

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.

DINNER

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's 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

AGIOS NIKOLAOS

Olive oil
by the Kritsa Cooperative

Seliani Feta / Anthotiro cheese
by Siligardos Farm

Vegetables
by Gresko Family

Avocados
by Paterakis Farm

APPETISERS

King shrimp, chilled vegetables and coriander, light mayonnaise GF SF NF H	25€
Königsgarnele, geeistes Gemüse und Koriander, leichte Mayonnaise Crevette royale, légumes et coriandre, mayonnaise légère	
Black tempura cauliflower, grilled feta cheese, tarator sauce VG SF	20€
Blumenkohl in schwarzem Tempurateig, gegrillter Feta, Tarator-Sauce Chou-fleur en tempura de charbon, féta grillée, sauce tarator	
Sea bass carpaccio, samphire, kumquat and citrus SF NF H	25€
Carpaccio von der Meerbrasse, Meerfenchel, Kumquat und Zitrusfrüchte Carpaccio de bar, salicornes, kumquat et agrumes	
Hand cut dry-aged beef tartare, cos lettuce leaf, carob croutons SF NF	29€
Handgeschnittenes Tatar vom Dry Aged Beef, Romanasalat, Johannisbrot-Croutons Tartare de bœuf mûré et taillé au couteau, feuille de romaine, croûtons à la caroube	
Lightly seared tuna, vegetable parmigiana, pesto GF SF H	25€
Zart gebratener Thunfisch, Gemüse-Parmigiana, Pesto Thon juste saisi, parmigiana de légumes, pistou	
Herb, grain and shaved vegetable salad VG SF NF H	28€
Salat aus Kräutern, Getreide und geraspeltem Gemüse Salade d'herbes, graines et copeaux de légumes	
Red mullet studded with Kalamata olives, tomato spicy syrup GF SF DF NF H	32€
Rotbarbe, gespickt mit Kalamata-Oliven, würziger Tomatensirup Filet de rouget piqué d'olives de Kalamata, sirop de tomate épicé	
Quinoa duet, tomatoes, raspberries, watermelon and zucchini V VG GF SF DF NF H	25€
Zweierlei Quinoa, Tomaten, Himbeeren, Wassermelone und Zucchini Quinoa rouge et blanc, tomates, framboises, pastèque et courgettes	

*Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person
Mitglieder des Residents' Club können pro Person insgesamt drei Gerichte wählen
Les membres du Residents' Club peuvent commander trois plats au total par personne*

MAIN COURSES

Steamed grouper, baby broccoli and iodized emulsion GF SF NF H	42€
Gedünsteter Zackenbarsch, Baby-Brokkoli und jodierte Emulsion	
Mérou à la vapeur, brocoli et émulsion iodée	
Rabbit 'stifado', Cretan 'divine herbs', carrots and pearl onions GF SF NF H	35€
Kaninchen-Stifado, kretische „göttliche Kräuter“, Karotten und Perlzwiebeln	
Stifado de lapin à notre façon, 'herbe divine' de Crète, carottes et oignons grelots	
Seared swordfish, 'burnt' okra, bell-pepper stew with prosciutto GF SF DF NF H	30€
Gebratener Schwertfisch, „gebrannte“ Okra, geschmorter Paprika mit Schinken	
Espadon à la plancha, gombos 'brûlés', marmelade de poivrons et jambon cru	
Dry-aged beef tenderloin, potato millefeuille, onions and truffle sauce GF SF NF	55€
Filet vom Dry Aged Beef, Kartoffel-Millefeuille, Zwiebeln und Trüffelsauce	
Filet de bœuf maturé, millefeuille de pommes de terre, oignons et sauce truffée	
Stuffed vegetables, bulgur, zucchini and mint VG GF SF DF H	29€
Gefüllte Gemüse, Bulgur, Zucchini und Minze	
Petits légumes farcis, boulgour, courgette et menthe	
Organic spelt, cooked and raw seasonal vegetables, natural jus VG GF SF NF H	30€
Bio-Dinkel, gekochte und rohe Gemüse der Saison, Naturjus	
Épeautre bio, légumes de saison cuits et crus, jus simple	

*Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person
Mitglieder des Residents' Club können pro Person insgesamt drei Gerichte wählen
Les membres du Residents' Club peuvent commander trois plats au total par personne*

DESSERTS

Cretan cheese selection, tomato jam VG GF SF	17€
Auswahl an kretischen Käsesorten, Tomatenkonfitüre	
Sélection de fromages crétois, confiture de tomates	
Giant vanilla éclair and salted caramel sauce VG SF	17€
Riesen-Vanille-Éclair und Salzkaramell-Sauce	
Éclair géant à la vanille et au caramel beurre salé	
Natural fruits, basil sorbet and crispy lace V VG SF NF H	17€
Frische Früchte, Basilikumsorbet und Knuspergebäck	
Fruits au naturel, sorbet au basilic et tuile craquante	
Almond soufflé, almond ice cream SF	17€
Mandel-Soufflé und Mandeleis	
Soufflé et glace amande	
Crispy chocolate and praline composition, carob biscuit VG SF	17€
Knusprige Schokoladen-Praliné-Kreation, Johannisbrotkeks	
Craquelin au chocolat et au praliné, biscuit à la caroube	
Choose from our selection of ice cream and sorbet (one scoop) VG	5€
Wählen Sie aus unserer Auswahl an Eiscremes und Sorbets (eine Kugel)	
Choisissez parmi notre sélection de glaces et sorbets (une boule)	

*Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person
Mitglieder des Residents' Club können pro Person insgesamt drei Gerichte wählen
Les membres du Residents' Club peuvent commander trois plats au total par personne*

NUTRITION SYMBOLS

H Healthy / Gesund / Sain

V Vegan / für Vegan / Végétalien

VG Vegetarian / für Vegetarier / Végétarien

GF Gluten free / Glutenfrei / Sans gluten

SF Soy free / Sojafrei / Sans soja

DF Dairy free / Milchfrei / Sans produits laitiers

NF Nut free / Nussfrei / Sans noix

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.

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

Inspection Representative: George Brilakis

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).