

# TAVERNA

Η Taverna παντρεύει μια ιδιαίτερη γαστρονομική προσέγγιση με σύγχρονες ελληνικές γεύσεις αντλώντας έμπνευση από την φημισμένη κληρονομιά της Κρήτης. Απολαύστε ένα μοναδικό ταξίδι στην κρητική γη και θάλασσα μέσα από την ποιοτική πρώτη ύλη δοκιμάζοντας λαχταριστά πιάτα που αποκαλύπτουν το πλήρες φάσμα της γαστρονομικής ομορφιάς του νησιού.

*Κωνσταντίνος Μάνδνλας, Daios Cove Executive Sous Chef*

*Αλέξανδρος Αυλωνίτης, Σερ στην Taverna*

## OUR SELECT PRODUCTS

*Handpicked Cretan ingredients brought to you at the Cove*

Contributing to the local Cretan community and serving our Greek heritage are key to the Cove philosophy. In gastronomy terms, our belief in the importance of provenance has led us to forging strong relationships with small-scale producers throughout Greece and gathering the finest, freshest, local produce at the Cove.

Our chosen specialty ingredients include PDO products (Protected Designation of Origin); fused with the world-class expertise of Daios Cove chefs, a magically authentic dining experience is crafted for our guest to enjoy.



### CHANIA

Honey / Honeycomb  
*by Aroma Kritis*

Oranges  
*by Fragakis Farm*

### RETHYMNO

Meat  
*by Hasikou Butchery*

Carob  
*by Creta Carob*

### IRAKLION

Rusks  
*by Hatzi Bakery*

Eggs  
*by Syntichakis Farm*

Cold Cuts  
*by Kassaki*

### AGIOS NIKOLAOS

Olive oil  
*by the Kritsa Cooperative*

Seliani Feta / Anthotiro cheese  
*by Siligardos Farm*

Vegetables  
*by Gresko Family*

Avocados  
*by Paterakis Farm*

## ΜΕΖΕΔΕΣ

*Ταραμοσαλάτα*  
καπνιστή ρέγγα, ντομάτα

SF

18€

*Τζατζίκι*  
γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο

VG GF NF SF KĒPOS

15€

*Αθηναϊκή Σαλάτα*  
τραγανή πίτα, καρότο, ταραμάς

SF

25€

*Λαβράκι Μαρινάτο*  
λεμόνι, κάπαρη, εσαλότ

GF SF DF NF KĒPOS

29€

## ΜΕΖΕΔΕΣ

### *Μοσχαρίσιο Ταρτάρ*

πατάτα, ντομάτα κονφι, τυρί με τρούφα

GF SF NF

29€

### *Ντολμαδάκια*

λαχανικά εποχής γεμιστά με ρύζι

VG GF SF NF

21€

### *Ντάμπλιγκ Παστίτσιο*

μανιτάρια, σάλτσα λαχανικών demi-glace,  
μπεσαμέλ καψαλισμένον κουνουπιδιού, λεμόνι

V NF KĒPOS

28€

### *Ταλαγάνι στη Σχάρα*

γκρανόλα ξηρών καρπών, λεμόνι

SF

22€

## ΜΕΖΕΔΕΣ

### *Κολοκυθοκεφτέδες*

κολοκύθι, ντόπιο τυρί ξύγαλο, μυρωδικά

VG SF NF

20€

### *Καλαμάρι στις Φλόγες*

πέστο από καπνιστό χέλι και βασιλικό,  
σαμπαγιόν και πούδρα κρεμμυδιού

SF GF KĒPOS

28€

### *Χορτόπιτα*

plant-based αφρός φέτας, τσιπς χαρονπιού, σουσάμι

V KĒPOS

24€

### *Τραγανό Κανταΐφι με Σελινόριζα*

ραδίκια, demi-glace μανιταριών, αλμύρα και πεύκο

V KĒPOS

34€

## ΣΑΛΑΤΕΣ

### *Σαλάτα Ελληνική*

ντοματίνια, Σελιανή φέτα, κρεμμύδι, κρίταμος, ντάκος

VG SF NF KĒPOS

22€

### *Ντάκος*

ντομάτα, Σελιανή φέτα, φρούτα εποχής, κριθαρένιο παξιμάδι

VG SF NF KĒPOS

20€

### *Ρεβυθοσαλάτα*

μελιτζάνα, πιπεριά, ταχίни, μυρωδικά

VG GF SF KĒPOS

26€

## ZYMAPIKA

*Χταπόδι με Κοφτό Μακαρόνι*  
ντομάτα, καπνιστό τυρί, σκόνη ντομάτας

SF

33€

*Γαριδομακαρονάδα*  
σπαγγέτι, ντοματίνια, μάραθο, μπισκ

SF NF

40€

*Γιουβέτσι Μοσχάρι*  
μοσχάρισιο μάγουλο, κονφί ντομάτας, γραβιέρα,  
προζυμένιο τραγανό ψωμί

SF NF

42€

*Κόκορας Παστιτσάδα*  
χειροποίητα ζυμαρικά γεμιστά με κόκορα, esruma γραβιέρας,  
ζωμός κρεμμυδιού, κερκυραϊκό σπετσειρικό

SF

29€

*Χειροποίητες Γκόγκλιες Αγκινάρας Ιερουσαλήμ*  
μελιτζάνα, τραγανή κινόα, κρέμα τρούφας, πίκλα πράσινο μήλο

V KĒPOS

28€

## ΣΤΟΝ ΕΥΛΟΦΟΥΡΝΟ

*Λαδένια Πίτα με Χόρτα*  
Σελιανή φέτα, μυρωδικά

VG SF NF

24€

*Λαδένια Πίτα με Λουκάνικο Ξυδάτο*  
κολοκύθι, πατάτα, τυρί γαλένι, κρεμμύδι

SF NF

26€

*Γίγαντες Γιαχνί*  
γογγύλι, κρεμμύδια, φέτα

VG GF SF NF ΚΕΡΟΣ

26€

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

### *Σουβλάκι Μανιταριών*

φιστίκι Αιγίνης, σάλτσα δενδρολίβανο, πατάτα

V KĒPOS

35€

### *Κοτόπουλο Ελευθέρας Εκτροφής*

πατάτες, ντομάτα, τυρί Βολάκι Τήνου, σάλτσα ψητού

SF NF KĒPOS

34€

### *Ροφομακαρονάδα*

ζυμαρικά anelli, κολοκύθι, λεμόνι, αυγοτάραχο

SF NF

40€

### *Στιφάδο Κοκκάρι*

μαρούλι baby gem, κάπαρη, λάδι δενδρολίβανου,  
κραμπλ κρεμμυδιού, γλάσο από φύκι

V SF KĒPOS

28€

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

*Αρνί με Γαμοπίλαφο*  
στακοβούτυρο, λεμόνι

GF SF NF

36€

*Ψάρι Ημέρας στη Σχάρα*  
χόρτα και λαχανικά εποχής, σάλτσα κρασιού

GF NF KĒPOS

35€

*Μυλοκόπι με Μάραθα*  
πατάτα, σάλτσα μάραθου

GF DF NF KĒPOS

36€

*Ψαρού*

Επιλέξτε φρέσκο ψάρι διαθέσιμο ανάλογα με τον καιρό και την εποχικότητα  
Σερβίρεται με λαδολέμονο

*Το παραπάνω πιάτο δεν συμπεριλαμβάνεται στο Residents' Club*

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

### *Τραγανός Μπακλαβάς*

κρέμα φιστικιού, κομποτέ κεράσι, παγωτό μαστίχα

VG SF

17€

### *Ραβανί*

λεμόνι, παραδοσιακή κρέμα ζαχαροπλαστικής,  
μαστίχα, σορμπέ με εσπεριδοειδή

SF

17€

### *Χαρούπι Πορτοκάλι*

μους σοκολάτας με πορτοκάλι, γκρανόλα, παγωτό χαρούπι

VG

17€

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

### *Πορτοκαλόπιτα*

πορτοκάλι, αφρός περγαμόντο, σκόνη από καμμένα φρούτα,  
καπνιστό αλάτι

V

17€

### *Γιαούρτι με Μέλι*

κρέμα γιαουρτιού, σάλτσα μελιού, καρύδι, παγωτό μελιτζάνα

VG

17€

### Κομμένα Φρούτα

ποικιλία από φρούτα εποχής

V GF SF DF NF KĒPOS

14€

## NUTRITION SYMBOLS

### KĒPOS

Wellness dish / πιάτο ευεξίας

### V

Vegan / αυστηρά χορτοφαγικό

### VG

Vegetarian / χορτοφαγικό

### GF

Gluten free / χωρίς γλουτένη

### SF

Soy free / χωρίς σόγια

### DF

Dairy free / χωρίς γαλακτοκομικά

### NF

Nut free / χωρίς ξηρούς καρπούς

Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας, παρακαλούμε να ενημερώσετε τον υπεύθυνο του εστιατορίου.  
Θα είναι χαρά μας να σας ενημερώσουμε για τα συστατικά που χρησιμοποιούμε στα πιάτα μας  
και να προετοιμάσουμε μια εναλλακτική επιλογή για εσάς.

Όλα τα πιάτα ενδέχεται να περιέχουν ίχνη σιταριού, κριθαριού, σίκαλης ή τριτικάλε.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αντώνης Μπούσδογλου

Φ.Π.Α και λοιποί φόροι συμπεριλαμβάνονται. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).