



THE

BEACH HOUSE

Στο The Beach House δημιουργήσαμε ένα πλούσιο μενού που συνδυάζει ιδιαίτερα τοπικά προϊόντα της κρητικής γης με σύγχρονες τεχνικές μαγειρικής. Στόχος μας η ανάδειξη της μοναδικής ομορφιάς και της δύναμης του κάθε συστατικού.

Πιάτα που παντρεύουν εξαιρετικές μεσογειακές γεύσεις με επιλεγμένα συστατικά απ' όλο τον κόσμο. Σας προσκαλούμε να απολαύσετε μια ξεχωριστή γαστρονομική εμπειρία σε ένα ιδιαίτερο φυσικό περιβάλλον, πάνω στη θάλασσα.

Σωτήρης Αραμπίδης, Chef

Παναγιώτης Βαλσαμάκης, Executive Chef

Солнечная терраса ресторана The Beach House с великолепным видом на сказочную бухту приглашает отправиться в незабываемое гурмэ-путешествие.

Оцените всю палитру вкуса средиземноморской кухни, гармонично сочетающей инновационные идеи и традиционные методы приготовления блюд. Мы предлагаем восхитительные блюда, приготовленные из местных органических продуктов - щедрых даров Крита.

Соти́рис Арабидис, Шеф-повар

Панайотис Валсамакис, главный шеф-повар отеля



Φρέσκα & Ωμά / Лёгкие Закуски

Σεβίτσε λαβράκι αρωματισμένο με εσπεριδοειδή,
μαγιονέζα πιπεριάς jalapeño και γιούζου

Севиче из морского леща с цитрусовыми,
майонезом из халапеньо и юдзу

23€ **H DF**

Μοσχαρίσιο τартάρ με μαγιονέζα με πίκλες,
αποξηραμένο κρόκο αυγού και χαβιάρι ρέγγας

Тартар из говядины с маринованным майонезом,
дегидрированным яичным желтком и икрой сельди

27€ **SF DF**

Τартάρ αβοκάντο με κολοκύθι, κουκουνάρι, πιπεριά jalapeño,
μαϊντανό, κρεμμύδι, σιρόπι αγάλης, дуόσμο και μουστάρδα

Тартар из авокадо с цукини, кедровыми орешками, перцем халапеньо,
петрушкой, луком, сиропом агавы, мятой и горчицей

18€ **H VVG DF**

Σεβίτσε μανιταριών (βασιλομανίταρα, λευκά και σιμέτζι)
με τσίλι, κρεμμύδι, κρίταμο, λάιμ και ντοματίνια

Грибной севиче (вёшенки, шампиньоны и шимиджи) с чили,
луком, самфиром, лаймом и помидорами черри

18€ **H VVG GF SF DF NF**



Ελληνικοί Μεζέδες / Греческое Мезе

Καλαμάρι τηγανητό με σάλτσα αγιολί και καπνιστή πάπρικα

Жареные кальмары с соусом айоли и копченой паприкой

23€ **SF DF NF**

Κεφτεδάκια με απάκι, ντομάτα σχάρας, μαγιονέζα με κρεμμύδι,
σάλτσα γιαουρτιού και χειροποίητη πίτα

Фрикадельки с вяленой свиной «апаки», помидорами на гриле,
луковым майонезом, йогуртовым соусом и лепешками

22€ **SF**

Φέτα φούρνου με λάδι τσίλι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι,
πικάντικη μαρμελάδα, ντομάτα σχάρας και πιπεριές
Запеченный сыр фета с маслом чили, молотым перцем,
острым мармеладом, помидорами на гриле и перцем

18€ **VG GF SF NF**

Μύδια σε φούρνο Jospet με φρυγανιά και μυρωδικά,
σάλτσα βουτύρου και κριτσίνι με προζύμι

Мидии на гриле хоспер с панировочными сухарями панко
с травами, голландским соусом и кростини на закваске

22€



Ελληνικοί Μεζέδες / Греческое Мезе

Γαρίδες τηγανητές με σάλτσα ντομάτας σαγανάκι,
κρέμα φέτας και λάδι σχοινόπρασου

Жареные креветки с томатным соусом «саганакι»,
сливочным сыром фета и чесночным маслом

23€ **SF**

Χταπόδι σε φούρνο Jospet μαριναρισμένο με πίκλες λαχανικών,
τσιπς πατάτας, μαγιονέζα με πάπρικα και χειροποίητη πίτα

Осьминог на гриле хоспер, маринованный в овощах с
картофельными чипсами, майонезом из паприки и лепешками

25€ **SF DF**

Ποικιλία από πίτες (σφακιανή με τοπικά χόρτα εποχής
και περέκ με κοπανιστή) με λάδι τσίλι

Ассорти пирогов («сфакиани» с местными травами и «перек»
с сыром «копанисти») с маслом чили

22€ **VG SF**



Φύλλα & Ρίζες / Овощи И Зелень

Σαλάτα με πράσινα φασόλια και ντρέσινγκ μελιού, ντοματίνια,
γραβιέρα Κρήτης, δυόσμο, αμύγδαλα και κρητικό παξιμάδι

Салат из зеленой фасоли с медовой заправкой, помидорами черри,
критским сыром грюйер, мятой, миндалем и критскими сухарями

23€ **H VG SF**

Ντοματοσαλάτα με χώμα ελιάς, μπουράτα,
λάδι βασιλικού, φουντούκια και αγκινάρες σχάρας

Салат из томатов с оливками, сыром буррата, базиликовым маслом,
фундуком и жареными артишоками

25€ **VG SF**

Пαντζάρια σε φούρνο Josper με μελεκούνι, κατσικίσιο τυρί,
καρύδια, ντρέσινγκ πορτοκαλιού και δυόσμο

Свекла жареная на гриле хоспер с кунжутом, козьим сыром,
грецкими орехами, апельсиновой заправкой и мятой

20€ **VG GF SF**

Σαλάτα με ντοματίνια, ξυλάγγουρο, κρίταμο, φέτα Σελιανή,
κρητικό λαδοπαξίμαδο, κρητικές ελιές, λαδόξυδο και πιπεριές πίκλα

Салат из помидоров черри и огурцов, самфиром,
сыром фета Селиани, сухарями из критского оливкового масла,
критскими оливками, винегретом и маринованным перцем

18€ **VG SF**



Φύλλα & Ρίζες / Овощи И Зелень

Ρίζες (παντζάρι, ραπανάκι, γογγύλι) με ντρέσινγκ φρέσκιας λεμονάδας,
λάδι άνηθου, καπνιστά αμύγδαλα και χρένο

Корнеплоды (свекла, редис, кольраби) со свежей лимонной заправкой,
маслом из семян укропа и соусом из хрена

19€ **H V VG GF SF DF**

Σαλάτα κινόα με καλαμπόκι, ντοματίνια, φασόλια ενταμάμε,
μαρούλι, δυόσμο, αβοκάντο, φουντούκια και γκότζι μπέρι

Салат из киноа с кукурузой, помидорами черри, фасолью эдамаме,
листьями салата, мятой, авокадо, фундуком и ягодами годжи

20€ **H V VG GF DF**



Αλείμματα / Спреды

Καπνιστή ταραμοσαλάτα με χύμα ελιάς
«Ταрамосалата» из копченой икры с оливками

12€ **DF**

Τζατζίκι με ξυλάγγουρο, λάδι άνηθου και λάιμ
«Тзатзыки» из йогурта с огурцом, маслом из семян укропа и лаймом

12€ **VG**

Κοπανιστή με καπνιστή πάπρικα και κατσικίσιο γιαούρτι
«Κοпанисты» сырный соус с копченой паприкой и йогуртом из козьего молока

12€ **VG**

Φάβα Σαντορίνης με καραμελωμένα κρεμμύδια
Дип из бобов «фава» Санторини с карамелизированным луком

12€ **H V VG DF**

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα με λάδι τσίλι και ξηρό ανθότυρο
Дип из копченых баклажанов «Мелицаносалата»
с маслом чили и сыром «антотиро»

12€ **H V VG**

Τα αλείμματα σερβίρονται με κράκερ ολικής άλεσης,
πίτα, κριτσίνι με προζύμι και торτίγια

Все спреды подаются с цельнозерновыми крекерами,
питтой, кростини на закваске и тортильей



Συνοδευτικά Πιάτα / Гарниры

Τραγανές πατάτες με καπνιστή πάπρικα, στάκα και γραβιέρα Κρήτης

Хрустящий картофель с копченой паприкой,
сливками из козьего молока «стака» и критским сыром грюйер

10€ **VG GF SF NF**

Τσιγαριαστά χόρτα με λαδολέμονο

“Цигариаста” – обжаренная критская зелень с соусом
из лимонно-оливкового масла.

10€ **H V VG GF SF DF NF**

Πουρές πατάτας

Картофельный муслин

10€ **VG GF SF NF**



Γεύσεις από τη Γη / Мясные Блюда

Μοσχαρίσιο κόντρα φιλέτο Black Angus (300γρ)
με πατάτες, τοπικά χόρτα εποχής και σάλτσα τσιμιτσούρι
Стейк Блэк Ангус (300гр)
с молодым картофелем, критской зеленью и соусом чимичурри
35€ **NF**

Χοιρινά παϊδάκια με τραγανές πατάτες και σάλτσα BBQ
Свинные ребрышки с молодым картофелем и соусом барбекю
35€

Κοτόπουλο νανάκι σχάρας με χονδροσπασμένες πατάτες
και ψητά ντοματίνια, λαδολέμονο με μέλι και καλαμπόκι
Цыпленок на гриле с измельченным молодым картофелем,
конфи из помидоров черри, лимонно-оливковым
соусом с медом и кукурузой
22€ **GF SF**

Αρνίσια παϊδάκια, μελιτζάνα με μίσο, κέιλ και πίτα
Бараньи рёбрышки, баклажаны с мисо, капустой и пиром
30€

Μοσχαρίσιο σουβλάκι με ντομάτες σχάρας,
καπνιστή μαγιονέζα και τραγανές πατάτες
Шашлык из говядины с помидорами на гриле,
копченым майонезом и молодым картофелем
30€ **GF SF DF NF**



Γεύσεις από τη Θάλασσα / Дары Моря

Ριζότο με γαρίδες και ζωμό οστρακοειδών, αυγοτάραχο,
καπνιστό μπέικον, μαγιονέζα με γιούζου, ψημένα ντοματίνια,
κρέμα φινόκιο και γραβιέρα Κρήτης

Ризотто с креветками, соусом биск, боттаргой, копченым беконом,
майонезом юдзу, конфи из помидоров черри,
кремом из фенхеля и сыром гравьера

32€ **NF**

Τσιπούρα σχάρας με λαδολέμονο με μέλι,
τσιγαριαστά χόρτα με λαδολέμονο,
φρέσκα μυρωδικά και ψιλοκομμένη χωριάτικη σαλάτα

Дорадо на гриле с лимонно-медовым соусом,
“цигариаста” - обжаренная местная зелень с соусом из
лимонно-оливкового масла, свежей зеленью и греческим салатом

32€ **H GF SF DF NF**



Σιτηρά & Καρποί / Блюда С Зернами И Семенами

Ζυμαρικά rascheri αραμπιάτα με μαριναρισμένο γαύρο,
κρέμα μελιτζάνας και ξηρό ανθότυρο

Паккери ал аррабиата с маринованными анчоусами «гаврос»,
соусом из баклажанов и сыром «антотиро»

22€ **NF**

«Ριζότο» με κάρυ και «χτένια» από βασιλομανίταρα,
ρέβα, κουνουπίδι, παντζάρι, κολοκύθι, φαγόπυρο και μυρωδικά

Карри «ризотто» с белыми грибами, брюквой, цветной капустой,
свеклой, цуккини, гречкой и зеленью

23€ **H V VG GF SF DF**

Μπολ γκάντο γκάντο με ζυμωμένη σόγια και σάλτσα σατάι

Гадо-гадо с темпе и соусом сатай

26€ **H V VG GF DF**



Για την Παρέα / Блюда В Стол По Запросу

Ψάρι σε κρούστα αλατιού,
σερβίρεται με τσιγαριαστά χόρτα εποχής και τραγανές πατάτες
Рыба запечённая в соли, подается с обжаренной местной
зеленью «цигариаста» и хрустящим молодым картофелем
125€/κιλό/кг **GF SF DF NF**

Στρείδια με λάιμ (κομμάτι)
Устрицы с лаймом (шт)
15€ **GF SF DF NF**

Μπριζόλα τόμαχοκ Black Angus (1000γρ)
με μαγιονέζα από πίκλες, τραγανές πατάτες και λαχανικά σχάρας,
συνοδεύεται από ποικιλία σαλτσών
Стейк Блэк Ангус (1000 гр)
с маринованным майонезом, хрустящим молодым картофелем,
овощами на гриле и ассорти соусов
170€

RESIDENTS' CLUB

Τα παραπάνω τρία πιάτα διατίθενται κατόπιν αιτήματος 24 ώρες νωρίτερα
και έχουν επιπλέον χρέωση καθώς δεν συμπεριλαμβάνονται στο Residents' Club.
Три блюда, указанные выше, не включены в Residents' Club и могут быть заказаны за
дополнительную плату. необходим предварительный заказ за 24 часа.



Επιδόρπια / Десерты

Τσίζκεϊκ φούρνου με φρούτα του δάσους

Чизкейк с лесными ягодами

12€ **VG**

Υγρό κέικ σοκολάτας με μπανάνα και παγωτό βανίλια

Шоколадный торт с бананом и ванильным мороженым

12€ **VG**

Τάρτα λεμόνι με κουλί φρούτων του δάσους

Лимонный тарт с соусом из лесных ягод

12€ **VG**

Ωμοφαγική τάρτα από αλμυρά φιστίκια
με κουλί κόκκινων φρούτων και παγωτό βανίλια

Тарт сникерс с соусом из красных фруктов
и ванильным мороженым

15€ **H V VG DF**



Επιδόρπια / Десерты

Fudge με σοκολάτα και ταχίνι, χουρμάδες
και παγωτό βανίλια από γάλα αμυγδάλου

Шоколадно-тахिनová помадка с финиками
и ванильным мороженым из миндального молока

12€ **H V VG DF**

Πανακότα με κουλί βατόμουρου και νιφάδες καρύδας

Панакота с малиновым соусом и кокосовой стружкой

12€ **H V VG DF**

Φρούτα εποχής σε φέτες

Сезонные фрукты

12€ **H V VG GF SF DF NF**

Παγωτό και сорμπέ σε ποικιλία γεύσεων (μπάλα)

Мороженое и сорбеты в ассортименте (один шарик)

5€ **VG**

H

Υγιεινή επιλογή / Полезный

V

Για αυστηρά χορτοφάγους / Веганские блюда

VG

Για χορτοφάγους / Вегетарианские блюда

GF

Χωρίς γλουτένη / Не содержит глютен

SF

Χωρίς σόγια / без сои

DF

Χωρίς γαλακτοκομικά / без молочных продуктов

NF

Χωρίς ξηρούς καρπούς / без орехов

Παρακαλούμε να απευθυνθείτε στον υπεύθυνο του εστιατορίου σε περίπτωση που έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο συστατικό. Θα είναι χαρά μας να σας ενημερώσουμε για τα συστατικά που χρησιμοποιούνται στα πιάτα μας και να προετοιμάσουμε ένα εναλλακτικό πιάτο για εσάς.

Уважаемые гости, если у вас есть аллергия или пищевая непереносимость определенных продуктов, пожалуйста, подойдите к менеджеру ресторана. Мы будем рады рассказать об ингредиентах, которые используются при приготовлении блюд или, если есть необходимость, можем приготовить специальное блюдо для вас.

Όλα τα πιάτα ενδέχεται να περιέχουν ίχνη σιταριού, κριθαριού, σίκαλης ή τριτικάλε.
Все блюда могут содержать следы пшеницы, ячменя, ржи или тритикале.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γιώργος Μπριλάκης
Представитель инспекции: Джордж Брилакис

Φ.Π.Α και λοιποί φόροι συμπεριλαμβάνονται.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

Цены включают все государственные налоги и сборы за обслуживание. Клиенты могут отказаться оплатить свой заказ, если ресторан не выдает кассовый чек или квитанцию.