



# 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.

D I N N E R

## 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<br>Γαρίδα, φρέσκα λαχανικά με κόλιανδρο, ελαφριά μαγιονέζα<br>GF SF DF NF KĒPOS       | 28€ |
| Black tempura cauliflower, grilled feta cheese, tarator sauce<br>Κουνουπίδι τεμπούρα με βρώσιμο άνθρακα, ψητή φέτα, σάλτσα ταρατόρ<br>VG SF NF        | 22€ |
| Sea bass carpaccio, samphire, kumquat and citrus<br>Καρπάτσιο λαβράκι, κρίταμο, κουμκουάτ και εσπεριδοειδή<br>GF SF DF NF KĒPOS                       | 28€ |
| Vitello tonnato<br>Μοσχάρι με σάλτσα τόνου<br>SF NF                                                                                                   | 32€ |
| Lightly seared tuna, vegetable parmigiana, pesto<br>Τόνος ελαφρά ψημένος, λαχανικά με παρμεζάνα, πέστο<br>GF SF KĒPOS                                 | 30€ |
| Herb, grain and shaved vegetable salad<br>Σαλάτα με βότανα, δημητριακά και φλούδες λαχανικών<br>VG SF KĒPOS                                           | 28€ |
| Seared red mullet, seasonal vegetables, spicy tomato syrup<br>Ψητό φιλέτο μπαρμπούνι, λαχανικά εποχής, πικάντικη σάλτσα ντομάτας<br>GF SF DF NF KĒPOS | 34€ |
| Quinoa, tomatoes, raspberries, watermelon and zucchini<br>Κινόα, ντομάτα, σμέουρο, καρπούζι και κολοκυθάκι<br>V GF SF DF KĒPOS                        | 26€ |

*Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person*  
*Μέλη του Residents' Club έχουν τη δυνατότητα να παραγγείλουν συνολικά τρία πιάτα ανά άτομο*

## MAIN COURSES

|                                                                                                                                                                                                   |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Steamed grouper, baby broccoli and iodized emulsion<br>Σφυρίδα στον ατμό, μπρόκολο και γαλάκτωμα<br>SF NF KĒPOS                                                                                   | 42€ |
| Braised lamb shoulder studded with anchovy, frumenty trahanas and dried fruits<br>Αρνίσια σπάλα κοκκινιστή με αντζούγια, τραχανά και αποξηραμένα φρούτα<br>SF                                     | 42€ |
| Seared swordfish, burnt okra, bell-pepper stew with prosciutto<br>Ξιφίας ψητός, μπάμιες, ψητές πιπεριές με προσούτο<br>SF DF KĒPOS                                                                | 34€ |
| Beef sirloin, potato millefeuille, onion rings, Mandilari Cretan red wine sauce<br>Μοσχαρίσιο sirloin, μιλφέιγ πατάτας, onion rings, σάλτσα από κρητικό κόκκινο κρασί Μανδηλάρι<br>GF SF NF KĒPOS | 52€ |
| Homemade carob raviolo of anothiro cheese, zucchini, oregano herb sauce<br>Χειροποίητο ραβιόλι χαρουπιού με ανθότυρο, κολοκύθι, σάλτσα ρίγανης<br>VG SF NF                                        | 34€ |
| Seasonal vegetables, organic spelt, natural jus with olive oil<br>Λαχανικά εποχής, βιολογικό σιτάρι, φυσικός ζωμός με ελαιόλαδο<br>V GF SF DF NF KĒPOS                                            | 34€ |

*Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person*  
*Μέλη του Residents' Club έχουν τη δυνατότητα να παραγγείλουν συνολικά τρία πιάτα ανά άτομο*

## DESSERTS

|                                                                                                                                |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Cretan cheese selection, tomato jam<br>Ποικιλία κρητικών τυριών, μαρμελάδα ντομάτας<br>VG SF NF                                | 18€ |
| Soft baba with spiced syrup and Greek spirit liqueur<br>Κέικ baba με σιρόπι μπαχαρικών και λικέρ<br>VG SF NF                   | 22€ |
| Natural fruits, basil sorbet and crispy lace<br>Φρούτα, σορμπέ βασιλικού και τραγανό μπισκότο<br>VG SF NF KĒPOS                | 19€ |
| Frozen nougat, citrus and dry fruits<br>Παγωμένο αμυγδαλωτό, εσπεριδοειδή και αποξηραμένα φρούτα<br>VG GF SF KĒPOS             | 19€ |
| Crispy chocolate and praline composition, carob biscuit<br>Τραγανή σύνθεση σοκολάτας και πραλίνας, μπισκότο χαρουπιού<br>VG SF | 19€ |
| Choose from our selection of ice cream and sorbet (one scoop)<br>Παγωτό και σορμπέ σε ποικιλία γεύσεων (μπάλα)<br>VG           | 6€  |

*Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person*  
*Μέλη του Residents' Club έχουν τη δυνατότητα να παραγγείλουν συνολικά τρία πιάτα ανά άτομο*

# KĒPOS MENU

Our talented chefs at Daios Cove team up with our KĒPOS by Goco wellness experts to organically blend succulent creations with a focus on wholesome goodness. Dishes are designed to bring balance and restore digestive health with local recipes full of nutrients, low sugar and reduced calories based on quintessential Mediterranean cuisine.

Enjoy a gastronomy experience to nourish, fuel and inspire you.

KĒPOS  
BY GOCO

## APPETISERS

|                                                                                                                                                       |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| King shrimp, chilled vegetables and coriander, light mayonnaise<br>Γαρίδα, φρέσκα λαχανικά με κόλιανδρο, ελαφριά μαγιονέζα<br>GF SF DF NF KĒPOS       | 28€ |
| Sea bass carpaccio, samphire, kumquat and citrus<br>Καρπάτσιο λαβράκι, κρίταμο, κουμκουάτ και εσπεριδοειδή<br>GF SF DF NF KĒPOS                       | 28€ |
| Lightly seared tuna, vegetable parmigiana, pesto<br>Τόνος ελαφρά ψημένος, λαχανικά με παρμεζάνα, πέστο<br>GF SF KĒPOS                                 | 30€ |
| Herb, grain and shaved vegetable salad<br>Σαλάτα με βότανα, δημητριακά και φλούδες λαχανικών<br>VG SF KĒPOS                                           | 28€ |
| Seared red mullet, seasonal vegetables, spicy tomato syrup<br>Ψητό φιλέτο μπαρμπούνι, λαχανικά εποχής, πικάντικη σάλτσα ντομάτας<br>GF SF DF NF KĒPOS | 34€ |
| Quinoa, tomatoes, raspberries, watermelon and zucchini<br>Κινόα, ντομάτα, σμέουρο, καρπούζι και κολοκυθάκι<br>V GF SF DF NF KĒPOS                     | 26€ |

*Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person*  
*Μέλη του Residents' Club έχουν τη δυνατότητα να παραγγείλουν συνολικά τρία πιάτα ανά άτομο*

## MAIN COURSES

|                                                                                                                                                                                                      |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Steamed grouper, baby broccoli and iodized emulsion<br>Σφυρίδα στον ατμό, μπρόκολο και γαλάκτωμα<br>SF NF KĒPOS                                                                                      | 42€ |
| Seared swordfish, burnt okra, bell-pepper stew with prosciutto<br>Ξιφίας ψητός, μπάμιες, ψητές πιπεριές με προσούτο<br>SF DF KĒPOS                                                                   | 34€ |
| Beef sirloin, potato millefeuille, onion rings, Mandilari Cretan red wine sauce<br>Μοσχαρίσιο sirloin, μιλφέιγ πατάτας, onion rings, σάλτσα από κρητικό κόκκινο<br>κρασί Μανδηλάρι<br>GF SF NF KĒPOS | 52€ |
| Seasonal vegetables, organic spelt, natural jus with olive oil<br>Λαχανικά εποχής, βιολογικό σιτάρι, φυσικός ζωμός με ελαιόλαδο<br>V GF SF DF NF KĒPOS                                               | 34€ |

*Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person*  
*Μέλη του Residents' Club έχουν τη δυνατότητα να παραγγείλουν συνολικά τρία πιάτα ανά άτομο*

## DESSERTS

Natural fruits, basil sorbet and crispy lace 19€

Φρούτα, σορμπέ βασιλικού και τραγανό μπισκότο

VG SF NF ΚĒPOS

Frozen nougat, citrus and dry fruits 19€

Παγωμένο αμυγδαλωτό, εσπεριδοειδή και αποξηραμένα φρούτα

VG GF SF ΚĒPOS

*Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person*  
*Μέλη του Residents' Club έχουν τη δυνατότητα να παραγγείλουν συνολικά τρία πιάτα ανά άτομο*

## NUTRITION SYMBOLS

|       |                                  |
|-------|----------------------------------|
| KĒPOS | Wellness dish / πιάτο ευεξίας    |
| V     | Vegan / αυστηρά χορτοφαγικό      |
| VG    | Vegetarian / χορτοφαγικό         |
| GF    | Gluten free / χωρίς γλουτένη     |
| SF    | Soy free / χωρίς σόγια           |
| DF    | Dairy free / χωρίς γαλακτοκομικά |
| NF    | Nut free / χωρίς ξηρούς καρπούς  |

---

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.

Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας, παρακαλούμε να ενημερώσετε τον υπεύθυνο του εστιατορίου. Θα είναι χαρά μας να σας ενημερώσουμε για τα συστατικά που χρησιμοποιούμε στα πιάτα μας και να προετοιμάσουμε μια εναλλακτική επιλογή για εσάς.

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

Όλα τα πιάτα ενδέχεται να περιέχουν ίχνη σιταριού, κριθαριού, σίκαλης ή τριτικάλε.

Inspection Representative: George Brilakis / Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γιώργος Μπριλάκης

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).

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