

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.

LUNCH

TO SHARE

Marinated sea bass and citrus H, GF, SF, DF, NF Marinierter Wolfsbarsch und Zitrusfrüchte Bar mariné, agrumes	19€
Crunchy chickpea panisses, mint, fresh goat cheese emulsion VG, GF, SF, NF Knusprige Kichererbsen-Panisses, Minze, Ziegenfrischkäse-Emulsion Panisses croustillantes, menthe, émulsion au fromage de chèvre	16 €
Smoked eggplant, fava bean hummus, mouhamara, crispy cereals VG, SF Geräucherte Aubergine, Hummus aus Favabohnen, Muhammara, Knusper-Getreide Caviar d'aubergine fumée, houmous de fèves, mouhamara, tuiles croustillantes aux céréales	16€
Mastelo cheese skewers, red bell pepper and chorizo condiment VG, GF, SF, NF Mastelo-Käsespieße, rote Paprikaschote und Chorizo-Würze Brochettes de fromage Mastelo, condiment au poivron rouge et chorizo	16 €
Black squid arancini, salsa verde and yoghurt SF Schwarze Tintenfisch-Arancini, Salsa verde und Joghurt Arancini aux calamars, salsa verde et yaourt	16€
Panzanella salad, carob croûtons H, VG, NF Panzanella (Brotsalat), Johannisbrot-Croûtons Salade panzanella, croûtons de pain au caroube	16€
Mediterranean shrimp cake SF, NF Mediterranes Shrimp-Küchlein Crevette cake méditerranéen	21€
Poached egg, shakshouka H, VG, SF, NF, DF Pochiertes Ei, Shakshouka Oeuf poché, chakchouka	16€

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

PIZZA

Parma: Prosciutto, arugula, cherry tomatoes, mozzarella, olives and tomato sauce **SF, NF** 16€

Parma: Rohschinken, Rucola, Kirschtomaten, Mozzarella, Oliven und Tomatensauce

Parme : Jambon cru, roquette, tomates cerises, mozzarella, olives et sauce tomate

Tartufata: truffle cream and arugula **VG, SF, NF** 16€

Tartufata: Trüffelcreme und Rucola

Tartuffe: crème de truffe et roquette

PITAS

Lentil and quinoa falafel, spicy mango and cilantro chutney **VG, SF, NF** 15€

Linsen-Quinoa-Falafel, würziges Mango-Koriander-Chutney

Falafel de lentille et quinoa, chutney épicé mangue-coriandre

Crispy lamb, harissa condiment and greek yoghurt with mint **SF, NF** 16€

Knuspriges Lamm, Harissa und griechischer Joghurt mit Minze

Epaule d'agneau croustillante, condiment harissa et yaourt grec à la menthe

Octopus, avocado and greek yoghurt with ink **SF, NF** 19€

Oktopus, Avocado und griechischer Joghurt mit Tinte

Poulpe, avocat, yaourt grec à l'encre de seiche

QUICK LUNCH

SALADS

Ocean poke bowl: avocado, tuna, cucumber, red radish, cabbage, pomegranate, spring onions and cilantro **H, SF, NF, GF, DF** 19€

“Ocean” Poke Bowl: Thunfisch, Gurke, roter Rettich, Kohl, Granatapfel, Frühlingszwiebeln und Koriander

Ocean Poke Bowl : avocat, thon, concombre, radis, chou, grenade, cébettes et coriandre

Baby gem lettuce, grilled chicken, pickled vegetables, pomegranate dressing **H, SF, NF, GF, DF** 18€

Babysalatherzen, gegrilltes Hühnchen, eingelegte Gemüse, Granatapfel-Dressing
Salade sucrine, poulet grillé, légumes marinés, vinaigrette à la mélasse de grenade

Fregola sarda salad, fennel, green asparagus, feta cheese **H, VG, SF, NF** 18€

Salat aus Fregola sarda mit Fenchel, grünem Spargel, Feta-Käse

Fregola sarda en salade, fenouil, asperges vertes et féta

QUICK LUNCH

SANDWICHES

Served with fries and green salad

Serviert mit Pommes frites and grünem Salat

Servis avec des frites et salade verte

Daios Cove Croque: Chicken, black truffle cream, greek gruyère **SF, NF** 18€

Daios Cove Croque: Hühnchen, Creme aus schwarzen Trüffeln und griechischer Gruyère

Croque Daios Cove: Poulet, crème de truffe, gruyère grec

Spiny lobster roll **NF** 24€

Langusten-Brötchen

Sandwich de pain au lait à la langouste

Seared tuna club sandwich, horseradish cream **SF, NF** 19€

Club-Sandwich mit kurzgebratenem Thunfisch, Meerrettichcreme

Club sandwich au thon snacké, crème au raifort

Dry-aged beef burger, Metsovone cheese, caramelized onions, sautéed mushrooms, harissa mayonnaise **SF, NF** 20€

Dry-aged Beef Burger, Metsovone-Käse, karamellisierte Zwiebeln, sautierte Pilze, Harissa-Mayonnaise

Burger de boeuf maturé, fromage Metsovone, oignons caramélisés, champignons sautés, harissa

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

MAIN COURSES

Catch of the day, grilled asparagus, herb tabbouleh, salsa verde **H, SF** 29€

Fangfrischer Fisch des Tages, gegrillter Spargel, Kräuter-Tabouleh, Salsa verde

Pêche du jour - asperges grillées, taboulé aux herbes, salsa verde

Chargrilled marinated beef, grilled tomato and peppers, roasted baby potatoes **GF, SF** 29€

Mariniertes Rindfleisch vom Holzkohlegrill, gegrillte Tomate und Paprika, Babybratkartoffeln

Hampe de boeuf marinée et grillée, tomates, poivrons et pommes de terre grenaille

Artichoke* and kritharaki pasta **VG, SF** 18€

Artischocke* und Kritharaki-Nudeln

Pâtes kritharaki aux artichauts*

**vegetable may differ according to local seasonality*

**Gemüse kann je nach Saison variieren*

**les légumes peuvent changer en fonction de la saison*

Linguine ai frutti di mare **SF** 20€

Linguine mit Meeresfrüchten

Linguine aux fruits de mer

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

MAIN COURSES

Grilled fish (catch of the day) 49€

Fisch vom Grill (Fang des Tages)

Poisson grillé (retour de pêche)

Grilled lobster (for two people) 95€

Gegrillter Hummer (für 2 Personen)

Homard grillé (pour 2 personnes)

The two dishes above are not included in the Residents' Club and can be ordered at an additional charge.

Die beiden obigen Gerichte sind nicht im Residents' Club enthalten und können gegen Aufpreis bestellt werden.

Les deux plats ci-dessus ne sont pas compris dans le Residents' Club et peuvent être commandés avec un supplément.

ACCOMPANIED BY / ACCOMPAGNEMENT / GERICHTE SERVIEREN

Roasted sun vegetables GF, SF, DF, NF, V

Gebratene Sommergemüse

Légumes d'été grillés

Aïoli GF, SF, NF

Aioli

Aïoli

Creamy polenta GF, SF, NF

Cremige Polenta

Polenta crémeuse

Virgin salsa GF, SF, DF

Sauce aus Tomate und Basilikum

Sauce vierge

DESSERTS

All about lemon GF, SF, NF	12€
Rund um die Zitrone	
Autour du citron	
Light chocolate mousse and cocoa sorbet SF, GF	12€
Leichte Schokoladen-Mousse und Kakao-Sorbet	
Mousse légère au chocolat, sorbet cacao	
Fresh fruit platter, Cretan honey madeleines, hibiscus sorbet H, SF, NF GF, DF, V	12€
FrISChe Früchte, kretische Honig-Madeleines, Hibiskus-Sorbet	
Assiette de fruits frais, madeleines au miel de Crète, sorbet à l'hibiscus	
Cheesecake ice cream, wild berry sauce NF, SF	12€
Cheesecake-Eis, Wildbeerensauce	
Coupe glacée cheesecake, jus de fruits rouges	
Choose from our selection of ice cream (one scoop)	4€
Wählen Sie aus unserem Eiscrème-Sortiment (eine Kugel)	
Choisissez parmi notre sélection de glaces (une boule)	

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

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** Vegan / Vegan / Végétalien
- VG** Vegetarian choice / Vegetarisch / 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
- H** Healthy / Gesund / Sain

*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).