

O C E A N

Skillfully using elements of past and present, the Ocean restaurant showcases the colourful blend of cultural influences on Crete throughout the centuries. Our chefs and the exceptional team at Ducasse Conseil push the boundaries of taste with a rounded experience to stir the senses. Simple ingredients, yet beautiful in their complexity provide a depth of taste we strive to bring out in each dish.

Let the sweet lull of the waves lead you on a culinary journey to cherish.

D I N N E R

APPETIZERS

Octopus, herbs and chickpeas GF, SF, DF, NF	26€
Oktopus, Kräuter und Kichererbsen	
Poulpe grillé, herbes et pois chiches	
Sea bream carpaccio, avocado and lime GF, SF, DF, NF	24€
Carpaccio von der Meerbrasse, Avocado und Limette	
Daurade en fines tranches, avocat et citron vert	
Vitello tonnato H, SF, NF	29€
Vitello tonnato	
Vitello tonnato	
Poached egg, shakshouka H, VG, SF, NF, DF	16€
Pochiertes Ei, Shakshouka	
Oeuf poché, chakchouka	
Cooked and raw vegetables, aioli H, VG, GF, SF, DF, NF	16€
Gegarte und rohe Gemüse, Aioli	
Légumes cuits et crus, aiöli	
Black tempura cauliflower*, tarator herb sauce and curry oil H, VG	16€
Schwarze Blumenkohl*-Tempura, Tarator-Kräutersauce und Curry-Öl	
Chou fleur* en tempura, sauce tarator et huile de curry	
<i>*vegetable may differ according to local seasonality</i>	
<i>*Gemüse kann je nach Saison variieren</i>	
<i>*les légumes peuvent changer en fonction de la saison</i>	
Anthotiro cheese and heirloom tomato salad, pistachio pesto H, VG, SF	19€
Anthotiro-Käse und Salat aus alten Tomatensorten, Pistazienpesto	
Salade de tomates multicolores, émulsion au fromage Anthotiro, pesto pistache	

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person

MAIN COURSES

Catch of the day, zucchini and Kalamata olive tapenade H, GF, SF, DF Fangfrischer Fisch des Tages, Zucchini und Kalamata-Oliventapenade Pêche du jour, courgettes et tapenade d'olives Kalamata	32€
King prawns with tomatoes and basil, bottarga risotto GF, SF, NF Riesengarnele mit Tomaten und Basilikum, Bottarga-Risotto Gambas aux tomates et basilic, risotto à la poutargue	36€
Lamb chops with herb crust and eggplant SF, NF Lammkoteletts mit Kräuterkruste und Aubergine Côtes d'agneau en croûte d'herbes, aubergines fondantes	36€
Beef tenderloin, artichoke*, truffle juice GF, SF, NF Rinderfilet, Artischocke*, Trüffel-Jus Filet de bœuf, artichauts, jus truffé	49€
<i>*vegetable may differ according to local seasonality</i> <i>*Gemüse kann je nach Saison variieren</i> <i>*les légumes peuvent changer en fonction de la saison</i>	
Stuffed vegetables, quinoa and spicy tomato syrup H, GF, SF, NF, VG Gefüllte Gemüse, Quinoa, Feta und pikanter Tomatensirup Petits légumes farcis, quinoa et sirop de tomate épicé	26€
Handmade Cretan pasta, lemon, broccoli rabe SF, NF Handgemachte kretische Nudeln, Zitrone, Stängelkohl Pâtes artisanales Crétoises, citron, broccolini	26€

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person

DESSERTS

Mixed nuts and orange blossom pastilla SF	17€
Gemischte Nüsse und Orangenblüten-Pastilla	
Pastilla aux noix torréfiées et à la crème de fleur d'oranger	
Chocolate carob and black olives SF	19€
Johannisbrot-Schokolade und schwarze Oliven	
Chocolat au caroube, olives noires	
Grilled and poached seasonal fruit, pistachio crumble, rosemary sorbet H, SF	19€
Gegrillte und pochierte Früchte der Saison, Pistazienstreusel, Rosmarinsorbet	
Fruit de saison poché et grillé, crumble pistache, sorbet au romarin	
Lemon, cucumber and meringue H, GF, SF, NF	18€
Zitronen-, Gurken- und Meringue	
Citron, concombre et meringue	
Almond 'soufflé' and ice-cream GF, SF	17€
Mandelsoufflé und Eiscreme	
Soufflé et glace amande	

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.

- H** Healthy / Gesund / Sain
- V** Vegan / für Vegan / Végétalien
- VG** Vegetarian choice / für Vegetarier / Végétarien
- GF** Gluten free / Glutenfrei / Sans gluten *
- SF** Soy free / Sojafrei / Sans soja
- DF** Dairy free / Milchfrei / Sans produit laitier
- NF** Nut free / Nussfrei / Sans noix

* All courses may contain traces of wheat, barley, rye or triticale

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).