	12.00
Σάλτσα κρέμας γάλακτος με κοτόπουλο, μπέικον,μανιτάρια, παρμεζάνα & λευκό κρασί	
Ραβιόλια σπανάκι	12.00
Σάλτσα ντομάτας & κρέμας γάλακτος με φρέσκο βασιλικό	
Λινγκουίνι με γαρίδες	14.00
Φρέσκο λινγκουίνι με μελάνι σε bisque ντομάτας με γαρίδες	
Λινγκουίνι θαλασσινών	14.00
Φρέσκο λινγκουίνι με μελάνι σε bisque ντομάτας με γαρίδες, καλαμάρια, μύδια, χταπόδι	

ΡΙΖΟΤΟ

Για χορτοφάγους, ψάρι ή θαλασσινά, χωρίς γλουτένη

Λαχανικών	9.00
Με μελιτζάνα, κολοκυθάκια, πιπεριές,μανιτάρια, και κρεμμύδι	
Κοτόπουλου	11.00
Με κοτόπουλο, καιμανιτάρια σε σάλτσα ντομάτας & κρέμας	
Θαλασσινών	13.00
Με γαρίδες, καλαμάρια, μύδια, χταπόδι, σκόρδο και σάλτσα ντομάτας	

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ

Για χορτοφάγους, χωρίς γλουτένη

Όπου δείτε #, μπορείτε να διαλέξετε ένα **ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ** χωρίς έξτρα χρέωση

Γίγαντες	8.50
Φασόλια στο φούρνο με σάλτσα ντομάτας, καρότα, σέλινο, μαϊντανό και άνηθο	
Μπριάμ	8.50
Μελιτζάνα, κολοκυθάκι, πράσο,μανιτάρια & πατάτες, με σάλτσα ντομάτας	
Κρητικό μπουρέκι (Παραδοσιακό)	9.50
Ροδέλες πατάτας και κολοκυθιού με μυζήθρα και δυόσμο στον φούρνο	
Γεμιστά	9.50
Ντομάτα και πιπεριά γεμιστή με ρύζι σε σάλτσα ντομάτας με πατάτες και κολοκυθάκια	
Κρητικός μουσακάς	11.00
Στρώσεις μελιτζάνας, κολοκυθιού, πατάτας και κιμά με σως μπεσαμέλ στον φούρνο	
# Σουτζουκάκια (Πολίτικα!)	11.00
Μπιφτέκια με σάλτσα ντομάτας & κύμινο στο φούρνο	
# Τσιγαριαστό (Συνιστάται ανεπιφύλακτα)	11.00
Χοιρινό σοταρισμένο σε ελαιόλαδο με λεμόνι	
Γιουβέτσι	12.50
Μοσχάρι με σάλτσα ντομάτας και κριθαράκι στο φούρνο, σερβιρισμένο με τριμμένο τυρί	
# Άσπρο στιφάδο	12.50
Μοσχάρι στην κατσαρόλα με ολόκληρα κρεμμύδια σε λευκή σάλτσα	
# Βίγκαν στιφάδο	12.50
Μανιτάρια πλεβρότους σε σάλτσα ντομάτας με κάστανα και ολόκληρα κρεμμύδια	
# Κλέφτικο	13.00
Αρνί σιγοψημένο στο πήλινο για 6 ώρες, με πιπεριά, ντομάτα & φέτα	

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Πατάτες τηγανητές	4.50
Σπιτικές	
Ρύζι	4.50
Άγριο, βιολογικό	
Ταμπουλέ	4.50
Πλιγούρι με μαϊντανό, φρέσκια ντομάτα, αγγούρι, χυμό λεμονιού και διάφορα βότανα	
Κουσκούς	4.50
Με λαχανικά εποχής, βούτυρο και διάφορα βότανα	
Πατάτες ογκρατέν	4.50
Με πολύ σκόρδο (!) και κρέμα γάλακτος	
Πουρές πατάτας και σέλινου	4.50
Σπιτικός	

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ



Μπουρέκι



Γεμιστά



Σουτζουκάκια



Τσιγαριαστό



Γιουβέτσι



Στιφάδο

ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Θαλασσινά, χωρίς γλουτένη

Ξιφίας στη σχάρα Με σαλάτα εποχής και λαδολέμονο	13.00
Γλώσσα Στο τηγάνι, παναρισμένη με αλεύρι και σουσάμι, σε σως κρασιού & σαφράν, με κουσκούς	14.00
Σολωμός στη σχάρα Με σαλάτα εποχής και λαδολέμονο	17.00
Τσιπούρα στη σχάρα Με σαλάτα εποχής και λαδολέμονο	17.00
Λαβράκι στη σχάρα Με σαλάτα εποχής και λαδολέμονο	18.00
Γαρίδες No 1 ψητές Με σαλάτα εποχής και λαδολέμονο	18.00
Γαρίδες No 1 Τάλως Με πράσα, φέτα και λευκό κρασί, σερβιρισμένες με πουρέ πατάτας	20.00
Γαρίδες No 1 του Σεφ Σοταρισμένες σε σως με μέλι, μουστάρδα και θυμάρι, με πουρέ πατάτας και σέλινου	20.00
Σολωμός σπέσιαλ Σε σως με γαρίδες, σκόρδο και θυμάρι, σερβιρισμένος με άγριο ρύζι, βιολογικό	22.00
Φιλέτο λαβράκι Με σπέσιαλ σάλτσα μοχίτο, σερβιρισμένο με πουρέ πατάτας και σέλινου	22.00
Ποικιλία θαλασσινών (μιν. 2 άτομα)..... το άτομο Σουπιά, χταπόδι, καλαμαράκια, μύδια, σαρδέλες και ξιφίας με σαλάτα εποχής	22.50
Κακαβιά (μιν. 4 άτομα – ειδοποίηση 1 μέρας - προπληρωμή) το άτομο Σούπα με μπόλικα ψάρια και πατάτες. Απλώς... εξαιρετική!	24.50
Φαγκρί στη σχάρα (μιν. 2 άτομα – ειδοποίηση 1 μέρας - προπληρωμή) το άτομο Με σαλάτα εποχής και λαδολέμονο	29.00

ΣΑΛΤΣΕΣ

Για χορτοφάγους

A λα κρεμ με μανιτάρια	3.00
Πιπεράτη	3.00
Μπερνέζ	3.00

ΚΡΕΑΤΑ (Κόκκινο = χωρίς γλουτένη)

Όπου δείτε #, μπορείτε να διαλέξετε ένα **ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ** χωρίς έξτρα χρέωση

# Σουβλάκι χοιρινό ή κοτόπουλο στη σχάρα	10.50
# Χοιρινή στη σχάρα	10.50
# Μπιφτέκια μοσχαρίσια, στη σχάρα	10.50
Σπιτικά με ψωμί, κρεμμύδι, αβγό, και ρίγανη	
# Φιλέτο κοτόπουλο στη σχάρα	12.00
Σπιτικός χοιρινός γύρος	12.00
Με πίτα, ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, τζατζίκι και σπιτικές πατάτες τηγανητές	
# Σνίτσελ χοιρινό ή κοτόπουλο	12.00
Παναρισμένο σε αβγό & φρυγανιά και στο τηγάνι	
# Μπιφτέκια γεμιστά	12.00
Σπιτικά με ψωμί, κρεμμύδι, αβγό, & ρίγανη με μυζήθρα & μπέικον ή με ζαμπόν & τυρί	
Ψαρονέφρι στη σχάρα	14.00
Με πατάτες σοτέ, ψητά λαχανικά	
# Παιδάκια στη σχάρα	15.00
Ντόπια, φρέσκα	
Ποικιλία κρεατικών (μιν. 2 άτομα)	το άτομο 17.50
Χοιρινό, κοτόπουλο, παϊδάκι, μπιφτέκι, λουκάνικο, 2 ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ & 1 ΣΑΛΤΣΑ	
Μοσχαρίσιο φιλέτο	25.00
Με πατάτες σοτέ, ψητά λαχανικά και 1 ΣΑΛΤΣΑ	

ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΜΙΚΡΟΥΣ ΜΑΣ ΦΙΛΟΥΣ

Για χορτοφάγους, ζητήστε τα χωρίς γλουτένη

Πίτσα μαργαρίτα	5.50
Πίτσα ζαμπόν & τυρί	6.50
Κεφτεδάκια με πατάτες τηγανητές	5.50
Σπιτικές κοτομπουκιές με πατάτες τηγανητές	6.50
Σπαγγέτι ναπολιτέν	5.50
Σπαγγέτι μπολονέζ	6.50

ΣΠΙΤΙΚΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

20% έκπτωση μετά το μεσημεριανό ή μετά το βραδινό, **Κόκκινο = χωρίς γλουτένη**

Γιαούρτι και μέλι	5.00
Με καρύδια ή αμύγδαλα	
Πίτα Σφακιανή	5.00
με μυζήθρα και θυμαρίσιο μέλι	
Κορμός σοκολάτας	5.00
με μπισκότο	
Κρεμ Μπρουλέ.....	5.00
Αυθεντική	
Παγωτό (2 μπάλες)	6.50
Βανίλια, σοκολάτα ή φράουλα	
Καρυδόπιτα	6.50
με παγωτό βανίλια	
Φρουτοσαλάτα	6.50
Εποχής, κομμένη επί τόπου	
Μπανόφι Πάι	7.50
Με σαντιγί	
Κανταίφι	7.50
Με φιστίκι Αιγίνης και σιρόπι, σερβιρισμένο με παγωτό βανίλια	
Ζεστό σουφέ σοκολάτας	7.50
σερβιρισμένο με παγωτό βανίλια	
Κρητικό τσιζ κέικ	7.50
Με παξιμάδι χαρουπιού, ανθότυρο και σπιτική μαρμελάδα	
Μπανάνα σπλιτ	7.50
με παγωτό βανίλια, σαντιγί, αμύγδαλα και σιρόπι σοκολάτα	

ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ

20% έκπτωση μετά το μεσημεριανό ή μετά το βραδινό

Τσάι (επιλογή)	2.50
Ελληνικός καφές, Εσπρέσο.....	2.50
Στιγμιαίος καφές, καφές φίλτρου	3.00
Φραπέ, Φρέντο εσπρέσο.....	3.00
Cappuccino	4.00
Caffélatte	4.00
Ζεστή σοκολάτα	4.00
Φραπέ παγωτό	5.00
Ιρλανδέζικος καφές, Ισπανικός καφές	9.50
Καφές Καραϊβικής	9.50

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ & ΧΥΜΟΙ

Coca Cola / Coca Cola zero / Sprite	3.00
Γεράνι λεμονάδα / πορτοκαλάδα / γκαζόζα	3.00
Ice Tea λεμόνι / Ice Tea ροδάκινο	3.50
Μικρό νερό	1.50
Μεγάλο νερό	2.50
Μικρό ανθρακούχο νερό	3.00
Μεγάλο ανθρακούχο νερό	4.50
Χυμός μήλο / ανανάς / κράνμπερι	4.00
Φρεσκοστημένη πορτοκαλάδα	4.50

ΜΠΥΡΕΣ

Alpha μικρή (ποτήρι).....	4.00
Alpha μεγάλη (ποτήρι)	4.50
Amstel λεμόνι / Amstel χωρίς αλκοόλ 350 ml	4.00
Μύθος / Fix / Μάμος 500ml	4.50
Amstel / Heineken / Fischer 500ml	5.00
Strongbow μηλίτης ή κόκκινα φρούτα 330ml	5.00
Fix Dark - 330ml	5.00

ΠΟΤΑ

Ούζο	4.00
Σφηνάκι	4.00
Μικρή ρακή	3.00
Μεγάλη ρακή	6.00
Metaxa 3*	5.00
Metaxa 5*	5.50
Metaxa 7*	6.00
Spirits	6.00
Premium spirits, Long drinks	7.00

ΚΟΚΤΕΪΛ

Bramble.....	Gin, Χυμός λεμόνι, Crème de mure liquor...	9.00
Blue Hawaii.....	Vodka, Rum, Blue Curacao, Χυμός ανανά...	9.00
Cosmopolitan.....	Vodka, Cointreau, Χυμός κράνμπερι, lime...	9.00
Frozen Strawberry Daiquiri.....	Rum, Cointreau, Φράουλες, Grenadine...	9.00
Greek Mai Tai.....	Metaxa 5*, Cointreau, Bitter almond, Lime...	9.00
Green Rose Winter.....	Gin, Rose syrup, Lemon juice...	9.00
Jage Frozen Strawberry.....	Jägermeister, Strawberry syrup, Lemon juice...	9.00
Mojito.....	Rum, Fresh lime, Fresh mint, Ζάχαρη, Soda water...	9.00
Pinacolada.....	Rum, Batida de coco, Χυμός ανανά, Γάλα...	9.00
Sex on the beach.....	Vodka, Peach liquor, Χυμός κράνμπερι, πορτοκαλάδα...	9.00
San Francisco.....	Vodka, Banana liqueur, πορτοκαλάδα, Grenadine...	9.00
Passion Caramel Martini	Vodka, Passoa liquor, Passion fruit, Caramel syrup, Λεμόνι.	9.00
Rose Lemonade.....	Vodka, Rose syrup, Χυμός λεμόνι...	9.00

WHITE WINES served cold

1.DOURAKIS RIZITIS HouseWine , Vilana	Crete...375 ml	9.50 ...	750 ml	17.00
2.DIONI DOURAKI Medium sweet	Crete.....		750 ml	18.00
3.ANTONOPOULOU Moschofilero.....	Peloponnese.....		750 ml	20.00
4.KLADOS Muscat Spina-Vidiano.....	Crete.....gls	5.50 ...	750 ml	22.00
5.IDEA VIDIANO Vidiano.....	Crete.....		750 ml	22.00
6. KARIPIDIS Chardonnay.....	Thessaly		750 ml	22.00
7.KARIPIDIS Organic Sauvignon Blanc.....	Thessaly...gls	6.50	750 ml	25.00
8.KARIPIDIS SPECIAL EDITION Organic Chardonnay 2015.....	Thessaly.....		750 ml	45.00
9.CUVEE MONSIGNORI ARGIROU 2017 Asirtiko.....	Santorini.....		750 ml	75.00

ROZE WINES served cold

10.ARMERIA HouseWine Liatiko-Syrah.....	Crete.....		750 ml	17.00
11.KATOGE AVEROF Medium dry	Macedonia..gls	5.50 ..	750 ml	22.00
12.KLADOS PINK BLACK kotsifali.....	Crete.....		750 ml	22.00

RED WINES served at 14 degrees

13.DOURAKIS RIZITIS HouseWine , Merlot, Grenache rouge.....	Crete...375 ml	9.50 ...	750 ml	17.00
14 DIONI DOURAKI Medium sweet	Crete.....		750 ml	19.00
15.RUBY HEART Organic ...Limnio-Cabernet Sauvignon-Syrah... Chalcidice.....			750 ml	21.00
16.AGIAS TRIADOS Cabernet Sauvignon.....	Crete..... gls	5.50 ...	750 ml	22.00
17.SYRAH.....	Crete.....gls	6.00 ...	750 ml	23.00

RED WINES aged in barrels, served at 14 degrees

18.SILOGI ANTONOPOULOU Mavrodafni-Merlot.....	Peloponnese.....		750 ml	23.00
19.KATOGE AVEROF Cabernet Sauvignon-Agiorgitiko- Merlot.....	Macedonia.....		750 ml	24.00
20.SKALAREA BOUTARI Kotsifali-Syrah	Crete.....		750 ml	29.00
21.KARIPIDIS Merlot Organic	Thessaly... gls	8.50	750 ml	34.00
22.IDEA HESTIA Mandilari.....	Crete.....		750 ml	36.00
23.ANNY'S ANIMUS Merlot.....	Peloponnese.....		750 ml	55.00
24.JIMAS ADDAGIO Cabernet-Frank- Merlot.....	Epirus.....		750 ml	89.00

SPARKLING WINES served cold

25.PROSECCO	Italy....200 ml...	9.50 ..	700 ml	24.00
-------------------	--------------------	----------------	--------	--------------

TABLE WINE served cold

26.WHITE, ROZE or RED (Konaki).....	Crete.....gls	4.00	500 ml	7.00
Dry table wine from Crete.				
27.RETSINA	Crete.....		500 ml	7.00
Local white wine flavored with resin				

HOTEL TALOS



The hospitality giant

Restaurant Menu



12 REASONS WHY YOU SHOULDN'T OR YOU SHOULD EAT AT TALOS RESTAURANT

1. **Our staff** will not be wearing a white shirt or bow tie but they **will be courteous, genuine and efficient!**
2. **The menu** will not be “easy on the eye” but it **will be easy to understand and will have dietary information!**
3. We will not pour **your wine** into the glass but the wine **will be in the right temperature!**
4. **Your napkins** will not be linen but they **will be biodegradable!**
5. We will not bring **water or bread** unless you ask for it but we will **not put it on the bill unless you ask for it** either!
6. **Your salad** will not be served in a wooden platter but it **will be freshly cut “to order”!**
7. **Your food** will not be intricately decorated but it **will taste great!**
8. **Our desserts** will not look “fancy” but they **will be made in our own kitchen and will taste great!**
9. Our **coffee** machine did not cost 1500 euros but the coffee **quality** will make you think that it did!
10. **Our restrooms** will not be huge but they **will be spotlessly clean!**
11. **Our pets** will not be pedigree but they **will be well behaved (not the cats) and adorable!**
12. **Your bill** will not be “cheap” but it **will be great value for money!**

Talos Chef: Roni Fejaz

GREEK BREAKFAST BUFFET €11.00



- Hot drinks** Greek coffee, filter coffee, instant coffee, various teas, mountain tea, milk
- Juices** Freshly squeezed orange juice, apple juice, pineapple juice
- Carbs** White and brown bread, rusks, orange cake or chocolate cake, 3 types of cereal
- Cretan specialties** “Sfakia” pies, “kaltsounakia”, “dakos”
- Other** “selino” olives, seasonal fruit
- Spreads** Local butter, margarine, 2 types of jam, thyme honey
- Dairy** Greek yoghurt, feta cheese, “graviera” cheese, “mizithra” cheese
- Meat** Farm sausages, bacon, “apaki” smoked pork
- Eggs** Fried eggs, boiled eggs, omelet



VEGAN SALADS & APETISERS

gluten free

Greek salad	7.50
Tomatoes, cucumbers, green peppers, onions, "selino" olives, vegan cheese & oregano	
Cretan salad	8.50
As above with vegan cheese, traditional Cretan rusks, boiled potatoes & capers	
Exotic salad	10.50
With cherry tomatoes, corn, avocado, mango, peppers, almonds, mango & lime dressing	
Fava	5.50
Famous Greek bean dip with carrot, onion & extra virgin olive oil	
Dakos	6.00
Cretan rusks, with olive oil, freshly chopped tomatoes, vegan cheese & olives	
Bruschetta	6.00
Toasted bread with freshly chopped tomato, vegan cheese & fresh pesto	
Tomato Soup	7.50
Served with Cretan croutons	
Dolmadakia	7.00
Rice, wrapped in vine leaves with herbs, in the casserole, served with yoghourt	
Tiganita	7.50
Sliced zucchini & mushrooms dipped in flour and pan-fried	
Grilled mushrooms	8.00
Pleurotus mushrooms, with extra virgin olive oil and balsamic vinegar cream	
Feta Saganaki	8.00
Vegan cheese wrapped in filo pastry, pan-fried and topped with honey & sesame seeds	

VEGAN SIDE DISHES

Chips	4.50
Homemade	
Rice	4.50
Wild and organic	
Taboule	4.50
Groats with parsley, fresh tomato, cucumber, lemon juice and herbs	
Couscous	4.50
With various seasonal vegetables, butter and herbs	
Celery mashed potatoes	4.50
Homemade	

VEGAN SNACKS (from 12:00 till 18:00)

Vegan club sandwich	9.00
With aubergine, zucchini, mushrooms, lettuce, tomato, gr. pepper, pesto sauce & chips	
Vegan Burger	9.50
With vegan cheese, fried onions, lettuce, tomato, gr. pepper, mustard, mayo & chips	

VEGAN MAINS

Spaghetti Napoletani	8.00
Fresh tomato sauce with celery, carrot, onion, basil and red wine	
Vegan Pizza	8.50
With vegan cheese, tomatoes, onion, green pepper, mushrooms and corn	
Briam	8.50
Aubergine, zucchini, fennel, leek, mushrooms & potato casserole with tomato sauce	
Gemista	8.50
Tomato & green pepper, stuffed with rice in tomato sauce, with potatoes & zucchini	
Gigades	8.50
Tomato & green pepper, stuffed with rice in tomato sauce, with potatoes & zucchini	
Vegetable risotto	9.00
With zucchini, aubergine, red & green peppers, mushrooms, fennel and onions	
Spaghetti Bolognese	10.50
As above with minced soya	
Ravioli di spinaci	12.00
Fresh tomato & vegan cream sauce with fresh basil	
Vegan stifado	12.50
Pleurotus mushrooms in tomato sauce with chestnuts and whole onions	

VEGAN DESSERTS (homemade)

20% discount if taken after lunch or dinner

Ice cream (2 scoops)	7.50
Please ask what flavors are available	
Kantaifi	7.50
With pistachios and syrup served with vegan ice cream	
Hot, chocolate lava souffle	7.50
With vegan ice cream	
Fruit salad	7.50
Seasonal and cut on the spot	
Our famous banana-split	7.50
With vegan ice cream, vegan whipped cream, almonds and vegan chocolate syrup	

APPETISERS

Vegetarian, fish or seafood, meat, gluten free

Tzatziki	5.00
Greek yoghurt dip, with garlic, cucumber, & olive oil	
Fava	5.50
Famous Greek bean dip with carrot, onion & extra virgin olive oil	
Tirokafteri	5.50
Cheese dip with yoghurt, HOT chili peppers, tomato & olive oil	
Gigades	5.50
Tomato & green pepper, stuffed with rice in tomato sauce, with potatoes & zucchini	
Dakos	6.00
Cretan rusks, with olive oil, freshly chopped tomatoes, "mizithra" cheese & olives	
Bruschetta	6.00
Toasted bread with freshly chopped tomato, mizithra cheese & fresh pesto	
Kaltsounakia	6.00
Traditional, filo pastry pies, filled with cheese & greens or just with cheese	
Cheese Saganaki	6.00
Cheese dipped in flour & sunflower seeds and pan-fried	
Feta Psiti	6.00
Grilled feta cheese with tomatoes, peppers & oregano	
Dolmadakia	7.00
Rice, wrapped in vine leaves with herbs, in the casserole, served with yoghurt	
Farm sausages	7.00
Local farm sausages, grilled and served with mustard	
Keftedakia	7.00
Beef meatballs with onion, spearmint, garlic, cumin and mustard served with lemon	
Zucchini flowers	7.50
Filled with cheeses & spare mint, dipped in flour, egg & breadcrumbs and pan fried	
Tiganita	7.50
Sliced zucchini & mushrooms dipped in flour, pan-fried and served with tzatziki	
Tomato Soup	7.50
Served with Cretan croutons & fresh cream	

APPETISERS

Vegetarian, fish or seafood, meat, **gluten free**

Grilled mushrooms	8.00
Pleurotus mushrooms, with extra virgin olive oil and balsamic vinegar cream	
Kolokithokeftedes	8.00
Zucchini balls with feta, greens & fresh onion, dipped in egg & breadcrumbs & pan fried	
Feta Saganaki	8.00
Feta cheese wrapped in filo pastry, pan-fried and topped with honey & sesame seeds	
Talagani Saganaki	8.00
Grilled and drizzled with balsamic fig vinegar cream	
Apaki	8.00
Smoked pork, fried in olive oil with fresh orange juice & honey	
Chicken Soup	9.00
With seasonal vegetables	
Cod croquettes	9.00
With ginger, anise, & beer, dipped in oats, pan-fried, served with a special spicy sauce	
Grilled sardines	9.00
Served with seasonal salad and drizzled with olive oil, lemon, onion and parsley	
TALOS mussels	9.50
In the frying pan with tomato sauce, cream, celery, onion, garlic and ouzo	
Steamed mussels	9.50
With butter, garlic, parsley and white wine	
Calamari	9.50
Dipped in flour, deep fried and served with lemon	
Prawn saganaki	9.50
Prawns in tomato sauce with peppers, garlic, onion, parsley, & feta cheese	
Grilled sepia	9.50
Served with seasonal salad and drizzled with olive oil, lemon, onion and parsley	
Fish Soup	11.00
With seasonal vegetables	
Octopus	14.00
Grilled served with caramelized onions and balsamic vinegar cream	

SALADS

Vegetarian, fish or seafood, meat, gluten free

Greek salad	7.50
Tomatoes, cucumbers, green peppers, onions, "selino" olives, feta cheese & oregano	
Cretan salad	8.50
As above with mizithra cheese, traditional Cretan rusks, boiled potatoes & capers	
Tuna seasonal salad	9.50
Tuna, tomato, cucumber, lettuce, fresh onions with a special honey & mustard dressing	
Chicken seasonal salad	9.50
Grilled chicken, corn & cherry tomatoes with a honey, mustard & avocado sauce	
Exotic salad	10.50
With cherry tomatoes, corn, avocado, mango, peppers, almonds, mango & lime dressing	
Calamari seasonal salad	12.00
With cherry tomatoes, mango, baby calamari and mango, lime & mustard dressing	
Seafood seasonal salad	12.00
With shrimps, octopus, calamari & mussels, drizzled with our special anise dressing	

SNACKS (from 12:00 till 18:00)

Vegetarian, fish or seafood, meat, gluten free

Ham Omelet	8.00
With ham & cheese, served with mixed seasonal salad	
Bacon Omelet	8.00
With bacon & cheese, served with mixed seasonal salad	
Vegetarian Omelet	8.00
With aubergine, zucchini, mushrooms, green pepper, served with mixed seasonal salad	
Classic club sandwich	9.00
With ham, bacon, cheese, lettuce, tomato, green pepper, one thousand island dressing & chips	
Tuna club sandwich	9.00
With tuna, lettuce, tomato, green pepper, mustard, mayonnaise & chips	
Vegan club sandwich	9.00
With aubergine, zucchini, mushrooms, lettuce, tomato, green pepper, pesto sauce & chips	
Chicken club sandwich	10.00
With chicken, cheese, lettuce, tomato, green pepper, mustard, mayonnaise & chips	
Cretan club sandwich	10.00
With smoked pork, feta cheese, lettuce, tomato, green pepper, mustard, mayonnaise & chips	
Cheese Burger	10.00
With beef, fried onions, lettuce, tomato, green pepper, one thousand island dressing & chips	
Shrimp Omelet	12.00
With feta cheese, served with mixed seasonal salad	

HOMEMADE PIZZA

Vegetarian, fish or seafood, meat, gluten free

Vegetarian	8.50
With cheese, tomatoes, onion, green pepper, mushrooms and corn	
Chicken	9.50
With chicken, cheese, corn, mushrooms, onion, green pepper	
Hawaii	9.50
With ham, cheese & pineapple	
Special	10.00
With ham, cheese, bacon, mushrooms, onion, green pepper	
Cretan	12.00
With cheese, smoked pork, "graviera" cheese, red sweet peppers & mushrooms	

PASTA

Vegetarian, fish or seafood, meat, gluten free

Spaghetti Napoletani	8.00
Fresh tomato sauce with celery, carrot, onion, basil and red wine	
Spaghetti alla Bolognese	9.50
As above with minced beef	
Spaghetti alla Carbonara	9.50
Fresh cream sauce, bacon and white wine, topped with parsley	
Penne al pollo	12.00
Fresh cream sauce, chicken, bacon, mushrooms, parmesan cheese and white wine	
Ravioli di spinaci	12.00
Fresh tomato & cream sauce with fresh basil	
Linguini ai gamberetti	14.00
Fresh sepia ink linguini, creamy tomato bisque, and shrimps	
Linguini ai frutti di mare	14.00
Fresh sepia ink linguini, creamy tomato bisque, shrimps, calamari, mussels & octopus	

RISSOTO

Vegetarian, fish or seafood, meat, gluten free

Vegetable	9.00
With zucchini, aubergine, red & green peppers, mushrooms, fennel and onions	
Chicken	11.00
With chicken, mushrooms & fennel in a cream and tomato sauce	
Seafood	13.00
With shrimps, calamari, mussels, octopus, garlic and tomato sauce	

GREEK SPECIALITIES

Vegetarian, fish or seafood, meat, gluten free

Where you see #, you can choose a **SIDE DISH** with no extra charge

Gigades (no photo)	8.50
Tomato & green pepper, stuffed with rice in tomato sauce, with potatoes & zucchini	
Briam (no photo)	8.50
Aubergine, zucchini, fennel, leek, mushrooms & potato casserole with tomato sauce	
Cretan boureki (A typical Cretan specialty!)	9.50
Sliced potatoes and zucchini with "mizithra" cheese & spearmint, baked in the oven	
Gemista	9.50
Tomato & green pepper, stuffed with rice in tomato sauce, with potatoes & zucchini	
Cretan moussakas (no photo)	11.00
Aubergine, zucchini & potatoes, with tomato minced beef, topped with béchamel sauce	
# Soutzoukakia (A recipe from Constantinople!)	11.00
Traditional beef meat balls, baked in the oven with tomato sauce & cumin	
# Tsigariasto (A "must" for the lovers of Greek cuisine)	11.00
Pork sautéed in olive oil with lemon juice	
Giouvetsi	12.50
Veal, baked in tomato sauce with manestra Greek pasta and grated cheese on the side	
# White stifado	12.50
Veal in the casserole with whole shallots in a white sauce	
# Vegan stifado (no photo)	12.50
Pleurotus mushrooms in tomato sauce with chestnuts and whole onions	
# Kleftiko (no photo)	13.00
Lamb, slow cooked in a clay for 6 hours, with green peppers, tomatoes & feta cheese	

SIDE DISHES

Chips	4.50
Homemade	
Rice	4.50
Wild and organic	
Taboule	4.50
Groats with parsley, fresh tomato, cucumber, lemon juice and herbs	
Couscous	4.50
With various seasonal vegetables, butter and herbs	
Gratin potatoes	4.50
With a lot of garlic (!) and double cream	
Celery mashed potatoes	4.50
Homemade	

GREEK SPECIALITIES



Cretan boureki



Gemista



Soutzoukakia



Tsigariasto



Giouvetsi



Stifado

FISH AND SEAFOOD

Vegetarian, seafood, gluten free

Grilled swordfish	13.00
Served with seasonal salad and "ladolemono" oil & lemon sauce	
Sole fish	14.00
Dipped in flour and sesame, pan-fried, in white wine & saffron sauce, with couscous	
Grilled salmon	17.00
Served with seasonal salad and "ladolemono" oil & lemon sauce	
Grilled dorado	17.00
Served with seasonal salad and "ladolemono" oil & lemon sauce	
Grilled sea bass	18.00
Served with seasonal salad and "ladolemono" oil & lemon sauce	
Grilled king prawns	18.00
Served with seasonal salad and "ladolemono" oil & lemon sauce	
Talos king prawns	20.00
In leek, feta cheese & white wine sauce, served with celery mashed potatoes	
Chef's king prawns	20.00
Sautéed in honey, mustard & thyme sauce, served with celery mashed potatoes	
Special salmon	22.00
In thyme & garlic sauce with prawns, served with wild organic rice	
Sea bass fillet	22.00
In our special mojito sauce served with fennel mashed potatoes	
Seafood platter (2 persons)	45.00
Sepia, octopus, calamari, mussels, sardines and swordfish served with seasonal salad	
"Kakavia" (min 4 persons – 1 day notice – prepaid)	per person 24.50
The most famous Greek fish soup with potatoes and plenty of fish. Simply... sublime!	
Grilled sea bream (min 2 persons – 1 day notice – prepaid)	per person 29.00
Served with seasonal salad and "ladolemono" oil & lemon SAUCE	

SAUCES

Sauce a la crème with mushrooms	3.00
Pepper sauce	3.00
Béarnaise sauce	3.00

MEAT

Vegetarian, gluten free

Where you see #, you can choose a **SIDE DISH** with no extra charge

# Grilled pork or chicken "souvlaki"	10.50
# Grilled pork steak	10.50
# Grilled chicken fillet	12.00
Homemade pork "gyros"	12.00
With pita bread, tomatoes, cucumber, onions, tzatziki and homemade chips	
# Pork or chicken schnitzel	12.00
Dipped in egg & bread-crumbs and pan fried.	
# Grilled beef "biftekia"	10.50
Large Homemade meatballs mixed with bread, onions, egg, salt, pepper and oregano	
# Grilled beef "biftekia Gemista"	12.00
As above stuffed with mizithra & bacon OR with ham & cheese	
Grilled pork fillet	14.00
With sautéed potatoes and grilled vegetables	
# Grilled lamb chops	15.00
Local fresh lamb	
Beef fillet	25.00
With sautéed potatoes and grilled vegetables and 1 free choice from the SAUCES	
Mixed grill platter (2 persons)	35.00
Pork, chicken, lamb chops, bifteki & sausages, with 2 SIDE ORDERS and 1 SAUCE	

FOR OUR LITTLE FRIENDS

Vegetarian, gluten free

Pizza Margarita	5.50
Ham & cheese Pizza	6.50
Meat balls and chips	5.50
Homemade chicken nuggets & chips	6.50
Spaghetti Napoliten	5.50
Spaghetti Bolognese	6.50

HOMEMADE DESSERTS

20% discount if taken after lunch or dinner

Yoghurt & honey	5.00
With walnuts OR almonds	
Traditional “Sfakia” cheese pie	5.00
With local thyme honey	
Chocolate “log”	5.00
With cookies	
Ice cream (2 scoops)	5.00
Vanilla, chocolate or strawberry	
Crème brulée	5.00
Original	
Walnut cake	6.50
With vanilla ice cream	
Fruit salad	6.50
Seasonal and cut on the spot	
Banoffee pie	7.50
With whipped cream	
Kantaifi	7.50
With pistachio and syrup served with vegan vanilla ice cream	
Hot chocolate souffle	7.50
With vegan vanilla ice cream	
Cretan cheese cake	7.50
With a carob rusk base, “anthotiro” local cheese and homemade jam	
Our famous banana-split	7.50
With whipped cream, almonds and chocolate syrup	

HOT DRINKS

20% discount if taken after lunch or dinner

Tea (selection)	2.50
Greek coffee, Espresso	2.50
Nes café, Filter coffee	3.00
Frappe, Fredo espresso	3.00
Cappuccino	4.00
Caffélatte	4.00
Hot chocolate,	4.00
Frappe with vanilla ice cream	5.00
Irish coffee, Spanish Coffee	9.50
Caribbean coffee	9.50

SOFT DRINKS & JUICES

Coca Cola / Coca Cola zero / Sprite	3.00
Local lemonade / local orangeade / local gazoza	3.00
Lemon Ice Tea / Peach Ice Tea	3.50
Small still water	1.50
Large still water	2.50
Small sparkling water	3.00
Large sparkling water	4.50
Pineapple juice / Cranberry juice / Apple Juice	4.00
Freshly squeezed orange juice	4.50

BEERS

Alpha small (local draught beer).....	4.00
Alpha large (local draught beer)	4.50
Amstel lemon / Amstel alcohol free 350 ml	4.00
Mythos / Fix / Mamos (new Greek beer) 500ml	4.50
Amstel / Heineken / Fischer 500ml	5.00
Strongbow apple cider or red berries 330ml	5.00
Fix Dark - 330ml	5.00

DRINKS

Ouzo	4.00
Shots	4.00
Raki shot	3.00
Raki large	6.00
Metaxa brandy 3*	5.00
Metaxa brandy 5*	5.50
Metaxa brandy 7*	6.00
Spirits	6.00
Premium spirits, Long drinks	7.00

COCKTAILS

Bramble.....	Gin, Lemon juice, Crème de mure liquor...	9.00
Blue Hawaii.....	Vodka, Rum, Blue Curacao, Pineapple juice...	9.00
Cosmopolitan.....	Vodka, Cointreau, Cranberry juice, Lime juice...	9.00
Frozen Strawberry Daiquiri.....	Rum, Cointreau, Strawberries, Grenadine...	9.00
Greek Mai Tai.....	Metaxa 5*, Cointreau, Bitter almond, Lime juice...	9.00
Green Rose Winter.....	Gin, Rose syrup, Lemon juice...	9.00
Jage Frozen Strawberry.....	Jägermeister, Strawberry syrup, Lemon juice...	9.00
Mojito.....	Rum, Fresh lime, Fresh mint, Sugar, Soda water...	9.00
Pinacolada.....	Rum, Batida de coco, Pineapple juice, Milk...	9.00
Sex on the beach.....	Vodka, Peach liquor, Cranberry juice, Orange juice...	9.00
San Francisco.....	Vodka, Banana liqueur, Orange juice, Grenadine...	9.00
Passion Caramel Martini	Vodka, Passoa liquor, Passion fruit, Caramel syrup, Lemon.	9.00
Rose Lemonade.....	Vodka, Rose syrup, Lemon juice...	9.00

WHITE WINES served cold

1.DOURAKIS RIZITIS HouseWine , Vilana	Crete...375 ml	9.50 ...	750 ml	17.00
2.DIONI DOURAKI Medium sweet	Crete.....		750 ml	18.00
3.ANTONOPOULOU Moschofilero.....	Peloponnese.....		750 ml	20.00
4.KLADOS Muscat Spina-Vidiano.....	Crete.....gls	5.50 ...	750 ml	22.00
5.IDEA VIDIANO Vidiano.....	Crete.....		750 ml	22.00
6.KARIPIDIS Chardonnay.....	Thessaly		750 ml	22.00
7.KARIPIDIS Organic Sauvignon Blanc.....	Thessaly...gls	6.50	750 ml	25.00
8.KARIPIDIS SPECIAL EDITION Organic Chardonnay 2015.....	Thessaly.....		750 ml	45.00
9.CUVEE MONSIGNORI ARGIROU 2017 Asirtiko.....	Santorini.....		750 ml	75.00

ROZE WINES served cold

10.ARMERIA HouseWine Liatiko-Syrah.....	Crete.....		750 ml	17.00
11.KATOGE AVEROF Medium dry	Macedonia..gls	5.50 ..	750 ml	22.00
12.KLADOS PINK BLACK kotsifali.....	Crete.....		750 ml	22.00

RED WINES served at 14 degrees

13. DOURAKIS RIZITIS HouseWine , Merlot, Grenage rouge.....	Crete...375 ml	9.50 ...	750 ml	17.00
14 DIONI DOURAKI Medium sweet	Crete.....		750 ml	19.00
15.RUBY HEART Organic ...Limnio-Cabernet Sauvignon-Syrah... Chalcidice.....			750 ml	21.00
16.AGIAS TRIADOS Cabernet Sauvignon.....	Crete..... gls	5.50 ...	750 ml	22.00
17.SYRAH.....	Crete.....gls	6.00 ...	750 ml	23.00

RED WINES aged in barrels, served at 14 degrees

18.SILOGI ANTONOPOULOU Mavrodafni-Merlot.....	Peloponnese.....		750 ml	23.00
19.KATOGE AVEROF Cabernet Sauvignon-Agiorgitiko- Merlot.....	Macedonia.....		750 ml	24.00
20.SKALAREA BOUTARI Kotsifali-Syrah	Crete.....		750 ml	29.00
21.KARIPIDIS Merlot Organic	Thessaly... gls	8.50	750 ml	34.00
22.IDEA HESTIA Mandilari.....	Crete.....		750 ml	36.00
23.ANNY'S ANIMUS Merlot.....	Peloponnese.....		750 ml	55.00
24.JIMAS ADDAGIO Cabernet-Frank- Merlot.....	Epirus.....		750 ml	89.00

SPARKLING WINES served cold

25.PROSECCO	Italy....200 ml...	9.50 ..	700 ml	24.00
-------------------	--------------------	----------------	--------	--------------

TABLE WINE served cold

26.WHITE, ROZE or RED (Konaki).....	Crete.....gls	4.00	500 ml	7.00
Dry table wine from Crete.				
27.RETSINA	Crete.....		500 ml	7.00
Local white wine flavored with resin				