



OCEAN
MENU





ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ЗАКУСКИ

Σούπα κακκαβιά του Λιβυκού με μυλοκόπι και λουίτζα Карпаччо из копченого эскалопа с морским ежом и лимона конфи	18 €
Καπνιστά scallops carpaccio με αχινό τσάιβς και λεμόνι κονφί Карпаччо из копченого эскалопа с морским ежом и лимонным конфи	19 €
Φουα γκρα* σωτέ με ραβιόλι ανανά, τσάτνεϊ από χουρμάδες και σάλτσα τζίντζερ Жареное фуа-гра* с равиоли из ананасов, чатни из фиников и имбирным соусом	25 €
Σουπιά ψημένη στο μελάνι της με ριζότο, μάραθο και ντομάτα κονφί Καρακατιца, приготовленная в собственных чернилах, с фенхелевым ризотто и томатами конфи	18 €
Παρφαί από συκωτάκια πουλιών με καψαλισμένο εφτάζιμο ψωμί και καραμελωμένα κρεμμύδια Парфе из печени птиц, подается с критскими сухарями эфтазимо и карамелизированным луком	18 €
Ταρτάρ μοσχαριού* με αυγό ποσέ και πατατάκια Тартар из говядины с приготовленным на медленном огне яйцом и чипсами	22 €
Τάρτα απο κανθαρέλες και κατσικίσιο τυρί με σωταρισμένα γλυκάδια μοσχαριού, λεμονόχορτο και σάλτσα port Лисички и козий сыр с жареным сладким мясом теленка, лимонграссом и соусом порто	20 €
Ποικιλία τυριών (μπρι, μπλέ τυρί, παρμεζάνα, κρητική γραβιέρα, καπνιστό μετσοβόνε) Сырная тарелка (бри, голубой сыр, пармезан, критский грюйер, копченый метсовоне)	18 €

* Κατεψυγμένο Προϊόν - Замороженный продукт

ΣΑΛΑΤΕΣ

САЛАТЫ

- Σαλάτα κανταΐφι** με baby ρόκα, γλυκιά μυζήθρα και φράουλες
σερβιρισμένο με σομπρέ λεμονιού, πράσινου μήλου και θυμάρι
Салат катаифи с рукколой, сладким сыром мизитра и клубникой,
подается с лимоном, зеленым яблоком и щербетом из тимьяна 15 €
- Σαλάτα με παστουρμά**, κρητικό ντάκο, μελιτζάνα, βολβούς,
σταμναγκάθι και κρητική γραβιέρα 18 €
Салат с копченой говядиной пастроми, критским сухариками, баклажанами,
лукмом-шалот, сосновым цикорием и критским грюйером
- Κρητική σαλάτα** με τοματίνια, κρουτόν χαρουπιού, ξινομυζήθρα
και αυγό ορτυκιού 19 €
Критский салат из помидоров черри, гренок из рожкового дерева,
сыра хиномизитра и перепилиных яиц
- Πράσινη σαλάτα** με ψητά ροδάκινα, κατσικίσιο τυρί και
προσούτο Ευρυτανίας 17 €
Зеленый салат из запеченных персиков, козьего сыра и прошутто из Эвритании

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Пαντσέτα ψημένη 22 ώρες με χωριάτικο πουρέ και σάλτσα λεμονοθύμαρου Панчетта, печенная 22 часа, с картофельным пюре и лимонным тимьяновым соусом	22 €
Στείρα με τσιγαριστά χόρτα, αγκινάρες και λουίζα Золотой морской окунь с жареной дикой зеленью, артишоками и вербеной	32 €
Μπιφτέκι με καλοκαιρινή τρούφα, φουα γκρα* και πατάτες 3 φορές ψημένες Бургер риб-ай со свежим летним трюфелем, фуа-гра* и картофелем, приготовленным в три стадии	30 €
Μαύρος μπακαλιάρος με карамελωμένα κρεμμύδια και σάλτσα αγριομάραθου Черная треска с карамелизированным луком и диким соусом из сладкого укропа	34 €
Αρνί* με ρίζα άγριου μαϊντανού και σάλτσα κόκκινου κρασιού Ягненок* с диким корнем петрушки и винным соусом	32 €
Λαυράκι καπνιστό με αχινό και σάλτσα λεμόνι Копченый морской окунь с морским ежом и лимонным соусом	22 €
Κότσι μοσχαριού μπραιζέ με λαζάνια κρουστιανά και παλαιωμένη παρμεζάνα Оссобуко с пастой местного приготовления и выдержанным пармезаном	28 €
Κοτόπουλο με πουρέ κρητικής γραβιέρας, σάλτσα λεμονιού και φρικασέ μανιταριών Κυрица с критским пюре из грюйера, подается с грибным фрикасе и лимонным соусом	20 €
Ribeye* με καφέ ντε παρί, σαλάτα ρόκας και παρμεζάνα Café de Paris ρиб-ай с рукколой и хлопьями пармезана	45 €

* Κατεψυγμένο Προϊόν - Замороженный продукт



ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

ΒΕΓΕΤΑΡΙΑΝΣΚΟΕ ΜΕΝΙΟ

Κρύα σούπα ντομάτας με κροστίни απο τοματίγια κονφί, κρέμα γάλακτος και δούσμο 16 €

Гаспачо из помидоров черри, конфи, сметаны и мяты с гренками

Ταλιολίνι από άγρια μανιτάρια με σιγομαγειρεμένο αυγό και καλοκαιρινή τρούφα 22 €

Тальони из диких грибов, летнего трюфеля и яиц





ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ДЕСЕРТ

Μιλφέιγ με πατισερί λεμονόχορτο Мильфей с пирожным из лимонграсса	14€
Κρέμα λεμονιού με όξινη μαρέγκα και sorbet λεμονοθύμαρο Лимонный крем с безе и лимонно-тимьяновым щербетом	14€
Μους σοκολάτας με κρέμα τόνγκα, τσάτνεϊ μάνγκο και παγωτό βανίλια με μέλι και σουσάμι Шоколадный мусс с кремом тонга, манговым чатни и ванилью, медом и кунжутным мороженым	14€
Τάρτα σοκολάτας με dulce de leche και παγωτό μπαχαρικών Шоколадный пирог с дувльче де лечеи пряным мороженым	15€
Φρέσκα φρούτα Тарелка свежих фруктов	12€





ΣΥΜΒΟΛΟ ΤΗΣ ΑΡΧΑΙΑΣ ΚΡΗΤΙΚΗΣ ΙΣΤΟΡΙΑΣ; Η ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΗ ΤΟΥ
ΕΞΩΦΥΛΛΟΥ ΒΑΣΙΖΕΤΑΙ ΣΕ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ ΣΧΕΔΙΑ ΑΡΧΑΙΩΝ
ΑΜΦΟΡΕΩΝ, ΟΙ ΟΠΟΙΟΙ ΗΡΘΑΝ ΣΤΗΝ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΑΠΟ ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΟΥΣ
ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΕΚΣΚΑΦΩΝ ΣΤΗΝ ΕΥΡΥΤΕΡΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ
(ΚΝΩΣΟΣ, ΦΑΙΣΤΟΣ, ΜΙΝΩΙΚΟ ΠΑΛΑΤΙ ΚΛΠ.). ΟΙ ΑΡΧΑΙΟΙ ΚΑΤΟΙΚΟΙ
ΖΩΓΡΑΦΙΖΑΝ ΠΑΝΩ ΣΤΑ ΑΓΓΕΙΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ ΣΧΕΔΙΑ
ΚΑΙ ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΕΙΣ, ΕΠΙΔΕΙΚΝΥΟΝΤΑΣ ΕΤΣΙ ΤΙΣ ΔΙΑΦΟΡΕΣ
ΚΑΛΛΙΤΕΧΝΙΚΕΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ ΤΟΥΣ.



СИМВОЛ КРИТСКОЙ ИСТОРИИ, ДИЗАЙН ОБЛОЖКИ ПРЕДСТАВЛЯЕТ
СОБОЙ РИСУНКИ С ДРЕВНИХ АМФОР, ОБНАРУЖЕННЫХ АРХЕОЛОГАМИ
ВО ВРЕМЯ РАСКОПОК НА ОСТРОВЕ. ЖИТЕЛИ ДРЕВНЕГО
КРИТА ИСПОЛЬЗОВАЛИ ЭТИ ЁМКОСТИ В ФОРМЕ ВАЗЫ ДЛЯ
ДЕМОНСТРАЦИИ СВОИХ ХУДОЖЕСТВЕННЫХ СПОСОБНОСТЕЙ, УКРАШАЯ
ИХ ЭСКИЗАМИ, КОТОРЫЕ ЗАЧАСТУЮ ИЗОБРАЖАЛИ ЖИВОТНЫХ.







Αγορανομικός Υπεύθυνος: Παναγιώτης Αλμυράντης
Market Inspection Representative: Panos Almyrantis

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις
Prices include all legal taxes and service charges







DAIOS COVE

LUXURY RESORT & VILLAS

