

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.

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 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

TASTING MENU

110€

Amuse-Bouche

Amberjack carpaccio, citrus and samphire marmalade, caviar

Καρπάτσιο μαγιάτικο, μαρμελάδα εσπεριδοειδών και κρίταμου, χαβιάρι

GF SF DF NF ΚΕΡΟΣ

Black tempura cauliflower, grilled feta cheese, tarator sauce

Κουνουπίδι τεμπούρα με βρώσιμο άνθρακα, ψητή φέτα, σάλτσα ταρατόρ

VG SF

Bream fillet, capers and lemon, spinach

Φιλέτο τσιπούρας, κάπαρη και λεμόνι, σπανάκι

GF NF ΚΕΡΟΣ

Beef sirloin, potato millefeuille, onion rings, Mandilari Cretan red wine sauce

Μοσχαρίσιο sirloin, μιλφέιγ πατάτας, ροδέλες κρεμμυδιού,
σάλτσα από κρητικό κόκκινο κρασί Μανδηλάρι

SF NF GF

Cretan cheese selection, tomato jam

Ποικιλία κρητικών τυριών, μαρμελάδα ντομάτας

VG GF SF

Soft baba with spiced syrup and tangerine liqueur

Κέικ baba με σιρόπι μπαχαρικών και λικέρ μανταρίνι

VG SF NF

*Half Board and Residents' Club guests are entitled to use their supplement (20€/ adult) for the above tasting menu
Οι επισκέπτες Half Board και Residents' Club μπορούν να αξιοποιήσουν το ποσό των 20€/ άτομο για το παραπάνω
μενού γευσιγνωσίας*

APPETISERS

Seared king shrimp, zucchini and coriander marmelade, peppers, crustacean mayonnaise Γαρίδα ελαφρώς ψημένη, μαρμελάδα με κολοκύθι και κόλιανδρο, πιπεριές, μαγιονέζα οστρακοειδών GF SF KĒPOS	29€
Black tempura cauliflower, grilled feta cheese, tarator sauce Κουνουπίδι τεμπούρα με βρώσιμο άνθρακα, ψητή φέτα, σάλτσα ταρατόρ VG SF	23€
Amberjack carpaccio, citrus and samphire marmalade, caviar Καρπάτσιο μαγιάτικο, μαρμελάδα εσπεριδοειδών και κρίταμου, χαβιάρι GF SF DF NF KĒPOS	36€
Black lime and ginger marinated beef, artichoke purée, kadaif Μοσχάρι μαριναρισμένο σε μαύρο λάιμ και τζίντζερ, πουρές αγκινάρας, καταΐφι SF NF	34€
Lightly-seared tuna, confit vegetables, parmesan and pesto Τόνος ελαφρά ψημένος, κονφί λαχανικών, παρμεζάνα και πέστο GF SF KĒPOS	32€
Mixed leaf salad, seasonal vegetables, flowers, grains, rucola dressing Ανάμεικτη σαλάτα, άνθη και λαχανικά εποχής, δημητριακά, ντρέσινγκ ρόκας VG GF KĒPOS	29€
Seared red mullet, vegetables, spicy tomato syrup Ψητό φιλέτο μπαρμπούνι, λαχανικά εποχής, πικάντικη σάλτσα ντομάτας GF SF DF NF KĒPOS	34€
Vegetables and fruits cooked and raw, black lime, fennel purée with orange dressing Φρούτα και λαχανικά ψητά και ωμά, μαύρο λεμόνι, πουρές μάραθου με ντρέσινγκ πορτοκαλιού V GF SF KĒPOS	29€

*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

Searred grouper, potato espuma, grilled broccoli shoot, seaweed butter sauce Ψητή σφυρίδα, αφρός πατάτας, μπροκολάκι στη σχάρα, σάλτσα από βούτυρο και φύκι GF SF NF ΚΕΨΟΣ	42€
Braised lamb shoulder, anchovy, frumenty and dried fruits Αρνίσια σπάλα κοκκινιστή με αντζούγια, τραχανά και αποξηραμένα φρούτα SF	42€
Beef sirloin, potato millefeuille, onion rings, Mandilari Cretan red wine sauce Μοσχαρίσιο sirloin, μιλφέιγ πατάτας, ροδέλες κρεμμυδιού, σάλτσα από κρητικό κόκκινο κρασί Μανδηλάρι GF SF NF	52€
Homemade carob ravioli, Cretan anothotiro cheese, zucchini, oregano herb sauce Χειροποίητο ραβιόλι χαρουπιού με ανθότυρο, κολοκύθι, σάλτσα ρίγανης VG SF NF	34€
Seasonal vegetables, organic spelt, natural jus with olive oil Λαχανικά εποχής, βιολογικό σιτάρι, φυσικός ζωμός με ελαιόλαδο V SF DF NF ΚΕΨΟΣ	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 Ποικιλία κρητικών τυριών, μαρμελάδα ντομάτας VG SF NF	20€
Soft baba with spiced syrup and tangerine liqueur Κέικ baba με σιρόπι μπαχαρικών και λικέρ μανταρίνι VG SF NF	22€
Natural fruits, basil sorbet and crispy lace Φρούτα, σορμπέ βασιλικού και τραγανό μπισκότο VG SF NF KĒPOS	19€
Frozen nougat, citrus and dried fruits Παγωμένο αμυγδαλωτό, εσπεριδοειδή και αποξηραμένα φρούτα VG GF SF KĒPOS	19€
Crispy chocolate and praline cake, carob biscuit Τραγανό κέικ σοκολάτας και πραλίνας, μπισκότο χαρουπιού VG SF	19€

*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 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

Searched king shrimp, zucchini and coriander marmelade, peppers, crustacean mayonnaise Γαρίδα ελαφρώς ψημένη, μαρμελάδα με κολοκύθι και κόλιανδρο, πιπεριές, μαγιονέζα οστρακοειδών GF SF KĒPOS	29€
Amberjack carpaccio, citrus and samphire marmalade, caviar Καρπάτσιο μαγιάτικο, μαρμελάδα εσπεριδοειδών και κρίταμου, χαβιάρι GF SF DF NF KĒPOS	36€
Lightly-seared tuna, confit vegetables, parmesan and pesto Τόνος ελαφρά ψημένος, κονφί λαχανικών, παρμεζάνα και πέστο GF SF KĒPOS	32€
Mixed leaf salad, seasonal vegetables, flowers, grains, rucola dressing Ανάμεικτη σαλάτα, άνθη και λαχανικά εποχής, δημητριακά, ντρέσινγκ ρόκας VG GF KĒPOS	29€
Searched red mullet, vegetables, spicy tomato syrup Ψητό φιλέτο μπαρμπούνι, λαχανικά εποχής, πικάντικη σάλτσα ντομάτας GF SF DF NF KĒPOS	34€
Vegetables and fruits cooked and raw, black lime, fennel purée with orange dressing Φρούτα και λαχανικά ψητά και ωμά, μαύρο λεμόνι, πουρές μάραθου με ντρέσινγκ πορτοκαλιού V GF SF KĒPOS	29€

*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

Searched grouper, potato espuma, grilled broccoli shoot, seaweed butter sauce 42€

Ψητή σφυρίδα, αφρός πατάτας, μπροκολάκι στη σχάρα, σάλτσα από βούτυρο και φύκι

GF SF NF KĒPOS

Seasonal vegetables, organic spelt, natural jus with olive oil 34€

Λαχανικά εποχής, βιολογικό σιτάρι, φυσικός ζωμός με ελαιόλαδο

V SF DF NF KĒPOS

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).