



THE

# BEACH HOUSE

At The Beach House, we combine rare local produce of the Cretan land with expertise cooking techniques so that each individual ingredient maintains its beauty and autonomy. The foundation of each dish is an amalgam of quintessential Mediterranean flavours fused with select ingredients from around the world. Platters to share reflect inspiration drawn from the natural rugged surroundings of the cove - we invite you to indulge in a unique culinary experience.

*Sotiris Arabidis, Chef*

*Panagiotis Valsamakis, Executive Chef*

# 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*



## Fresh & Raw

---

Citrus-flavoured sea bream ceviche with jalapeño mayonnaise and yuzu  
Ceviche von der Goldbrasse mit Zitrusaromen, Jalapeño-Mayonnaise und Yuzu  
Ceviche de daurade aux agrumes avec mayonnaise au jalapeño et yuzu

23€ **H DF**

Beef tartare with pickled mayonnaise, dehydrated egg yolk and herring caviar  
Rindertatar mit Pickle-Mayonnaise, gebeiztem Eigelb und Heringskaviar

Tartare de boeuf avec mayonnaise aux cornichons,  
jaune d'oeuf séché et caviar de hareng

27€ **SF DF**

Avocado tartare with zucchini, pine nuts, jalapeño pepper,  
parsley, onion, agave syrup, spearmint and mustard

Avocado-Tatar mit Zucchini, Pinienkernen, Jalapeños, Petersilie,  
Zwiebel, Agavensirup, Krauseminze und Senf

Tartare d'avocat avec courgettes, pignons de pin, piment jalapeño,  
persil, oignon, sirop d'agave, menthe et moutarde

18€ **H VVG DF**

Mushroom ceviche (eryngii, button and shimeji mushrooms)  
with chili, onion, samphire, lime and cherry tomatoes

Pilz-Ceviche (Kräuterseitlinge, Champignons und Shimeji-Pilze)  
mit Chili, Zwiebel, Meerfenchel, Limette und Kirschtomaten

Ceviche de champignons (eryngii, champignons de Paris et shimeji)  
avec chili, oignon, salicorne, citron vert et tomates cerises

18€ **H VVG GF SF DF NF**

---

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



## Greek Hot Meze

---

Fried calamari with aioli sauce and smoked paprika  
Frittierte Calamari mit Aioli und geräuchertem Paprika  
Calamars frits avec sauce aioli et paprika fumé

23€ **SF DF NF**

Meatballs with "apaki" cured pork, grilled tomato,  
onion mayonnaise, yoghurt sauce and flatbread  
Fleischbällchen mit gepökeltem Schweinefleisch „Apaki“,  
gegrillter Tomate, Zwiebelmayonnaise, Joghurtsauce und Fladenbrot  
Boulettes de porc fumé "apaki", tomate grillée,  
mayonnaise aux oignons, sauce au yaourt et pain plat

22€ **SF**

Oven-baked feta cheese with chili oil, cracked pepper,  
spicy marmalade, grilled tomato and peppers  
Im Ofen gebackener Feta mit Chili-Öl, gestoßenem Pfeffer,  
pikanter Marmelade, gegrillter Tomate und Paprika  
Feta au four avec huile de piment, poivre concassé,  
marmelade épicée, tomate grillée et poivrons

18€ **VG GF SF NF**

Josper-grilled mussels with herbed panko breadcrumbs,  
butter sauce and sourdough crostini  
Muscheln aus dem Josper Grillofen mit Kräuter-Panko-Bröseln,  
Buttersauce und Sauerteig-Crostini  
Moules grillées au four Josper avec chapelure panko aux herbes,  
sauce au beurre et crostini au levain

22€

---



## Greek Hot Meze

---

Fried shrimps with "saganaki" tomato sauce,  
feta cream cheese and chive oil

Gebratene Garnelen mit „Saganaki“-Tomatensoße,  
Feta-Creme und Schnittlauchöl

Crevettes sautées à la sauce tomate "saganaki"  
avec crème de feta et huile de ciboulette

23€ **SF**

Josper-grilled octopus marinated in pickled vegetables  
with potato chips, paprika mayonnaise and flatbread

In eingelegtem Gemüse mariniertes Oktopus aus dem Josper Grillofen  
mit Kartoffelchips, Paprikamayonnaise und Fladenbrot

Poulpe grillé au four Josper mariné avec des légumes au vinaigre,  
chips de pommes de terre, mayonnaise au paprika et pain plat

25€ **SF DF**

Pie selection ("sfakiani" with local greens and "perek"  
with "kopanisti" cheese) with chili oil

Auswahl an Pasteten („Sfakiani“ mit einheimischem Gemüse  
und „Perek“ mit „Kopanisti“-Käse) mit Chili-Öl

Sélection de tartes ("sfakiani" aux légumes verts locaux  
et "perek" au fromage "kopanisti") avec de l'huile de piment

22€ **VG SF**

---



## Leaves & Roots

---

Green bean salad with honey dressing, cherry tomatoes,  
Cretan gruyère cheese, spearmint, almonds and Cretan rusk

Grüner Bohnensalat mit Honigdressing, Kirschtomaten,  
kretischem Gruyère-Käse, Krauseminze, Mandeln und kretischem Zwieback

Salade de haricots verts avec dressing au miel, tomates cerises,  
gruyère de Crète, menthe, amandes et biscotte crétoise

23€ **H VG SF**

Heirloom tomato salad with olive soil, burrata cheese,  
basil oil, hazelnuts and grilled artichokes

Salat aus alten Tomatensorten mit Oliven-„Erde“, Burrata-Käse,  
Basilikumöl, Haselnüssen und gegrillten Artischocken

Salade de tomates anciennes avec "terre" d'olive, burrata,  
huile au basilic, noisettes et artichauts grillés

25€ **VG SF**

Josper-grilled beetroots with "melekouni" sesame bar,  
goat cheese, walnuts, orange dressing and spearmint

Rote Bete aus dem Josper Grillofen mit „Melekouni“-Sesamriegel,  
Ziegenkäse, Walnüssen, Orangendressing und Krauseminze

Betteraves grillées au four Josper avec "melekouni" barre au sésame,  
fromage de chèvre, noix, vinaigrette à l'orange et menthe

20€ **VG GF SF**

Cherry tomato salad with local cucumber, samphire,  
Seliani feta cheese, Cretan olive oil rusk, Cretan olives,  
vinaigrette and pickled peppers

Salat aus Kirschtomaten mit Gurken aus der Region, Meerfenchel,  
Seliani-Feta, kretischem Zwieback mit Olivenöl, kretischen Oliven,  
Vinaigrette und eingelegtem Paprika

Salade de tomates cerises avec concombre local, salicorne,  
feta Seliani, biscotte crétoise à l'huile d'olive, olives crétoises,  
vinaigrette et piments marinés

18€ **VG SF**

---



## Leaves & Roots

---

Roots (beetroot, radish, kohlrabi) with fresh lemonade dressing,  
dill oil, smoked almonds and horseradish sprinkles

Wurzelgemüse (Rote Bete, Rettich, Kohlrabi) mit Dressing aus frischer Limonade,  
Dillöl, geräucherten Mandeln und Meerrettichstreuseln

Racines (betteraves, radis, chou-rave) avec vinaigrette à la limonade fraîche,  
huile d'aneth, amandes fumées et pépites de raifort

19€ **H V VG GF SF DF**

Quinoa salad with corn, cherry tomatoes, edamame beans,  
baby gem lettuce, spearmint, avocado, hazelnuts and goji berries

Quinoa-Salat mit Mais, Kirschtomaten, Edamame-Bohnen,  
Baby-Salatherzen, Krauseminze, Avocado, Haselnüssen und Goji-Beeren

Salade de quinoa au maïs avec tomates cerises, fèves edamame,  
laitue gemme, menthe, avocat, noisettes et baies de goji

20€ **H V VG GF DF**

---

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



## Spreads

---

"Taramosalata" smoked fish roe dip with olive soil

„Taramosalata“: Dip aus geräuchertem Fischrogen mit Oliven-„Erde“

"Taramosalata" crème onctueuse à base d'oeufs de poisson avec "terre" d'olive

12€ **DF**

"Tzatziki" yoghurt dip with local cucumber, dill oil and lime

„Tzatziki“: Joghurt-Dip mit einheimischen Gurken, Dillöl und Limette

"Tzatziki" trempette au yaourt avec concombre local, huile d'aneth et citron vert

12€ **VG**

"Kopanisti" cheese dip with smoked paprika and goat milk yoghurt

„Kopanisti“: Käse-Dip mit geräuchertem Paprika und Ziegenmilchjoghurt

"Kopanisti" trempette au fromage avec paprika fumé et yaourt au lait de chèvre

12€ **VG**

Santorini "fava" dip with caramelised onions

Santorinischer „Fava“-Dip mit karamellisierten Zwiebeln

Trempette "fava" de Santorin avec oignons caramélisés

12€ **H V VG DF**

"Melitzanosalata" smoked eggplant dip with chilli oil and dry "anthotyro" cheese

„Melitzanosalata“: Dip ausgeräucherten Auberginen mit Chili-Öl und getrocknetem Anthotyro-Käse

"Melitzanosalata" trempette d'aubergine fumée avec huile de chili et fromage "anthotyro" sec

12€ **H V VG**

All spreads are served with whole wheat crackers, pitta bread, sourdough crostini and tortilla

Alle Aufstriche werden mit Vollkorncrackern, Pitabrot, Sauerteig-Crostini und Tortilla serviert

Toutes les trempettes sont servies avec des craquelins de blé entier, du pain pita, des crostini au levain et tortilla

---

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





## Side Dishes

---

Crispy potatoes with smoked paprika,  
"staka" goat milk cream and Cretan gruyère cheese

Knusprige Kartoffeln mit geräuchertem Paprika,  
„Staka“-Ziegenmilchcreme und kretischem Gruyère-Käse

Pommes de terre croustillantes avec paprika fumé,  
"staka" crème de lait de chèvre et gruyère de Crète

10€ **VG GF SF NF**

"Tsigariasta" sautéed local greens with lemon olive oil sauce

„Tsigariasta“: sautierte einheimische Gemüse mit Zitronen-Olivenöl-Sauce

"Tsigariasta" herbes locales sautées avec vinaigrette à l'huile d'olive et au citron

10€ **H V VG GF SF DF NF**

Potato mousseline

Kartoffel-Mousseline

Mousseline de pommes de terre

10€ **VG GF SF NF**

---

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



## From The Land

---

Black Angus sirloin steak (300gr)  
with baby potatoes, local greens and chimichurri sauce

Sirloin-Steak vom Black-Angus-Rind (300 g)  
mit Babykartoffeln, einheimischem Gemüse und Chimichurri-Sauce

Entrecôte Black Angus (300gr)  
avec pommes de terre, légumes verts locaux et sauce chimichurri

35€ **NF**

Pork ribs with crispy baby potatoes and BBQ sauce

Schweinerippchen mit knusprigen Babykartoffeln und BBQ-Sauce

Côtes de porc avec pommes de terre croustillantes et sauce BBQ

35€

Grilled baby chicken with crushed baby potatoes,  
cherry tomato confit, lemon olive oil sauce with honey and corn

Gegrilltes Stubenküken mit Baby-Stampfkartoffeln,  
konfierten Kirschtomaten, Zitronen-Olivenöl-Sauce mit Honig und Mais

Poussin grillé avec écrasé de pommes de terre grelots,  
tomates cerises confites, vinaigrette au miel et au citron et maïs

22€ **GF SF**

Lamb chops, eggplant with miso, kale and pitta bread

Lammkoteletts, Auberginen mit Miso, Grünkohl und Pitabrot

Côtelettes d'agneau, aubergines au miso, chou frisé et pain pita

30€

Beef fillet kebab with grilled tomatoes,  
smoked mayonnaise and crispy baby potatoes

Rinderfilet-Kebab mit gegrillten Tomaten,  
geräucherter Mayonnaise und knusprigen Babykartoffeln

Brochette de filet de boeuf avec tomates grillées,  
mayonnaise fumée et pommes de terre croustillantes

30€ **GF SF DF NF**

---

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



## From The Sea

---

Shrimp risotto with bisque sauce, bottarga,  
smoked bacon, yuzu mayonnaise, cherry tomato confit,  
fennel cream and Cretan gruyère cheese

Garnelenrisotto mit Bisque-Sauce, Bottarga,  
Räucherspeck, Yuzu-Mayonnaise, konfierten Kirschtomaten,  
Fenchelcreme und kretischem Gruyère-Käse

Risotto aux crevettes et sauce bisque avec poutargue,  
bacon fumé, mayonnaise au yuzu, tomates cerises confites,  
crème de fenouil et gruyère de Crète

32€ **NF**

Grilled dorado with lemon honey sauce, "tsigariasta" sautéed local greens  
with lemon olive oil sauce, fresh herbs and chopped Greek salad

Gegrillte Dorade mit Zitronen-Honig-Sauce, „Tsigariasta“  
(sautierte einheimische Blattgemüse mit Zitronen-Olivenöl-Sauce),  
frischen Kräutern und gehacktem griechischen Salat

Daurade grillée avec vinaigrette au miel et au citron, "tsigariasta"  
herbes locales sautées avec vinaigrette à l'huile d'olive et au citron,  
herbes fraîches et salade grecque hachée

32€ **H GF SF DF NF**

---



## Grains & Seeds

---

Paccheri all'arrabbiata with "gavros" marinated anchovies,  
eggplant cream and dry "anthotyro" cheese

Paccheri all'arrabbiata mit „Gavros“ (marinierte Sardellen),  
Auberginencreme und trockenem Anthotyro-Käse

Paccheri all'arrabbiata avec anchois marinés "gavros",  
crème d'aubergine et fromage "anthotyro" sec

22€ **NF**

Curry "risotto" with porcini "scallop", swede, cauliflower,  
beetroot, zucchini, buckwheat and herbs

Curry-„Risotto“ mit Steinpilz-„Jakobsmuscheln“, Kohlrüben,  
Blumenkohl, Rote Bete, Zucchini, Buchweizen und Kräutern

„Risotto“ au curry avec "noix de Saint-Jacques" de cèpes,  
rutabaga, chou-fleur, betterave, courgette, sarrasin et fines herbes

23€ **H V VG GF SF DF**

Gado gado bowl with tempeh and satay sauce

Gado-Gado-Bowl mit Tempeh und Satay-Sauce

Bol gado-gado avec tempeh et sauce satay

26€ **H V VG GF DF**

---



## To Share

---

Salt crusted fish, served with "tsigariasta" sautéed local greens  
and crispy baby potatoes

Fisch in Salzkruste, serviert mit „Tsigariasta“ (sautierte einheimische  
Blattgemüse) und knusprigen Babykartoffeln

Poisson en croûte de sel, servi avec des herbes locales sautées  
"tsigariasta" et des pommes de terre croustillantes

125€/kg **GF SF DF NF**

Oysters with lime (per piece)

Austern mit Limette (pro Stück)

Huîtres au citron vert (par pièce)

15€ **GF SF DF NF**

Black Angus tomahawk steak (1000gr) with pickled mayonnaise,  
crispy baby potatoes, grilled vegetables and assorted sauces

Black Angus Tomahawk Steak (1000gr) mit eingelegter Mayonnaise,  
knusprigen Babykartoffeln, gegrilltem Gemüse und verschiedenen Saucen

Tomahawk Black Angus (1000gr) avec mayonnaise aux cornichons,  
pommes de terre croustillantes, légumes grillés et sauces assorties

170€

### RESIDENTS' CLUB

The above three dishes are not included in the Residents' Club  
and can be ordered at an additional charge. 24-hours advance order required.

Die obigen drei Gerichte sind nicht im Residents' Club enthalten  
und können gegen Aufpreis bestellt werden. 24-Stunden-Vorbestellung erforderlich.  
Les trois plats ci-dessus ne sont pas compris dans le Residents' Club mais peuvent être  
commandés avec un supplément. Commande préalable de 24 heures requise.

---

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

---

Baked cheesecake with forest fruits

Käsekuchen mit Waldfrüchten

"Cheesecake" gâteau au fromage blanc et aux fruits des bois

12€ **VG**

Mi-cuit chocolate cake with banana and vanilla ice cream

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern mit Banane und Vanilleeis

Gâteau mi-cuit au chocolat avec banane et glace vanille

12€ **VG**

Lemon tart with forest fruit coulis

Zitronentarte mit Waldfrucht-Coulis

Tarte au citron avec coulis de fruits des bois

12€ **VG**

Raw snickers tart with red fruit coulis and vanilla ice cream

Rohe Snickers-Tarte mit rotem Frucht-Coulis und Vanilleeis

Tarte crue façon snickers avec coulis de fruits rouges et glace vanille

15€ **H V VG DF**

---



## Desserts

---

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€ **H VVG DF**

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€ **H VVG DF**

Seasonal fruit slices

Aufgeschnittene Früchte der Saison

Fruits de saison tranchés

12€ **H VVG GF SF DF NF**

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

Mitglieder des Residents' Club können pro Person insgesamt drei Gerichte wählen

Les membres du Residents' Club peuvent commander trois plats au total par personne

**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.

Market 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).