

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

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

TO SHARE

Oven-grilled feta, bell peppers, rosemary focaccia VG SF NF H	18€
Im Ofen gegrillter Feta, Paprikaschoten, Rosmarin-Focaccia	
Féta cuite au four, poivrons, foccacia au romarin	
Onion and oregano tart, Kalamata olives and anchovies SF DF NF	19€
Zwiebel-Oregano-Tarte, Kalamata-Oliven und Anchovis	
Tarte à l'oignon et à l'origan, olives de Kalamata et anchois	
Homemade tarama, toasted country bread SF NF	13€
Hausgemachtes Tarama, getoastetes Bauerbrot	
Tarama maison, pain de campagne toasté	
Fritto misto of calamari and anchovies, green tartare sauce SF NF	24€
Fritto misto aus Calamari und Anchovis, grüne Tartarsauce	
Fritto misto de calamars et anchois, sauce tartare verte	

*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*

CRUDO BAR

Sea bream ceviche, watermelon and cucumber GF SF DF NF H	23€
Ceviche von der Meerbrasse, Wassermelone und Gurke	
Ceviche de dorade, pastèque et concombre	
Dry-aged beef tartare, toasted garlic bread SF NF H	27€
Rindertatar vom Dry Aged Beef, getoastetes Knoblauchbrot	
Tartare de bœuf maturé, toast de pain frotté à l'ail	
Yellow tomato gazpacho and basil V VG SF NF H	20€
Gaspacho von gelben Tomaten mit Basilikum	
Gaspacho de tomate jaune au basilic	

*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*

SALADS

- Ocean poke bowl with avocado, salmon, cucumber, red radish, **GF SF DF NF H** 21€
cabbage, pomegranate, scallion and coriander
Ocean Poke Bowl mit Avocado, Lachs, Gurke, rotem Rettich, Kohl,
Granatapfel, Frühlingszwiebel und Koriander
Ocean poke bowl avec avocat, saumon, concombre, radis, chou,
grenade, cébette et coriandre
- Burrata and cherry tomatoes, seasonal fruits and basil **VG GF SF NF H** 25€
Burrata mit Kirschtomaten, Früchten der Saison und Basilikum
Burrata et tomates cerises, fruits de saison et basilic
- Riviera salad with potato, tuna, tomato, cucumber, radish, green beans, **GF SF NF H** 22€
Kalamata olives, red bell pepper, hard-boiled egg and basil
Salat Riviera mit Kartoffeln, Thunfisch, Tomate, Gurke, Radieschen,
grünen Bohnen, Kalamata-Oliven, rotem Paprika, hart gekochtem Ei und Basilikum
Salade Riviera avec pomme de terre, thon, tomate, concombre, radis,
haricots verts, olives de Kalamata, poivrons, œuf dur et basilic
- Baby gem lettuce, grilled chicken, pickled vegetables, pomegranate dressing **SF DF NF H** 21€
Baby-Salatherzen, gegrilltes Hähnchen, eingelegtes Gemüse, Granatapfel-Dressing
Salade sucrine, poulet grillé, pickles de légumes, vinaigrette à la mélasse de grenade

*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*

SANDWICHES & PITAS

Chicken pita: spicy grilled chicken, tomato, cucumber and red onion **SF NF** 18€

Hähnchen-Pita: würziges gegrilltes Hähnchen, Tomate, Gurke und rote Zwiebel

Pita de volaille: volaille grillée aux épices, tomate, concombre et oignon rouge

Tender vegetable bruschetta **V VG SF DF NF H** 16€

Bruschetta mit zartem Gemüse

Tartines de légumes primeurs

Daios Cove Croque with chicken, black truffle cream, Cretan gruyère, **SF NF** 22€

French fries and green salad

Daios Cove Croque mit Huhn, schwarzer Trüffelcreme, kretischem Gruyère, Pommes frites und grünem Salat

Croque Daios Cove au poulet, crème de truffe, gruyère de Crète, frites et salade verte

PIZZA

Parma: prosciutto, arugula, cherry tomatoes, mozzarella, olives and tomato sauce **SF NF** 22€

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

Parma: jambon cru, roquette, tomates cerises, mozzarella, olives et sauce tomate

Tartufata: truffle cream and arugula **VG SF NF** 24€

Tartufata: Trüffelcreme und Rucola

Tartufata: crème de truffe et roquette

*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

Dry-aged beef burger, Cretan gruyère cheese, tomato, lettuce **SF NF** 25€
Served with French fries and green salad

Burger vom Dry Aged Beef, kretischer Gruyère-Käse, Tomate, Salat
Serviirt mit Pommes frites und grünem Salat

Burger de bœuf maturé, gruyère de Crète, tomate, laitue
Servi avec des frites et salade verte

Casarecce pasta, topping of your choice:

Casarecce-Pasta mit Sauce Ihrer Wahl:

Casarecce pâtes, sauce à votre convenance:

Pesto / Pistou **VG SF H** 23€

All'Arrabbiata **V VG SF NF H** 23€

Carbonara **GF SF NF** 24€

Saffron linguine with seafood and herbs **SF NF** 32€

Safran-Linguine mit Meeresfrüchten und Kräutern

Linguine au safran, fruits de mer et fines herbes

Veal cutlet, cherry tomatoes and arugula **SF DF NF** 35€

Kalbsteilet, Kirschtomaten und Rucola

Côte de veau, tomates cerises et roquette

Seafood of the day, mashed potatoes, virgin sauce* **GF SF DF NF**

Fisch und Meeresfrüchte des Tages, Kartoffelstampf, Sauce vierge*

Pêche du jour, écrasé de pommes de terre, sauce vierge*

*RESIDENTS' CLUB

The above dish is not included in the Residents' Club and can be ordered at an additional charge.
Your waiter will be happy to advise you on the total price, according to weight.

Das obige Gericht ist nicht im Residents' Club enthalten und kann gegen Aufpreis bestellt werden.
Ihr Kellner oder Ihre Kellnerin informiert Sie gerne über den Gesamtpreis nach Gewicht.

Le plat ci-dessus n'est pas compris dans le Residents' Club mais peut être commandé avec un supplément.
Votre serveur se fera un plaisir de vous indiquer le prix total, en fonction du poids.

*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

Almond yoghurt, agave syrup and citrus fruits V VG SF H	15€
Mandeljoghurt, Agavensirup und Zitrusfrüchte	
Yaourt d'amande, sirop d'agave et agrumes	
Tiramisù SF NF VG	15€
Tiramisù	
Tiramisù	
Warm chocolate mousse, vanilla ice cream VG SF	15€
Warme Mousse au chocolat, Vanilleeis	
Mousse au chocolat tiède, glace vanille	
Fresh fruit platter, Cretan honey madeleines, raspberry sorbet H SF NF	18€
Teller mit frischen Früchten, kretische Honig-Madeleines, Himbeersorbet	
Assiette de fruits frais, madeleines au miel de Crète, sorbet à la framboise	
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 / Végétariens

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).