

REGIONAL MEZE & HOT STARTERS

DINING THE GREEK WAY

Traditional dining at the Greek Tavernas is to share various Meze in small plates. To enjoy Cretan food at its best our Chef proposes two options of Authentic Cretan Meze - a perfect starter for 2 persons.

DINER A LA GRECQUE

Dîner traditionnel aux tavernes grecques est de partager le divers Meze dans de petits plats. Pour apprécier la cuisine Crétoise notre chef vous propose deux options de Meze Crétois Authentiques pour 2 personnes.

SPEISEN NACH DER GRIECHISCHEN WEISE

Das traditionelle Speisen an den griechischen Tavernas bedeutet, verschiedene Meze in kleinen Platten zu teilen. Um die kretische Ernährung am besten zu genießen, schlägt unsere Küchenchef zwei unterschiedlichen authentischen „Meze“-Varianten für zwei Personen.

COLD MEZE SELECTION (2 persons)

- Homemade Eggplant Caviar, Cretan “Anthotyro” Cheese Salad, Cod Roe Tarama Salad, Dolmades Stuffed with Rice & Herbs
- Aubergines Caviar, Fromage Crétois « Anthotyro », Salade Tarama, Dolmades Cretois farcies au Riz et Aromates
- Auberginensalat, Kretische „Anthotyro“ Käse, Taramasalat, Dolmades gefüllt mit Reis und Aromatische Kräutern
- Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα, Κρητικός Ανθότυρος, Ταραμοσαλάτα, Ντολμάδες με Ρύζι και Βότανα

... € 16,00

HOT MEZE SELECTION (2 persons)

- Eggplant Roulades filled with “Anthotyro” Cheese, Mint and Fresh Tomatoes Sauce, “Gigantes” Giant Beans with Onions & Herbs, Feta Cheese “Saganaki” ovenbaked with Pepperoni & Tomatini, Meatballs with Cretan Herbs and Yoghurt Sauce
- Roulades d’Aubergines farcies au Fromage « Anthotyro », Menthe et Sauce Tomate, « Gigantes » Haricots Blancs et Oignons au Four , Fromage Feta Gratine avec Pepperoni et Tomatini, Boulettes de Viande aux Aromates Cretois et Sauce Yaourt
- Auberginen Rouladen gefüllt mit „Anthotyro“ Käse, Minze und Tomatensoße, „Gigantes“ Weisse Bohnen Gedünstet mit Zwiebeln, Feta Käse „Saganaki“ mit Pepperoni und Tomatini Fleischbouletten mit Kretische Gewürze und Yogurtsoße
- Ρόλλα Μελιτζανα με Κρητικό Ανθότυρο, Μέντα και Σώς Τομάτα, Γίγαντες στο Φούρνο με Κρεμμυδάκι και Αρωματικά Χόρτα, Σαγανάκι με Τυρί Φέτα, Πιπεριές και Ντομάτα, Κεφτέδες με Βότανα της Κρήτης και Σώς Γιαούρτι

... € 21,00

CRETAN DAKOS

- Traditional Rusk of Cretan Rye Bread, Fresh Tomatoes, Feta Cheese, Olives, Onions, Oregano, Olive Oil and Baked Potato
- Biscotte d'orge Crétois, Tomate, Fromage Feta, Olives, Oignons Origan, Huile d' Olives et Pomme au Four
- Kretan Gersten Zwieback, Tomaten, Feta Käse, Oliven, Zwiebeln, Oregano, Oliven-Öl und Kartoffeln im Rohr
- Κρητικός Ντάκος, με Ντομάτα, Φέτα, Ελιές Κρήτης, Κρεμμύδι, Ρίγανη, Παρθένο Ελαιόλαδο και Πατάτα Οφτή

... € 7,00

CRETAN AUBERGINES ROULADES

- Eggplant filled with Cretan Cheese Anthotyro, Feta Cheese, Fresh Mint and Fresh Tomato Sauce
- Roulades d'Aubergines farcies au Fromage Crétois Anthotyro et Feta, Menthe et Sauce Tomates
- Auberginen Rouladen gefüllt mit Anthotyro und Feta Käse, Minze und Tomaten Sauce
- Ρολά Μελιτζάνας με Ανθότυρο, Φέτα, Δυόσμο και Σάλτσα Φρέσκιας Ντομάτας

...€ 12,00

ANCHOVIES A LA MINUTE

- Stir Fried Fresh Anchovies with Virgin Olive Oil and lightly cooked Fresh Tomatoes with Garlic touch.
- Anchois Fraîches dorées a l'huile d'Olive Vierge avec Tomates Fraîches et Ail étuvés.
- Sardellen gebraten mit Oliven-Öl und Tomaten Sauce mit Knoblauch
- Γαύρος Τηγανιτός σέ Παρθεινό Ελαιόλαδο και Αχνιστή Ντομάτα με 'Αρωμα Σκόρδου

...€ 12,00

SUMMER VEGETABLES & HALOUMI CHEESE ON THE GRILL

- Grilled Fresh Seasonal Greens and Haloumi Cheese, Tomatini, Black Olives
- Légumes et Fromage Haloumi Grille, Bouquet de Salade Tomatini, Olives Noirs
- Gemüse und Haloumi Käse vom Rost, Salat Bouquet, Tomatini, Kretan Oliven
- Φρέσκα Λαχανικά Σχάρας και Χαλούμι Σχάρας, με Τοματίνι και Ελιές Κρήτης

...€ 12,00

TRADITIONAL CRETAN DOLMADES

- Assortment of Rice & Herbs stuffed Vine Leaves, Cabbage Leaves, Zucchini Flowers
- Choix de Feuilles de Vigne, Chou, Fleurs de Courgette farcies au Riz et Herbes Aromatiques
- Gefüllter Kohl, Weintraubenblätter, Zucchini Blume mit Reis und Aromatische Kräutern
- Ποικιλία από Κρητικά Ντολμαδάκια Αμπελόφυλο, Λάχανο, Ανθούς Κολοκυθιού, Γεμισμένα με Ρύζι και Αρωματικά Βότανα

... € 10,00

FRESH GARDEN SALADS

SUMMER SALAD

- Mixed Greens, Rocket, Spinach, Green Onions, Herbs, Virgin Olive Oil & Mustard Vinaigrette
- Salade de Verdures, Roquette, Epinards, Oignons Verts, Herbes, Huile d'Olive et Vinaigrette a la Moutarde
- Grünesalat, Rauken, Spinat, Zwiebeln, Kräuter, Oliven-Öl und Senf Vinaigrette
- Ανάμεικτα Πράσινα Άγρια Λαχανικά, Ρόκα, Σπανάκι, Κρεμμυδάκι Φρέσκο, Κρητικά Βότανα, Παρθένο Ελαιόλαδο και Βινεγκρέτ Μουστάρδα

... € 12,00

CRETAN STYLE SALAD

- Tomatoes, Cucumber, Olives, Onions, Mixed Greens, Goat Cheese, Cretan Dakos, Virgin Olive Oil
- Tomatensalat, Concombre, Verdures, Olives, Oignons, Fromage de Chèvre, Dakos Cretois, Huile d'Olive Vierge
- Tomatensalat, Gurken, Grünesalat, Oliven, Zwiebeln, Kretische Käse, Kretische Dakos, Oliven-Öl
- Κρητική Σαλάτα με Ντομάτα, Αγγούρι, Ρόκα, Μαρούλι, Ελιές, Κρεμμύδι, Κατσικίσιο Τυρί, Ντόπιο Ντάκο και Παρθένο Ελαιόλαδο

... € 13,00

WATERMELON SALAD

- Water Melon, Feta Cheese, Chili and Mint, Virgin Olive Oil, Fresh Pepper and Lemon
- Salade de Pastèque avec Fromage Feta, Chili et Menthe, Huile d'Olives Vierge, Poivre Frais et Jus de Citron
- Wassermelone-Salat mit Feta Käse und Minze, Oliven-Öl und Zitrone
- Καλοκαιρινή Σαλάτα μέ Καρπούζι, Φέτα, Τσίλι, Μέντα, Φρεσκοτριμένο Πιπέρι Παρθενο Ελαιόλαδο, Χυμός Λεμόνι

... € 12,00

TRADITIONAL CRETAN FOOD

Authentic Cretan Specialities with Fresh Local Produce, Cooked with Virgin Olive Oil

FISHERMAN SPAGHETTI WITH SHRIMPS

- Shrimps, Fresh Tomatoes, Garlic, Cretan Herbs Sauce, Virgin Olive Oil & Spaghetti
- Crevettes Mijotes aux Tomates, Ail, Sauce Herbes Crétoises, Huile d'Olives Sauce et Spaghetti
- Spaghetti mit Krevetten, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Kretische Gewürzesauce, Oliven-Öl
- Σπαγγέτι με Γαρίδες, Ντομάτα, Σκόρδο, Ελαιόλαδο

... € 22,00

KOKORAS KRASSATOS*

- Wild Fed Chicken Slowly Cooked with Fresh Tomatoes, Herbs and French Fries
- Coq de Campagne Mijote aux Tomate, Epices, Pommes Frites
- Hahn Kasserolle mit Tomaten, Gewürzen mit Pommes Frites
- Κόκορας Κρασάτος, Σερβίρεται με Πατάτες Τηγανιτές

... € 19,00

LAMB KLEFTIKO *

- Traditionally cooked with Potatoes, Local Cheese & Herbs
- Agneau Roti avec Pomme de Terre, Fromage du Pays et Herbs
- Lamm mit Kartoffeln, Kretische Käse und Gewürze
- Αρνάκι Κλέφτικο, Πατάτες, Γραβιέρα Κρήτης και Βότανα

... € 24,00

SEA BREAM FILET & CRETAN HERBS FRICASSEE*

- Sea Bream Filet Sauté, Mixed Greens, Herbs, Artichokes Fricassee with Egg & Lemon Sauce
- Filet de Mérou Sauté, Verdures de Montagne, Cœurs d'Artichauts Fricassee, Sauce Oeuf & Citron
- Wrackbarschfilet Sauté mit Grüne Gemüse und Artichoken Fricassee mit Eier & Zitronensauce
- Σφυρίδα Φιλέτο Φρικασσέ με Άγρια Κρητικά Χόρτα, Αγγινάρες και Αυγολέμονο

... € 26,00

FROM THE GRILL

2010 Kafenion Restaurant

FRESH FISH FROM MIRABELLO BAY

- Depending on Today's Catch (Per Kilo)
Grilled and Served with Seasonal Garniture
- Poissons Frais du Mirabello (Par Kilo)
Grilles, Légumes de Saison
- Frischer Fisch vom Mirabello (Pro Kilo)
Vom Rost mit Gemüse der Saison und Dressing
- Φρέσκα Ψάρια Ημέρας

... € 6,00
(per 100 gr)

KING PRAWNS ON THE GRILL*

- Grilled and served with Seasonal Vegetables
- Crevettes Royales Grillés et Légumes de Saison
- Krevetten Royal vom Rost und Gemüse der Saison
- Γαρίδες Κίνγκ Σχάρας, Λαχανικά Σχάρας

... € 24,00

GREEK SOUVLAKI KEBAB*

- Grilled, skewered Kebab with Tomatini, Onions,
Pommes Frites and Yoghurt Sauce
- Brochette de Kebab Grille avec Tomatini, Oignons,
Pommes Frites et Sauce Yaourt
- Griechische Kebab am Spiess vom Rost mit Tomatini, Zwiebeln,
Pommes Frites und Jogurtsoße
- Σουβλάκι Κεμπάμπ Σχάρας με Τοματίνι, Κρεμμύδι,
Πατάτα Οφτή με Σώς Γιαούρτι

... € 19,00

BEEF FILET STEAK*

- Grilled as you wish, Served with Grilled Vegetables & French Fries
- Filet de Boeuf Grille, Legumes Grilles, Pommes Frites
- Rinderfilet vom Rost, Gemüse der Saison und Pommes Frites
- Φιλέτο Σχάρας, Πατάτες Τηγανιτές, Λαχανικά Σχάρας

... € 28,00

LAMB CHOPS*

- Grilled and Blended with Rosemary, Grilled Vegetables,
Cretan Myzithra Cheese Mousse & Baked Potatoes
- Côtelettes d'Agneau Grilles au Romarin, Légumes,
Mousse Fromage Myzithra, Pommes au Four
- Rosmarin mariniert Lammkoteletten vom Rost, Gemüse,
Myzithra Käse-Mousse und Kartoffeln im Rohr
- Παϊδάκια Σχάρας, Πατάτες Οφτές, Λαχανικά Σχάρας
και Μούς Κρητικής Μυζήθρας

... € 26,00

DESSERTS

WALNUT CAKE & ICE CREAM

- Walnut Cake & Ice Cream Vanilla
- Gâteau aux Noix et Glace Vanille
- Nusstorte mit Vanilla Eis
- Καρυδόπιτα με Παγωτό Βανίλια ... € 7,00

GREEK ORIENTAL HONEY CAKES & ICE CREAM

- Assorted Greek Cakes with Ice Cream
- Gâteaux Grecques et Glace Vanille
- Traditionelle Griechische Süßigkeiten mit Vanille Eis
- Ελληνικά Γλυκά Ημέρας με Παγωτό Βανίλια ... € 7,00

GRANDMOTHER'S LEMON PIE

- Traditional Lemon Pie
- Gateau au Citron
- Lemon Pie
- Λεμον-Παϊ ... € 7,00

KAIMAKI ICE CREAM & VISSINO

- Masticha Flavoured Ice Cream & Sour Cherries
- Glace Mastique et Cerises Griottes
- Mastic Eis und sauren Kirschen
- Παγωτό Καϊμάκι με Βύσσινο ... € 7,00

SEASON FRUITS

- Choice of Seasonal Fruits
- Fruits de Saison
- Obst der Saison
- Φρούτα Εποχής ... € 9,00

ICE CREAMS & SORBETS

- Vanilla, Chocolate, Lemon, Strawberry
- Glace Vanille, Chocolat, Sorbet Citron, Fraise
- Vanille, Schokoladen, Erdbeer, Zitrone
- Διάφορα Παγωτά και Σορμπέ ... € 7,00

DE LUXE CATEGORY

Prices include 11% VAT and 0,5% Taxes.

11% VAT et 0,5% Taxe sont inclus dans les prix.

11% Mehrwertsteuer und 0,5% Steuern im Preis enthalten

Τιμές συμπεριλαμβάνουν 0,5% Φόρους και 11% ΦΠΑ