





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

LUNCH

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 Daio's 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



Sandwiches

Club Sandwich

smoked ham, bacon, cheddar cheese,
chicken salad, egg mayonnaise

Κλαμπ Σάντουιτς

καπνιστό χοιρινό, μπέικον, τυρί τσένταρ,
σαλάτα κοτόπουλου, μαγιονέζα αυγού

24€

Toast

ham, gouda cheese

Τοστ

ζαμπόν, τυρί γκούντα

15€

Beef Burger

brioche bun, truffle mayonnaise, iceberg lettuce,
smoked cheese, caramelized onions

Μοσχαρίσιο Μπέργκερ

μπριός, μαγιονέζα τρούφας, μαρούλι άισμπεργκ,
καπνιστό τυρί, καραμελωμένα κρεμμύδια

27€

Chicken Burger

brioche bun, crispy chicken, horseradish mayonnaise, coleslaw salad

Μπέργκερ Κοτόπουλο

μπριός, τραγανό κοτόπουλο, μαγιονέζα χρένου, σαλάτα coleslaw

26€



Sandwiches

Shrimp Tacos

coffee sriracha mayonnaise, chopped tomato salad,
onion, coriander, chili, apple, lime

Τάκος Γαρίδας

μαγιονέζα καφέ sriracha, σαλάτα ψιλοκομμένης τομάτας,
κρεμμύδι, κόλιανδρος, τσίλι, μήλο, λάιμ

SF DF NF

23€

Healthy Tacos

mango chutney, edamame, coriander, chili, spring onion,
lime, pickled cucumber

Υγιεινά Τάκος

τσάτνιϊ μάνγκο, ενταμάμε, κόλιανδρος, τσίλι, φρέσκο κρεμμυδάκι,
λάιμ, αγγούρι πίκλα

V DF KĒPOS

20€

Chicken Gyros

curry mustard sauce, chopped Greek salad, pita, french fries

Γύρος Κοτόπουλο

σάλτσα κάρι μουστάρδας, ψιλοκομμένη χωριάτικη σαλάτα,
πίτα, πατάτες τηγανητές

22€

Pork Gyros

tzatziki, chopped greek salad, pita, french fries

Γύρος Χοιρινός

τζατζίκι, ψιλοκομμένη χωριάτικη σαλάτα, πίτα, τηγανητές πατάτες

22€



Starters

Sea Bream Ceviche

smoked fish roe, Greek salad jus, chili, herring caviar, lime

Σεβίτσε Φαγκρί

καπνιστός ταραμάς, ζωμός ελληνικής σαλάτας, τσίλι, χαβιάρι ρέγγας, λάιμ

GF DF SF KĒPOS

25€

Fried Calamari

aioli sauce, smoked paprika

Τηγανητό Καλαμάρι

σάλτσα αϊολί, καπνιστή πάπρικα

24€

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€



Starters

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

25€

Cretan Graviera Cheese

mango chutney, chili, lime, herb salad

Γραβιέρα Κρήτης

τσάτνεϊ μάνγκο, τσίλι, λάιμ, σαλάτα μυρωδικών

VG GF SF NF

20€



Leaves & Roots

Caesar Salad

iceberg lettuce, grilled chicken, bacon, parmesan cheese

Σαλάτα Καίσαρα

μαρούλι άισμπεργκ, κοτόπουλο στη σχάρα,
μπέικον, τυρί παρμεζάνα

19€

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 KĒPOS

20€

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 KĒPOS

19€



Leaves & Roots

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 ΚΕΡΟΣ

19€

Green Salad

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

Πράσινη Σαλάτα

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

V DF ΚΕΡΟΣ

19€



Spreads

Taramosalata

smoked fish roe, olive soil

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€



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

ronzu sauce

Χόρτα Σωτέ

σάλτσα πόνζου

V DF NF KĒPOS

10€

French Fries

Πατάτες Τηγανητές

V NF

10€



Sea & Land

Chicken Leg

local greens, ponzu sauce, corn

Κοτόπουλο Μπούτι

χόρτα, σάλτσα πόνζου, καλαμπόκι

DF NF KĒPOS

28€

Beef Fillet Souvlaki

Flatbread, aioli, grilled tomatoes, herb salad, cumin

Σουβλάκι Φιλέτο Μοσχαριού

πίτα, αϊολί, ψητές τομάτες, σαλάτα μυρωδικών, κύμινο

32€

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€

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€



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



Tacos

Healthy Tacos

mango chutney, edamame, coriander, chili, spring onion,
lime, pickled cucumber

Υγιεινά Τάκος

τσάτνεϊ μάνγκο, ενταμάμε, κόλιανδρος, τσίλι, φρέσκο κρεμμυδάκι,
λάιμ, αγγούρι πίκλα

V DF KĒPOS

20€



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 KĒPOS

20€

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 KĒPOS

19€



Leaves & Roots

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€

Green Salad

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

Πράσινη Σαλάτα

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

V DF KĒPOS

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 ΚΕΡΟΣ

10€



Sea & Land

Chicken Leg

local greens, ponzu sauce, corn

Κοτόπουλο Μπούτι

χόρτα, σάλτσα πόνζου, καλαμπόκι

DF NF ΚΕΡΟΣ

28€

Seabass

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

Λαβράκι

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

DF NF ΚΕΡΟΣ

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€



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 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).