



OCEAN  
MENU

## APPETIZERS

---

Mackerel with cucumber dashi, dill ice cream, pickled cucumber and tapioca chips

Makrele mit Gurken-Dashi, Dill-Eis, eingelegter Gurke und Tapioka-Chips

Maquereau avec dashi au concombre, glace à l'aneth,  
concombre mariné et chips de tapioca

24€

Sea bream sashimi with celery root and green apple cream,  
smoked black fish roe purée and pork popcorn

Sashimi von der Seebrasse mit Creme von Knollensellerie und grünem Apfel,  
Püree vom geräucherten schwarzen Fischrogen und Schweine-Popcorn

Sashimi de daurade à la crème de céleri-rave et pomme verte,  
purée d'œufs de poisson noir fumé et maïs soufflé au porc

25€

Red Valley shrimps on a carob tortilla with basil mayonnaise,  
strawberry and pickled jalapeño pepper

Red-Valley-Shrimps auf Carob-Tortilla mit Basilikum-Mayonnaise,  
Erdbeere und eingelegten Jalapeño-Chilis

Tortilla au caroubier avec crevettes, mayonnaise au basilic,  
fraises et jalapeño mariné

28€

Beef tartare with smoked béarnaise sauce, pickled shimeji mushrooms,  
plum gel and pistachio

Beef tartare mit geräucherter Sauce béarnaise, eingelegten Shimeji-Pilzen,  
Pflaumen-Gel und Pistazien

Tartare de boeuf à la sauce béarnaise fumée, champignons shimeji marinés,  
gelée aux prunes et pistaches

29€

Tortellini with peas, carrot confit, topinambur and mushrooms

Tortellini mit Erbsen, Karotten-Confit, Topinambur und Pilzen

Tortellini aux petits pois, carotte confite, topinambour et champignons

**V** 27€

## **APPETIZERS**

---

Risotto kakavia with shellfish, Japanese mix of nuts and spices,  
baby chicory, and chili oil

Risotto Kakavia mit Meeresfrüchten, einer japanischen Mischung aus Nüssen  
und Gewürzen, Baby-Chicoree und Chili-Öl

Risotto kakavia avec coquillages, mélange japonais de noix et épices,  
pousses de chicorée et huile pimentée

**GF** 28€

Gazpacho with peas and pickled cherry tomatoes

Gazpacho mit Erbsen und eingelegten Kirschtomaten

Gaspacho aux petits pois et tomates cerises marinées

**V GF** 17€

Octopus with Gochujang glaze, baked beetroot, fava bean purée and cumin foam

Oktopus mit Gochujang-Glasur, gebackener Roter Bete,  
Fava-Bohnenpüree und Kreuzkümmelschaum

Poulpe avec glaçage au Gochujang, betterave cuite au four,  
purée de fève et mousse au cumin

**GF** 25€

Scallops with vegetable nage broth, edamame and charred green beans

Jakobsmuscheln mit Gemüse-Nage, Edamame und gerösteten grünen Bohnen

Coquilles Saint-Jacques et nage en bouillon aux légumes, edamame et haricots vert grillés

**GF** 25€

Scallops with vegetable nage broth, salami spianata cream, edamame and nori gnocchi

Jakobsmuscheln mit Gemüsesud, Spianata-Salami-Creme, Edamame und Nori-Gnocchi

Noix de Saint-Jacques avec bouillon de legumes, creme de salami spianata,  
edamame et gnocchi au nori

25€

## **APPETIZERS**

---

Grilled monkfish tails with sweet potato purée, eggplant salad and wild cherry foam  
Seeteufel vom Grill mit Süßkartoffelpüree, Auberginensalat und Schaum von der Wildkirsche  
Queues de lotte grillées avec purée de patates douces, salade d'aubergines  
et cerises sauvage

**GF** 27€

Monkfish tails with sweet potato puree, eggplant salad and wild cherry foam  
Seeteufelfilet mit Süßkartoffelpuree, Auberginensalat und Schaum von der Wildkirsche  
Queue de lotte avec puree de patate douce, salade d'aubergine  
et mousse a la cerise sauvage

27€

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total  
per person from the following: Appetizers / Main Courses / Desserts

## MAIN COURSES

---

Duck with beetroot ketchup, salty granola, berries, fermented mushrooms and grilled king oyster mushroom

Ente mit Rote-Bete-Ketchup, salziger Granola, Beeren, fermentierten Pilzen und gegrillten Königs-austernpilzen

Canard avec ketchup de betterave, granola salé, baies, champignons fermentés et pleurotes royales grillés

**GF** 32€

Flat iron steak with potatoes, onion chutney, sasebo sauce and grape molasses sauce

Flat-iron-Steak mit Kartoffeln, Zwiebel-Chutney, Sasebo-Sauce und Trauben-Melasse-Sauce

Flat iron (palette) avec pommes de terre, chutney d'oignon, sauce sasebo et sauce à la mélasse de raisin

**GF** 39€

Sea bass with celery root textures, celery jam and miso beurre blanc

Wolfsbarsch mit Texturen von der Sellerieknolle, Selleriemarmelade und Miso-Beurre-Blanc

Loup avec racine de céleri, confiture de céleri et beurre blanc miso

**GF** 36€

King oyster mushroom with corn cream and hazelnuts

Kräuterseitling mit Maiscreme und Haselnüssen

Pleurotes à la crème de maïs et noisettes

**VGF** 22€

## MAIN COURSES

---

Lamb with fregola pasta, wild mushrooms, black olive purée and leek  
Lamm mit Fregola-Pasta, Wildpilzen, schwarzem Olivenpüree und Lauch  
Agneau avec pâtes fregola, champignons sauvages, purée d'olive noire et poireaux  
32€

Cod with chickpea mole, coconut milk, grilled asparagus and singlino salted pork  
Kabeljau mit Kichererbsen-Mole, Kokosmilch, gegrilltem Spargel  
und gepökeltem Singlino-Schwein  
Morue avec pois chiche en mole, lait de coco, asperges grillées et porc salé singlino  
35€

Fish of the day with herb dumplings, green beans with egg and lemon sauce  
Fisch des Tages mit Kräuterklößchen, grünen Bohnen und Eier-Zitronen-Sauce  
Poisson du jour avec dumplings aux herbes, haricots verts et sauce au citron et œuf  
44€

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total  
per person from the following: Appetizers / Main Courses / Desserts

## DESSERTS

---

Baba with passion fruit, exotic fruit compote, white chocolate montée  
with ginger and Dulcey chocolate ice cream

Baba mit Maracuja, Kompott von exotischen Früchten, Montée von  
weißer Schokolade mit Ingwer und Dulcey-Schokoladen-Eis

Baba avec compote aux fruits de la passion, compote de fruits exotiques,  
montée au chocolat blanc, glace au chocolat Dulcey et gingembre

18€

Crème brûlée with tonka essence, Guanaja chocolate namelaka, mango  
and vanilla chutney and coffee ice cream with Partagás cigar tobacco

Crème brûlée mit Tonka-Essenz, Namelaka von der Guanaja-Schokolade,  
Mango-Vanille-Chutney und Kaffee-Eis mit Partagás-Zigarrentabak

Crème brûlée avec essence de tonka, crème namelaka au chocolat de Guanaja,  
chutney à la mangue et à la vanille et glace au café et tabac Partagás

16€

Gianduja chocolate parfait with hazelnut cream, tangerine and Baileys ice cream

Gianduja-Schokoladenparfait mit Haselnusscreme, Mandarine und Bailey-Eis

Parfait au chocolat Gianduja avec crème de noisette, mandarine et glace au Baileys

17€

Yuzu tart with white chocolate, coconut and basil

Yuzu-Tarte mit weißer Schokolade, Kokos und Basilikum

Tarte Yuzu au chocolat blanc, noix de coco et basilic

19€

Milk chocolate mousse with mango

Milchschokoladen-Mousse mit Mango

Mousse au chocolat au lait et à la mangue

**GF** 9€

## DESSERTS

Fresh seasonal fruit salad  
Frischer Obstsalat der Saison  
Salade de fruits frais de saison  
10€

Ice cream or sorbet selection  
Auswahl an Eis oder Sorbet  
Sélection de glaces ou sorbets  
14€

Choose from our variety of ice cream (one scoop)  
Wählen Sie aus unserem Eissortiment (eine Kugel)  
Choisissez parmi notre sélection de glaces (une boule)  
4€

Choose from our variety of sorbet (one scoop)  
Wählen Sie aus unserem Sorbetsortiment (eine Kugel)  
Choisissez parmi notre sélection de sorbets (une boule)  
4€

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person from the following: Appetizers / Main Courses / Desserts





A SYMBOL OF CRETAN HISTORY; THE DESIGN ON THE COVER REPRESENTS DRAWINGS FOUND UPON ANCIENT AMPHORAS UNCOVERED BY ARCHAEOLOGISTS WITHIN THE ISLAND'S SURROUNDING AREAS (KNOSSOS, PHAISTOS, MINOAN PALACE).

INHABITANTS OF ANCIENT CRETE USED THESE VASE-SHAPED CONTAINERS TO DEMONSTRATE THEIR ARTISTIC SKILLS, DECORATING THEM WITH SKETCHES WHICH WERE OFTEN DEPICTIONS OF ANIMALS.

---

EIN SYMBOL DER GESCHICHTE KRETAS: DIE SKIZZE FÜHRT AUF ZEICHNUNGEN ZURÜCK, DIE BEI ARCHÄOLOGISCHEN AUSGRABUNGEN AUF DER INSEL KRETA (BEI KNOSSOS, PHAISTOS, AM PALAST DER MINOER) AUF ANTIKEN VASEN ENTDECKT WURDEN. DIE EINWOHNER DES ALTEN KRETA DEKORIERTEN DIE VASEN MIT TIERSKIZZEN UND ZEIGTEN SO IHRE KÜNSTLERISCHEN FÄHIGKEITEN.

---

SYMBOLE DE L'HISTOIRE DE LA CRÈTE, LE DESSIN DE LA COUVERTURE S'INSPIRE DES MOTIFS DÉCORATIFS DES AMPHORES DE L'ÉPOQUE MINOENNE, RETROUVÉES PAR DES ARCHÉOLOGUES EN DIFFÉRENTS ENDROITS DE L'ÎLE, (CNOSSOS, PHAISTOS, PALAIS MINOENS). DANS L'ANTIQUITÉ, LES CRÉTOIS SE SERVAIENT DE CES RÉCIPIENTS EN FORME DE VASE POUR EXPRIMER LEURS TALENTS ARTISTIQUES, EN LES DÉCORANT DE MOTIFS QUI REPRÉSENTAIENT SOUVENT LE MONDE MARIN.

You are kindly requested to contact the restaurant manager if you suffer from any food allergy or intolerance to any product or substance. We will be happy to inform you about the ingredients we use to prepare the dishes or, if you prefer, we can prepare a substitute dish for you.

Bitte wenden Sie sich an die Restaurantleitung, falls Sie an Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten leiden. Wir informieren Sie dann gern über die Zutaten, die wir für unsere Speisen verwenden. Auf Wunsch können wir auch ein individuell für Sie passendes Gericht zubereiten.

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de contacter le maître d'hôtel afin de lui demander les ingrédients utilisés dans les mets ou si vous préférez, de vous faire préparer un plat adapté à votre régime personnel.

**V** Vegetarian choice / für Vegetarier / Végétarien

**GF** Gluten free / Glutenfrei / Sans gluten

Inspection Representative: Panos Almyrantis

Prices include all legal taxes and service charges. Customers may refuse to pay if the restaurant does not issue a valid tax receipt or invoice for their purchase(s).