





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*  
*Alexandros Avlonitis, The Beach House Chef*

**DINNER**

# 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

---

### Sea Bream Ceviche

tiger's milk, chili, jalapeño mayonnaise, egg

### Σεβίτσε Φαγκρί

γάλα τίγρης, τσίλι, μαγιονέζα jalapeño, αυγό

GF DF SF KĒPOS

25€

### Beef Tartare

truffle mayonnaise, dehydrated egg yolk, brioche

### Μοσχαρίσιο Ταρτάρ

μαγιονέζα τρούφας, αποξηραμένος κρόκος αυγού, μπριός

33€

### Avocado Tartare

zucchini, pine nuts, jalapeño pepper, parsley, onion, agave syrup, spearmint, mustard

### Ταρτάρ Αβοκάντο

κολοκύθι, κουκουνάρι, πιπεριά jalapeño, μαϊντανός, κρεμμύδι, σιρόπι αγαύης, δυόσμος, μουστάρδα

V DF KĒPOS

19€

### Tuna Tataki

eggplant, honey miso, sesame powder, lime mayonnaise, onion consomme

### Τατάκι Τόνου

μελιτζάνα, miso μελιού, πούδρα σουσαμιού, μαγιονέζα λάιμ, κονσομέ κρεμμυδιού

KĒPOS

30€

---





## Hot Meze

---

### Calamari

onion butter miso sauce, apple, fennel,  
horseradish, almond purée

### Καλαμάρι

σάλτσα miso βούτυρο κρεμμύδι, μήλο, φαινόκιο,  
χρένο, πουρές αμυγδάλου

26€

### Fried Meatballs

Apaki cured pork, grilled tomato sauce, onion mayonnaise,  
flatbread, herb salad, cumin

### Τηγανητά Κεφτεδάκια

χοιρινό απάκι, σάλτσα ψητής τομάτας, μαγιονέζα κρεμμυδιού,  
πίτα, σαλάτα μυρωδικών, κύμινο

SF

25€

### Cretan Graviera Cheese

mango chutney, chili, lime, herb salad

### Γραβιέρα Κρήτης

τσάτνεϊ μάνγκο, τσίλι, λάιμ, σαλάτα μυρωδικών

VG GF SF NF

20€

---



## Hot Meze

---

### Scallops

green apple purée, ramen jus, truffle mayonnaise,  
crispy nori, herring eggs

### Χτένια

πουρές πράσινου μήλου, ζωμός ramen, μαγιονέζα τρούφας,  
τραγανό νόρι, αυγά ρέγγας

30€

### Grilled Shrimp

tomato sauce, five spices, cream of Feta cheese,  
chive oil, tomato confit

### Γαρίδα στη Σχάρα

σάλτσα τομάτας, πέντε μυρωδικά, κρέμα τυρί φέτα,  
λάδι σχοινόπρασου, κονφί τομάτα

SF

24€

### Josper-grilled Octopus

cream of potato, roasted baby potatoes, chorizo,  
red pepper ketchup

### Χταπόδι Ψητό σε Σχάρα Josper

κρέμα πατάτας, ψητές πατάτες baby, τσορίθο,  
κέτσαπ κόκκινης πιπεριάς

SF

28€

---



## Leaves & Roots

---

### Niçoise Salad

tuna, romesco sauce, local green beans in jasper, tomato confit, grilled onion, rocket leaves

### Σαλάτα Νισουάζ

τόνος, σάλτσα ρομέσκο, ντόπια φασόλια σε jasper, κονφί τομάτα, ψητό κρεμμύδι, φύλλα ρόκας

DF KĒPOS

24€

### Heirloom Tomato Salad

Burrata cheese foam, olive soil, basil oil, hazelnuts, grilled artichokes

### Σαλάτα Τομάτας Μπατάλα

αφρός τυριού μπουράτα, χύμα ελιάς, λάδι βασιλικού, φουντούκια, ψητές αγκινάρες

VG SF KĒPOS

25€

### Vermicelli Noodle Salad

Asian oyster dressing, red pepper, cucumber, zucchini, coriander, spring onion

### Σαλάτα με Νουντλς Vermicelli

ντρέσινγκ Asian oyster, κόκκινη πιπεριά, αγγούρι, κολοκύθι, κόλιανδρος, φρέσκο κρεμμυδάκι

VG DF KĒPOS

19€

---



## Leaves & Roots

---

### Cherry Tomato Salad

local cucumber, Feta cheese, Cretan olive oil rusk,  
Cretan olives, pickled pepper, samphire, vinaigrette

### Σαλάτα με Ντοματίνια

ξυλάγγουρο, τυρί φέτα, κρητικό ντακάκι με ελαιόλαδο,  
ελιές Κρήτης, πιπεριά πίκλα, κρίταμος, βινεγκρέτ

VG SF ΚΕΡΟΣ

20€

### Green Salad

citrus-soy dressing, red pepper, cherry tomatoes,  
chives, coriander leaves

### Πράσινη Σαλάτα

ντρέσινγκ εσπεριδοειδών-σόγιας, κόκκινη πιπεριά,  
ντοματίνια, σχοινόπρασο, φύλλα κόλιανδρου

V DF ΚΕΡΟΣ

19€

### Quinoa Salad

corn, cherry tomatoes, edamame beans, baby gem lettuce,  
spearmint, avocado, hazelnuts, raisins

### Σαλάτα Κινόα

καλαμπόκι, ντοματίνια, φασόλια ενταμάμε, μαρούλι,  
δυόσμο, αβοκάντο, φουντούκια, σταφίδες

V GF DF ΚΕΡΟΣ

19€

---





## Spreads

---

### **Taramosalata**

smoked fish roe, olive oil

### **Ταραμοσαλάτα**

ταραμάς, χύμα ελιάς

SF KĒPOS

12€

### **Tzatziki**

yoghurt, local cucumber, dill, olive oil, lime

### **Τζατζίκι**

γιαούρτι, ξυλάγγουρο, άνηθο, ελαιόλαδο, λάιμ

VG SF KĒPOS

12€

### **Fava**

caramelised onions

### **Φάβα**

καραμελωμένα κρεμμύδια

V SF DF KĒPOS

12€

### **Melitzanosalata**

smoked eggplant, chili oil

### **Μελιτζανοσαλάτα**

καπνιστή μελιτζάνα, λάδι τσίλι

V SF DF KĒPOS

12€

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

---



## Side Dishes

---

### Potatoes Bravas

aioli, parmesan cream, crispy bacon, pico de gallo

### Πατάτες Bravas

αϊολί, κρέμα παρμεζάνας, τραγανό μπέικον, pico de gallo

VG SF NF

10€

### Sautéed Local Greens

Ponzu sauce

### Χόρτα Σωτέ

σάλτσα πόνζου

V DF NF KĒPOS

10€

### French Fries

### Πατάτες Τηγανητές

V NF

10€

---



## From The Land

---

### **Black Angus Rib Eye Steak (300gr)**

potato-truffle purée, crispy potato bar, hazelnuts, Porto red wine sauce

### **Rib Eye Black Angus (300gr)**

πουρές πατάτας-τρούφας, τραγανή μπάρα πατάτας, φουντούκια, σάλτσα κόκκινου κρασιού Πόρτο

NF

42€

### **Chicken Fillet**

grilled local greens, Jerusalem artichoke purée, romesco sauce

### **Φιλέτο Κοτόπουλο**

ψητά χόρτα, πουρές αγκινάρας Ιερουσαλήμ, σάλτσα ρομέσκο

GF SF

28€

### **Lamb**

eggplant cream, lamb jus, eggplant with honey miso sauce

### **Αρνί**

κρέμα μελιτζάνας, ζωμός αρνιού, μελιτζάνα με σάλτσα miso μελιού

NF

32€

### **Caramelised Pork Belly**

soy sauce, Jerusalem artichoke cream, spelt with truffle, crispy potato bar

### **Καραμελωμένο Γουρουνόπουλο**

σάλτσα σόγιας, κρέμα αγκινάρας Ιερουσαλήμ, σιτάρι με τρούφα, τραγανή μπάρα πατάτας

NF

35€

---



## From The Sea

---

### **Shrimp Gnocchetti**

bisque sauce, bottarga, smoked bacon, lime mayonnaise,  
cherry tomato confit, fennel cream

### **Gnocchetti Γαρίδας**

σάλτσα μπισκ, αυγοτάραχο, καπνιστό μπέικον, μαγιονέζα λάιμ,  
κονφί ντοματίνια, κρέμα φαινόκιο

NF SF

34€

### **Grouper**

smoked cauliflower purée, vanilla, fresh local greens,  
citrus beurre blanc

### **Σφυρίδα**

Πουρές καπνιστού κουνουπιδιού και βανίλιας,  
φρέσκα χόρτα, σάλτσα βουτύρου με εσπεριδοειδή

NF

38€

### **Seabass**

coconut milk sauce, steamed rice, local greens, herb oil

### **Λαβράκι**

σάλτσα από γάλα καρύδας, ρύζι στον ατμό, χόρτα, λάδι μυρωδικών

DF NF KĒPOS

32€

---



## Grains & Seeds

---

### Gnocchetti Tartufo

Parmesan-truffle sauce, parsley oil

### Gnocchetti Tartufo

σάλτσα τρούφας-παρμεζάνας, λάδι μαϊντανού

VG SF

23€

### Spaghetti Napoli

Burrata cheese cream, tomato confit, basil oil

### Μακαρόνια Νάπολι

κρέμα τυριού μπουράτα, κονφί τομάτας, λάδι βασιλικού

VG SF NF

21€

### Cauliflower Steak

Ponzu sauce, cauliflower smoked cream, hazelnuts

### Steak Κουνουπίδι

σάλτσα πόνζου, κρέμα καπνιστού κουνουπιδιού, φουντούκια

V DF KĒPOS

20€

### Eggplant Caronata

hummus, flatbread, onion, capers

### Caronata Μελιτζάνας

χούμους, πίτα, κρεμμύδι, κάπαρη

V SF DF KĒPOS

23€

---



## To Share

---

### **Salt Crusted Fish**

sautéed local greens, roasted baby potatoes

### **Ψάρι σε Κρούστα Αλατιού**

χόρτα σωτέ, ψητές πατάτες baby

GF SF NF KĒPOS

145€

### **Black Angus Tomahawk Steak (1000gr)**

pickled mayonnaise, crispy potatoes bravas, local greens,  
Jack Daniel's BBQ sauce, Porto wine sauce

### **Black Angus Tomahawk (1000gr)**

μαγιονέζα πίκλα, τραγανές πατάτες bravas, χόρτα,  
σάλτσα μπάρμπεκιου Jack Daniel's, σάλτσα κρασιού Πόρτο

NF

190€

### **RESIDENTS' CLUB**

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

Τα παραπάνω 2 πιάτα δεν συμπεριλαμβάνονται στο Residents' Club και έχουν επιπλέον χρέωση. Απαιτείται προπαραγγελία 24 ωρών.

---





## Desserts

---

### **Baked Cheesecake**

forest fruit coulis, vanilla ice cream

### **Τσιζκέικ Φούρνου**

κουλί φρούτων του δάσους, παγωτό βανίλια

VG

15€

### **Chocolate & Banana Cake**

forest fruit coulis, vanilla ice cream

### **Κέικ Σοκολάτα και Μπανάνα**

κουλί φρούτων του δάσους, παγωτό βανίλια

VG

15€

### **Lemon Tart**

forest fruit coulis, vanilla ice cream

### **Τάρτα Λεμονιού**

κουλί φρούτων του δάσους, παγωτό βανίλια

VG

15€

### **Raw Peanut Tart**

red fruit coulis, vegan vanilla ice cream

### **Ωμοφαγική Τάρτα Φιστικιού**

κουλί κόκκινων φρούτων, παγωτό βανίλια vegan

V DF KĒPOS

15€

---



## Desserts

---

### **Chocolate & Tahini Fudge**

vegan vanilla ice cream

### **Fudge Σοκολάτα και Ταχίνι**

παγωτό βανίλια vegan

V DF KĒPOS

15€

### **Vegan Pannacotta**

forest fruit coulis

### **Vegan Πανακότα**

κουλί φρούτων του δάσους

V DF NF KĒPOS

15€

### **Sliced Fruits**

selection of seasonal sliced fruits

### **Κομμένα Φρούτα**

ποικιλία φρούτων εποχής σε φέτες

V GF SF DF NF KĒPOS

14€

### **Ice cream and sorbet selection**

(one scoop)

### **Παγωτό και σορμπέ σε ποικιλία γεύσεων**

(μπάλα)

VG

6€

---



## 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



## Fresh & Raw

---

### Sea Bream Ceviche

tiger's milk, chili, jalapeño mayonnaise, egg

### Σεβίτσε Φαγκρί

γάλα τίγρης, τσίλι, μαγιονέζα jalapeño, αυγό

GF DF SF KĒPOS

25€

### Avocado Tartare

zucchini, pine nuts, jalapeño pepper, parsley, onion, agave syrup, spearmint, mustard

### Ταρτάρ Αβοκάντο

κολοκύθι, κουκουνάρι, πιπεριά jalapeño, μαϊντανός, κρεμμύδι, σιρόπι αγαύης, δυόσμος, μουστάρδα

V DF KĒPOS

19€

### Tuna Tataki

eggplant, honey miso, sesame powder, lime mayonnaise, onion consomme

### Τατάκι Τόνου

μελιτζάνα, miso μελιού, πούδρα σουσαμιού, μαγιονέζα λάιμ, κονσομέ κρεμμυδιού

KĒPOS

30€

---





## Leaves & Roots

---

### Niçoise Salad

tuna, romesco sauce, local green beans in jasper, tomato confit, grilled onion, rocket leaves

### Σαλάτα Νισουάζ

τόνος, σάλτσα ρομέσκο, ντόπια φασόλια σε jasper, κονφί τομάτα, ψητό κρεμμύδι, φύλλα ρόκας

DF KĒPOS

24€

### Heirloom Tomato Salad

Burrata cheese foam, olive soil, basil oil, hazelnuts, grilled artichokes

### Σαλάτα Τομάτας Μπατάλα

αφρός τυριού μπουράτα, χύμα ελιάς, λάδι βασιλικού, φουντούκια, ψητές αγκινάρες

VG SF KĒPOS

25€

### Vermicelli Noodle Salad

Asian oyster dressing, red pepper, cucumber, zucchini, coriander, spring onion

### Σαλάτα με Νουντλς Vermicelli

ντρέσινγκ Asian oyster, κόκκινη πιπεριά, αγγούρι, κολοκύθι, κόλιανδρος, φρέσκο κρεμμυδάκι

VG DF KĒPOS

19€

---



## Leaves & Roots

---

### Cherry Tomato Salad

local cucumber, Feta cheese, Cretan olive oil rusk,  
Cretan olives, pickled pepper, samphire, vinaigrette

### Σαλάτα με Ντοματίνια

ξυλάγγουρο, τυρί φέτα, κρητικό ντακάκι με ελαιόλαδο,  
ελιές Κρήτης, πιπεριά πίκλα, κρίταμος, βινεγκρέτ

VG SF ΚΕΡΟΣ

20€

### Green Salad

citrus-soy dressing, red pepper, cherry tomatoes,  
chives, coriander leaves

### Πράσινη Σαλάτα

ντρέσινγκ εσπεριδοειδών-σόγιας, κόκκινη πιπεριά,  
ντοματίνια, σχοινόπρασο, φύλλα κόλιανδρου

V DF ΚΕΡΟΣ

19€

### Quinoa Salad

corn, cherry tomatoes, edamame beans, baby gem lettuce,  
spearmint, avocado, hazelnuts, raisins

### Σαλάτα Κινόα

καλαμπόκι, ντοματίνια, φασόλια ενταμάμε, μαρούλι,  
δυόσμο, αβοκάντο, φουντούκια, σταφίδες

V GF DF ΚΕΡΟΣ

19€

---





## Spreads

---

### **Taramosalata**

smoked fish roe, olive oil

### **Ταραμοσαλάτα**

ταραμάς, χύμα ελιάς

SF KĒPOS

12€

### **Tzatziki**

yoghurt, local cucumber, dill, olive oil, lime

### **Τζατζίκι**

γιαούρτι, ξυλάγγουρο, άνηθο, ελαιόλαδο, λάιμ

VG SF KĒPOS

12€

### **Fava**

caramelised onions

### **Φάβα**

καραμελωμένα κρεμμύδια

V SF DF KĒPOS

12€

### **Melitzanosalata**

smoked eggplant, chili oil

### **Μελιτζανοσαλάτα**

καπνιστή μελιτζάνα, λάδι τσίλι

V SF DF KĒPOS

12€

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

---



## Side Dishes

---

### Sautéed Local Greens

Ponzu sauce

**Χόρτα Σωτέ**

σάλτσα πόνζου

V DF NF KĒPOS

10€

---



## From The Sea

---

### **Shrimp Gnocchetti**

bisque sauce, bottarga, smoked bacon, lime mayonnaise,  
cherry tomato confit, fennel cream

### **Gnocchetti Γαρίδας**

σάλτσα μπισκ, αυγοτάραχο, καπνιστό μπέικον, μαγιονέζα λάιμ,  
κονφί ντοματίνια, κρέμα φαινόκιο

NF SF

34€

### **Grouper**

smoked cauliflower purée, vanilla, fresh local greens,  
citrus beurre blanc

### **Σφυρίδα**

πουρές καπνιστού κουνουπιδιού και βανίλιας,  
φρέσκα χόρτα, σάλτσα βουτύρου με εσπεριδοειδή

NF

38€

### **Seabass**

coconut milk sauce, steamed rice, local greens, herb oil

### **Λαβράκι**

σάλτσα από γάλα καρύδας, ρύζι στον ατμό, χόρτα, λάδι μυρωδικών

DF NF KĒPOS

32€

---



## Grains & Seeds

---

### **Cauliflower Steak**

Ponzu sauce, cauliflower smoked cream, hazelnuts

### **Steak Κουνουπίδι**

σάλτσα πόνζου, κρέμα καπνιστού κουνουπιδιού, φουντούκια

V DF KĒPOS

20€

### **Eggplant Caponata**

hummus, flatbread, onion, capers

### **Caponata Μελιτζάνας**

χούμους, πίτα, κρεμμύδι, κάπαρη

V SF DF KĒPOS

23€

---



## To Share

---

### Salt Crusted Fish

sautéed local greens, roasted baby potatoes

### Ψάρι σε Κρούστα Αλατιού

χόρτα σωτέ, ψητές πατάτες baby

GF SF NF KĒPOS

145€

### RESIDENTS' CLUB

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

Το παραπάνω πιάτο δεν συμπεριλαμβάνεται στο Residents' Club και έχει επιπλέον χρέωση. Απαιτείται προπαραγγελία 24 ωρών.

---



## Desserts

---

### Raw Peanut Tart

red fruit coulis, vegan vanilla ice cream

### Ωμοφαγική Τάρτα Φιστικιού

κουλί κόκκινων φρούτων, παγωτό βανίλια vegan

V DF KĒPOS

15€

### Vegan Pannacotta

forest fruit coulis

### Vegan Πανακότα

κουλί φρούτων του δάσους

V DF NF KĒPOS

15€

### Sliced Fruits

selection of seasonal sliced fruits

### Κομμένα Φρούτα

ποικιλία φρούτων εποχής σε φέτες

V GF SF DF NF KĒPOS

14€

---





## 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 Μπιρλιάκης

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).