

TAVERNA

Με έμπνευση από την φιλοσοφία ευεξίας στο Daios Cove, οι ταλαντούχοι σεφ μας σε συνεργασία με την ομάδα Kēros προτείνουν γευστικά πιάτα με υψηλή διατροφική αξία και θρεπτικά συστατικά.

Οι γαστρονομικές δημιουργίες Kēros προσφέρουν ισορροπία στο πεπτικό σύστημα με κύρια χαρακτηριστικά τα θρεπτικά στοιχεία, τον χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη και μειωμένες θερμίδες με βάση την μεσογειακή διατροφή.

KĒPOS

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

Τζατζίκι

γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο

VG GF NF SF ΚΕΡΟΣ

15€

Λαβράκι Μαρινάτο

λεμόνι, κάπαρη, εσαλότ

GF SF DF NF ΚΕΡΟΣ

29€

Ντάμπλιγκ Παστίτσιο

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

V NF ΚΕΡΟΣ

28€

Γίγαντες Γιαχνί

γογγύλι, κρεμμύδια, φέτα

VG GF SF NF ΚΕΡΟΣ

26€

ΜΕΖΕΔΕΣ

Καλαμάρι στις Φλόγες
πέστο από καπνιστό χέλι και βασιλικό,
σαμπαγιόν και πούδρα κρεμμυδιού

SF GF ΚΕΡΟΣ

28€

Χορτόπιτα
plant-based αφρός φέτας, τσιπς χαρονπιού, σουσάμι

V ΚΕΡΟΣ

24€

Τραχανό Κανταΐφι με Σελινόριζα
ραδίκια, demi-glace μανιταριών, αλμύρα και πεύκο

V ΚΕΡΟΣ

34€

Σ Α Λ Α Τ Ε Σ

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, ταχίνι, μυρωδικά

VG GF SF KĒPOS

26€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

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

V KĒPOS

28€

Σουβλάκι Μανιταριών
φιστίκι Αιγίνης, σάλτσα δενδρολίβανο, πατάτα

V KĒPOS

35€

Κοτόπουλο Ελευθέρας Εκτροφής
πατάτες, ντομάτα, τυρί Βολάκι Τήνου, σάλτσα ψητού

SF NF KĒPOS

34€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Στιφάδο Κοκκάρι

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

V SF KĒPOS

28€

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€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Κομμένα Φρούτα
ποικιλία από φρούτα εποχής

V GF SF DF NF ΚΕΡΟΣ

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).