



FOOD MENU

As the sun casts a golden glow on the water, time seems to stand still. Reminding us of the beauty to be found in the present, inviting us to embrace nowness and savour moments of meaning. A reviving ritual inspired by nature.

OUR PRODUCTS

Olive Oil | extra virgin olive oil is used in all our recipes collected from our hotels and our olive grove in **Anoskeli Rethimnon**

Sunflower Oil | sunflower oil is used only for deep frying produced in **Kavala**

Meat | all meat products are fresh

Fish | fresh fish is received daily from our *local suppliers*

Bio Vegetables & fresh herbs | from *Karalakis farm* in **Ierapetra**

Potatoes | from **Lasithi Plateau**

Olives | from *small producers* in **Kalamata** and **Crete**

Cold Cuts | *Creta Farm En Elladi*, with animal fat substitution from extra virgin olive oil

Cretan Cold Cuts and Sausages | from *Kasakis farm* in **Rethimnon**

Cheese Products | from *Steiakakis* in **Messara**, *Sylligardos* in **Neapolis**, *Zervos* in **Rethimnon**

Yoghurt | from *Sylligardos* in **Neapolis**

Honey | we use pine tree and thyme honey from the area of **Prina village**

Eftazyzo Bread | From the **village of Kroustas**

Dakos Bread | from *Vardas Bakery* of *Kritsa village*

Cretan Products | from the *Female Partnership* of **Kritsa village**

Legumes | from the area of **Prespes, Florina**

Flour | mills of Crete at **Chania**

SOUPS | ΣΟΥΠΕΣ

Velouté fish soup	€ 18
fresh rockfish vegetables dill oil	
Ψαρόσουπα βελουτέ	
φρέσκα πετρώψαρα λαχανικά λάδι άνηθου	
Mediterranean seafood soup	€ 22
Μεσογειακή σούπα θαλασσινών	




SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

Greek salad 	€ 14
fresh greens kissed by the Mediterranean sun, topped with the finest Greek feta	
Χωριάτικη σαλάτα	
Mixed greens salad 	€ 14
mixed greens sun dried tomatoes marinated cashew nuts balsamic dressing	
Ανάμικτη πανδαισία	
πανδαισία σαλάτα λιαστές ντομάτες μαριναρισμένα κάσιους βαλσάμικο	
Exotic sea urchin	€ 18
mango onion coriander lemon	
Αχινός	
μάνγκο κρεμμύδι κόλιανδρος λεμόνι	
Citrus shrimp salad	€ 20
lettuce herbs cherry tomatoes citrus oil	
Σαλάτα με γαρίδες	
μαρούλι μυρωδικά τοματίνια λάδι εσπεριδοειδών	
Crab salad	€ 18
bell peppers baby cucumber spring onion mint lemon yoghurt mayonnaise	
Σαλάτα με μπλε καβούρι	
πολύχρωμες πιπεριές αγγουράκι φρέσκο κρεμμύδι δυόσμος λεμόνι γιαούρτι μαγιονέζα	
Sautee scallop salad	€ 24
grilled avocado lettuce grapefruit olive oil-lemon dressing	
Σαλάτα με ψητά χτένια	
αβοκάντο σχάρας μαρούλι γκρέιπφρουτ λαδολέμονο	

STARTERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ €

Tzatziki  Τζατζίκι	9
Taramosalata Ταραμοσαλάτα	12
Grilled wild greens  freshly picked from the untamed mountains of Crete Κρητικά χόρτα σχάρας φρεσκοκομμένα από τα βουνά της Κρήτης	8
Beetroots  garlic puree Παντζάρια σκορδαλιά	10
Fava  a cherished Cretan classic Φάβα	8
Red pepper & cheese dip  a bit spicy Τυροκαυτερή	10
Vine leaves and zucchini flowers stuffed with rice  yoghurt and mint spread Ντολμαδάκια και κολοκυθοανθοί σως γιαουρτιού με δυόσμο	16
Zucchini croquettes  yoghurt spread Κολοκυθοκεφτέδες σως γιαουρτιού	16
Drunken pork "figania" white wine herbs Χοιρινή τηγανιά λευκό κρασί μυρωδικά	18
Middle Eastern meatballs spicy tomato sauce cumin Σουτζουκάκια σχάρας πικάντικη σάλτσα ντομάτας κύμινο	18
Fries  Πατάτες τηγανητές	11

CHEESE DELIGHTS | TYPIA €

- Baked feta cheese  14
phyllo pastry | sesame
Φέτα ψητή στο φούρνο
φύλλο κρούστας | σουσάμι
- Cheese saganaki  14
lemon | mint
Γραβιέρα σαγανάκι
λεμόνι | δυόσμος
- Sweet mizithra cheese  12
thyme honey | walnuts
Γλυκιά μυζήθρα
θυμαρίσιο μέλι | καρύδια

MEZE | MEZEDES €

- Calamari 17
grilled or fried | lemon | capers | mayonnaise
Καλαμάρι
σχάρας ή τηγανιτό | λεμόνι | κάπαρη | μαγιονέζα
- Grilled octopus 22
beetroot | red lentils | fried onions
Χταπόδι σχάρας
παντζάρι | κόκκινες φακές | κρεμμύδι τηγανιτό
- Marinated anchovies 16
olive-oil lemon dressing
Γαύρος μαρινάτος
λαδολέμονο
- Fried picarel 16
picarel (baby white fish) | lemon | coriander | parsley
Μαριδάκι τηγανητό
λεμόνι | κόλιανδρος | μαϊντανός
- Salmon and lobster croquettes 22
spicy tomato sauce
Κροκέτες σολομού και αστακού
πικάντικη σάλτσα ντομάτας
- Fried red mullet 26
grape sauce
Μπαρμπούνια τηγανητά
σως σταφυλιού

Catch of the day carpaccio capers fresh herbs Καρπάτσιο από ψάρι ημέρας κάπαρη φρέσκα μυρωδικά	18
Steamed mussels white wine dill Μύδια αχνιστά λευκό κρασί άνηθος	19
Oysters Στρείδια (upon request)	26
Shrimp saganaki feta oregano Γαρίδες σαγανάκι φέτα ρίγανη	20
Seafood platter for two fish fillet shrimps mussels calamari picarel (baby white fish) octopus Πιατέλα θαλασσινών για δύο άτομα φιλέτο ψαριού γαρίδες μύδια καλαμάρι μαρίδα χταπόδι	50

MAIN COURSES | ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ €

FROM THE SEA | ΑΠΟ ΤΗΝ ΘΑΛΑΣΣΑ

Sea bream fillet mixed chilled salad black ink tarama herbs oil Φιλέτο φαγκρί ανάμικτη δροσερή σαλάτα μαύρος ταραμάς λάδι μυρωδικών	26
Seafood cockles shells bucatini bottarga Μπουκατίνι με φρέσκα κυδώνια αυγοτάραχο	26
Crayfish with trahanas cream smoked cheese from Metsovo Κρέμα τραχανά με караβίδες καπνιστό τυρί Μετσοβόνη	32
nyn linguine with lobster carrots cherry tomatoes nyn αστακομακαρονάδα με λιγκουίνι καρότα τοματίνια	38
Jumbo prawns mixed green salad olive oil- lemon dressing Γαρίδες jumbo ανάμικτη σαλάτα λαδολέμονο	32

Fisherman's catch 12 / 100gr
mixed green salad
Απο τον ψαρά
ανάμικτη σαλάτα

Lobster 16 / 100gr
mixed salad
Αστακός
ανάμικτη σαλάτα

FROM THE LAND | ΑΠΟ ΤΗΝ ΓΗ

Quick-seared pork fillet 26
mixed green salad | dried fruits
Ψαρονέφρι ενός λεπτού
πανδαισία σαλάτας | αποξηραμένα φρούτα

Grilled chicken leg 22
mustard | smoked potato cream
Φιλέτο μπούτι κοτόπουλου σχάρας
μουστάρδα | καπνιστή κρέμα πατάτας

Grilled lamb cutlet 32
baby potatoes | fresh rosemary
Ψητές κοτολέτες αρνιού
πατάτες baby | φρέσκο δεντρολίβανο

DESSERTS | ΓΛΥΚΑ €

Baklava millefeuille 12
vanilla ice cream
Μιλφέιγ μπακλαβά
παγωτό βανίλια

Cocoa kantaiifi 12
crunchy cocoa phyllo pastry | chocolate drops | nuts
Κανταϊφι κακάο
φύλλο κακάο | σταγόνες σοκολάτας | ξηροί καρποί

Lemon pie 12
butter biscuit | crispy lime meringue
Τάρτα λεμονιού
μπισκότο βουτύρου | τραγανή μαρέγκα με λάιμ

Yoghurt 11
with Greek spoon sweets
Γιαούρτι
με παραδοσιακά γλυκά του κουταλιού

Seasonal fruit platter 10
Φρούτα εποχής

Gluten-free, lactose-free, and diabetic-friendly desserts, available upon request.

**Ευχαριστούμε που επιλέξατε το Minos Palace Hotel & Suites.
Thank you for choosing Minos Palace Hotel & Suites.**

Παρακάτω είναι η λίστα με τα αναγνωρισμένα αλλεργιογόνα.
Εάν έχετε κάποια αλλεργία σας παρακαλούμε να ενημερώσετε τον σερβιτόρο σας
ώστε να διασφαλίσουμε την καταλληλότητα του γεύματός σας.
**Δημητριακά | Καρκινοειδή | Αυγά | Ψάρια | Αραχίδες | Σόγια | Γάλα | Καρποί |
Σέλινο | Μουστάρδα | Σουσάμι | Λούπινο | Θειώδη | Μαλάκια**

Below is a list of officially recognized food allergens. If you have an allergy to any of the
following, kindly inform our service team so they can assure the safety of your meal.
**Cereal | Crustaceans | Eggs | Fish | Peanuts | Soy | Milk | Nuts | Celery | Mustard |
Sesame | Lupine | Sulfites | Mollusks**

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ και συμπεριλαμβάνουν Φ.Π.Α. και όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο
(απόδειξη-τιμολόγιο). Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία διαμαρτυρίας, σε
ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ευστράτιος Πατσάκης

All our prices are in euros and inclusive of 24% VAT and all legal taxes
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment (receipt-invoice) has not been
received.

The shop is obliged to have printed documents, in a special case beside the exit for setting out
of any existed complaint.

Legally Responsible: Efstratios Patsakis