

TAVERNA
MENU

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

STARTERS

Greek salad gazpacho soup with cucumber foam
Gaspacho von griechischem Salat mit Gurkenschaum
Soupe gaspacho à la salade grecque avec mousse de concombre
16€ **V VG GF SF DF NF H**

Vegan tart with leek, mushroom and tofu,
served with toasted hazelnuts and balsamic cream
Vegane Tarte mit Lauch, Champignons und Tofu,
serviert mit gerösteten Haselnüssen und Balsamico-Creme
Tarte vegan avec poireaux, champignons et tofu,
servie avec noisettes grillées et crème balsamique
18€ **V VG DF H**

Red mullet "sofrito" with lemongrass and fried buckwheat
„Sofrito“ von der Rotbarbe mit Zitronengras und gebratenem Buchweizen
"Sofrito" de rouget avec citronnelle et sarrasin frit
24€ **DF**

Grilled octopus with "fava" bean purée and caper chutney
Gegrillter Oktopus mit Favabohnenpüree und Kapern-Chutney
Poulpe grillé avec "fava" purée de fèves et chutney aux câpres
22€ **GF SF DF NF**

"Fava" bean purée with caramelised onions,
cherry tomatoes, olives and cashews
Favabohnenpüree mit karamellisierten Zwiebeln,
Kirschtomaten, Oliven und Cashewnüssen
"Fava" purée de fèves aux oignons caramélisés,
tomates cerises, olives et noix de cajou
11€ **V VG GF SF DF NF H**

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person from the following:
Starters or Salads / Main Courses or Fish & Seafood / Desserts

STARTERS

Chickpea patties with tomato sauce and potato chips
Kichererbsenbratlinge mit Tomatensauce und Kartoffelchips
Boulettes de pois chiches avec sauce tomate et chips de pommes de terre
16€ **V VG DF NF H**

Cod fritters with spring onion mayonnaise
Kabeljaukrapfen mit Frühlingszwiebel-Mayonnaise
Beignets de morue avec mayonnaise à l'oignon nouveau
20€ **SF DF**

Pork gyros with red pepper ketchup, yoghurt sauce and pickled onions
Schweinefleisch-Gyros mit rotem Paprikaketchup, Joghurtsauce
und eingelegten Zwiebeln
Gyros de porc avec ketchup aux poivrons rouges, sauce au yaourt
et oignons marinés
20€ **NF**

Cretan meat pie with lamb, Seliani feta cheese, Florina red peppers,
spinach, leeks, cumin and pickled onions
Kretische Fleischpastete mit Lammfleisch, Seliani-Feta, rotem Florina-Paprika,
Spinat, Lauch, Kreuzkümmel und eingelegten Zwiebeln
Tourte à l'agneau crétoise, feta Seliani, poivrons rouges de Florina,
épinards, poireaux, cumin et oignons marinés
19€ **NF**

Grilled calamari with edamame beans, pickled raisins and onion sauce
Gegrillte Calamari mit Edamame-Bohnen, eingelegten Rosinen und Zwiebelsauce
Calamars grillés avec fèves edamame, raisins secs marinés et sauce à l'oignon
18€

STARTERS

“Soutzoukakia” beef meatballs with savoro sauce and potato chips
„Soutzoukakia“: Rindfleischbällchen mit Savoro-Sauce und Kartoffelchips
“Soutzoukakia” boulettes de boeuf, sauce savoro et chips de pommes de terre
20€

“Spanakopita” grilled spinach pie with herbs and “galeni” cream cheese
(vegan version available without the “galeni” cream cheese)
„Spanakopita“: Gegrillte Spinatpastete mit Kräutern und „Galeni“-Käsecreme
(vegane Version ohne „Galeni“-Käsecreme erhältlich)
“Spanakopita” tarte aux épinards grillés et aux herbes et crème de fromage “galeni”
(version vegan disponible sans la crème de fromage “galeni”)
16€ **VG**

Dip selection: “tzatziki” yoghurt dip, “taramosalata” fish roe dip
and “kopanisti” cheese dip, served with Arabic bread
Auswahl an Dips: „Tzatziki“ aus Joghurt, „Taramosalata“ aus Fischrogen
und „Kopanisti“ aus Käse, serviert mit Fladenbrot
Sélection de trempettes: “tzatziki” au yaourt, “taramosalata” aux oeufs de poisson
et “kopanisti” au fromage, servie avec du pain galette
14€

Goat cheese with pear in two ways, served with sourdough bread crostini
Zweierlei Ziegenkäse mit Birne, serviert mit Sauerteig-Crostini
Fromage de chèvre avec poire en deux façons, servi avec pain crostini au levain
16€ **VG**

SALADS

Athenian salad with fish of the day, bottarga, green apple,
smoked mayonnaise and lime pearls

Athener Salat mit Fisch des Tages, Bottarga, grünem Apfel,
geräucherter Mayonnaise und Limettenperlen

Salade athénienne avec poisson du jour, poutargue, pomme verte,
mayonnaise fumée et perles de citron vert

20€ **GF SF DF NF**

Mixed leaf salad with Cretan gruyère cheese, fig confit,
cherry tomatoes, hazelnuts and fig dressing

Gemischte Blattsalate mit kretischem Gruyère-Käse, Feigen-Confit,
Kirschtomaten, Haselnüssen und Feigendressing

Salade de feuilles mélangées, gruyère crétois, figue confite,
tomates cerises, noisettes et vinaigrette aux figues

17€ **VG GF SF**

Greek farmer salad with cherry tomatoes, cucumber,
Seliani feta cheese, olives and samphire

Griechischer Bauernsalat mit Kirschtomaten, Gurke,
Seliani-Feta, Oliven und Meerfenchel

Salade paysanne à la grecque avec tomates cerises,
concombre, feta Seliani, olives et salicorne

17€ **VG GF SF NF**

Green salad with "gavros" marinated anchovies, chickpeas and onion vinaigrette
Grüner Salat mit „Gavros“ (marinierten Sardellen), Kichererbsen und Zwiebelvinaigrette

Salade verte aux anchois marinés "gavros", pois chiches et vinaigrette à l'oignon

19€ **GF SF DF**

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person from the following:
Starters or Salads / Main Courses or Fish & Seafood / Desserts

MAIN COURSES

Grilled lamb cutlets in a spiced crust, "arseniko" cheese from Naxos, roasted almonds and potato gnocchi, served with apple soy sauce

Gegrillte Lammkoteletts mit Gewürzkruste, „Arseniko“-Käse aus Naxos, gerösteten Mandeln und Kartoffelgnocchi, serviert mit Apfel-Sojasauce

Côtelettes d'agneau grillées en croûte d'épices, fromage "arseniko" de Naxos, amandes grillées et gnocchis de pommes de terre, servies avec sauce soja et pomme

30€

Chicken "kontosouvli" with homemade tomato ketchup, "xigalo" cream and pickled onions, served with flatbread

Hähnchen-„Kontosouvli“ mit hausgemachtem Tomatenketchup, „Xigalo“-Creme und eingelegten Zwiebeln, serviert mit Fladenbrot

Poulet "kontosouvli" avec ketchup maison aux tomates, crème "xigalo" et oignons marinés, servi avec pain plat

23€

"Gemista" stuffed tomatoes with vegetable and herb risotto, served with feta cheese foam (vegan version available without the feta cheese foam)

„Gemista“: Gefüllte Tomaten mit Gemüse-Kräuter-Risotto, serviert mit Feta-Schaum (vegane Version ohne Feta-Schaum erhältlich)

"Gemista" tomates farcies avec risotto aux légumes et aux herbes, servies avec mousse de feta (version vegan disponible sans la mousse de feta)

18€ **VG GF SF NF**

Ravioli stuffed with rabbit "stifado" and gruyère cream cheese

Ravioli gefüllt mit Kaninchen-„Stifado“ und Gruyère-Creme

Ravioli farcis au lapin "stifado" et crème de gruyère

21€

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person from the following:
Starters or Salads / Main Courses or Fish & Seafood / Desserts

MAIN COURSES

Braised beef and eggplant rolls,
potato, zucchini and béchamel sauce
(recipe inspired by the traditional Greek moussaka)

Auberginenröllchen mit geschmortem Rindfleisch,
Kartoffeln, Zucchini und Béchamelsauce
(Rezept inspiriert von der traditionellen griechischen Moussaka)

Rouleaux d'aubergines au boeuf braisé,
pommes de terre, courgettes et sauce béchamel
(recette inspirée de la moussaka grecque traditionnelle)

23€

Beef with leeks and green apple soy sauce
Rindfleisch mit Lauch und Grüner-Apfel-Sojasauce
Boeuf aux poireaux et sauce soja aux pommes vertes

32€

Mushroom gyros with red pepper ketchup and almond dip
Pilz-Gyros mit rotem Paprikaketchup und Mandel-Dip
Gyros aux champignons avec ketchup aux poivrons rouges
et trempette aux amandes

22€ **V VG DF H**

Beetroot risotto with pickled onions, coconut yoghurt and pistachios
Rote-Bete-Risotto mit eingelegten Zwiebeln, Kokosjoghurt und Pistazien
Risotto à la betterave avec oignons marinés, yaourt à la noix de coco et pistaches

18€ **V VG GF SF DF H**

“Dolma” with herbs, local greens and quinoa, served with vegan yoghurt tzatziki

„Dolmas“ mit Kräutern, Gemüse aus der Region und Quinoa,
serviert mit veganem Joghurt-Tzatziki

“Dolma” avec herbes, légumes verts locaux et quinoa,
servi avec tzatziki au yaourt vegan

18€ **V VG GF DF NF H**

FISH & SEAFOOD

Grilled fish fillet of the day with local greens and porcini mushroom sauce
Gegrilltes Fischfilet des Tages mit Gemüse aus der Region und Steinpilzsauce
Filet de poisson grillé du jour avec légumes locaux et sauce aux cèpes
30€ **GF SF NF H**

Shrimps with fregola cooked in rich tomato and herb sauce
Garnelen mit Fregola, gekocht in einer reichhaltigen Tomaten-Kräuter-Sauce
Crevettes avec fregola cuites dans une sauce tomate aux herbes
22€ **SF NF**

Sole fish with almond butter and local greens dolma in egg-lemon sauce
Seezunge mit Mandelbutter und Dolma von Gemüse aus der Region
in Eier-Zitronen-Sauce
Sole avec beurre d'amande et dolma aux légumes locaux
dans une sauce aux oeufs et au citron
28€ **SF**

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person from the following:
Starters or Salads / Main Courses or Fish & Seafood / Desserts

FISH & SEAFOOD

Linguine with lobster in rich tomato and herb sauce
Linguine mit Hummer in reichhaltigen Tomaten-Kräuter-Sauce
Linguine au homard avec sauce tomate aux fines herbes

110€/kg **SF NF**

Grilled lobster with steamed vegetables and garlic butter
Gegrillter Hummer mit gedünstetem Gemüse und Knoblauchbutter
Homard grillé avec légumes à la vapeur et beurre à l'ail

110€/kg **GF SF NF**

Grilled fish of the day with steamed vegetables and lemon oil dressing
Gegrillter Fisch des Tages mit gedünstetem Gemüse und Zitronen-Olivenöl-Dressing
Poisson du jour grillé aux légumes vapeur et vinaigrette à l'huile d'olive et au citron

GF SF DF NF H

RESIDENTS' CLUB

The above three dishes are 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.

Die obigen drei Gerichte sind nicht im Residents' Club enthalten und können gegen Aufpreis bestellt werden. Ihr Kellner oder Ihre Kellnerin informiert Sie gerne über den Gesamtpreis nach Gewicht.

Les trois plats ci-dessus ne sont pas compris dans le Residents' Club mais peuvent être commandés avec un supplément. Votre serveur se fera un plaisir de vous indiquer le prix total, en fonction du poids.

DESSERTS

Phyllo pastry with pistachio cream, almond ice cream,
honey foam and orange compote

Phyllo Gebäck mit Pistaziencreme, Mandeleis,
Honigschaum und Orangenkompott

Pâte phyllo à la crème de pistache, glace aux amandes,
mousse au miel et compote d'orange

12€ **VG**

Walnut pie with mastic namelaka, fig marmalade and yoghurt sorbet

Walnusskuchen mit Mastix-Namelaka, Feigenmarmelade und Joghurtsorbet

Tarte aux noix avec namelaka au mastic, marmelade de figues et sorbet au yaourt

12€ **VG**

Halva with cinnamon-scented white chocolate mousse,
lemon cream and green apple sorbet

Halva mit weißer Schokoladenmousse mit Zimt,
Zitronencreme und Sorbet vom grünen Apfel

Halva avec mousse au chocolat blanc parfumée à la cannelle,
crème au citron et sorbet pomme verte

12€ **VG**

White chocolate sphere with strawberry coulis and lemon-basil sorbet

Kugel aus weißer Schokolade mit Erdbeer-Coulis und Zitronen-Basilikum-Sorbet

Sphère de chocolat blanc avec coulis de fraise et sorbet citron-basilic

12€ **VG**

Ice cream and sorbet selection (one scoop)

Auswahl an Eiscremes und Sorbets (eine Kugel)

Sélection de glaces et sorbets (une boule)

5€ **VG**

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person from the following:
Starters or Salads / Main Courses or Fish & Seafood / Desserts

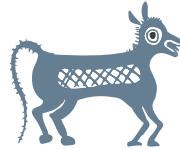
DESSERTS

Panna cotta with raspberry coulis and coconut flakes
Panna cotta mit Himbeer-Coulis und Kokosflocken
Panna cotta au coulis de framboise et flocons de noix de coco
12€ **VVG DF H**

Raw snickers tart with red fruit coulis and vanilla ice cream
Rohe Snickers-Tarte mit rotem Frucht-Coulis und Vanilleeis
Tarte crue façon snickers au coulis de fruits rouges et glace vanille
15€ **VVG DF H**

Chocolate and tahini fudge with dates and vanilla almond milk ice cream
Schokoladen-Tahini-Fudge mit Datteln und Vanille-Mandelmilch-Eis
Fudge au chocolat et à la crème de sésame "tahini" avec des dattes
et glace vanille au lait d'amande
12€ **VVG DF H**

Fresh seasonal fruit platter
Platte mit Früchten der Saison
Plateau de fruits frais de saison
12€ **VVG GF SF DF NF H**



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.

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).