





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 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

Seabass Ceviche

leche de tigre with passion fruit,
yuzu mayonnaise, heritage egg

Σεβίτσε Λαβράκι

γάλα τίγρης με passion fruit, μαγιονέζα yuzu,
αυγό ελευθέρως βοσκής

DF NF KĒPOS

30€

Beef Tartare

potato causas, smoked eel,
truffle mayonnaise, parmesan

Ταρτάρ Μοσχαριού

πατάτες στυλ causas, καπνιστό χέλι,
μαγιονέζα τρούφας, παρμεζάνα

NF

32€

Tuna Tataki

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

Τατάκι Τόνου

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

DF KĒPOS

32€



Fresh & Raw

Smashed Avocado

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

Αβοκάντο 'Smashed'

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

V DF KĒPOS

19€

Lightly Seared Beef Striploin

smoked local greens, ponzu with noisette,
hazelnut, mayonnaise bonito

Ελαφρώς Ψημένο Μοσχάρι Striploin

ντόπια καπνιστά χόρτα, πόνζου με νουαζέτα,
φουντούκι, μαγιονέζα μπονίτο

DF KĒPOS

34€

Seabass Tiradito

spicy lemon dressing, pico de gallo, pickled onion,
rococo mayonnaise, crispy rice

Λαβράκι Tiradito

ντρέσινγκ πικάντικου λεμονιού, pico de gallo,
κρεμμύδι πίκλα, μαγιονέζα ροκόκο, τραγανό ρύζι

DF NF KĒPOS

33€



Hot Meze

Calamari

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

Καλαμάρι

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

28€

Cretan Graviera Cheese

mango chutney, chili, lime, herb salad

Γραβιέρα Κρήτης

τσάτνεϊ μάνγκο, τσίλι, λάιμ, σαλάτα μυρωδικών

VG GF SF NF

20€

Scallops

green apple purée, bacon broth, truffle mayonnaise,
panko noisette, heritage egg

Χτένια

πουρές πράσινου μήλου, ζωμός μπέικον, μαγιονέζα τρούφας,
νουαζέτα πάνκο, αυγό ελευθέρως βοσκής

SF NF

32€

Grilled Octopus

potato cream, chorizo, red pepper ketchup, honey glaze

Χταπόδι Σχάρας

κρέμα πατάτας, τσορίθο, κέτσαπ κόκκινης πιπεριάς, γλάσο μελιού

GF SF

30€



Leaves & Roots

Smoked Local Bean Salad

oyster sauce, almond, cherry tomatoes

Σαλάτα με Ντόπια Καπνιστά Φασόλια
σάλτσα στρειδιού, αμύγδαλο, ντοματίνια

DF KĒPOS

21€

Heirloom Tomato Salad

Burrata cheese, grilled artichokes, hazelnuts

Σαλάτα με Ντομάτα Μπατάλα
Μπουράτα, ψητή αγκινάρα, φουντούκι

VG SF KĒPOS

28€

Grilled Zucchini

brocolletti, red peppers, citrus dressing, almond, basil pesto

Ψητά Κολοκυθάκια
μπροκολάκια, κόκκινες πιπεριές, ντρέσινγκ εσπεριδοειδών,
αμύγδαλο, πέστο βασιλικού

V GF SF 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 ΚΕΡΟΣ

21€

Green Salad

red pepper, cherry tomatoes, mango-spearmint dressing

Πράσινη Σαλάτα

κόκκινη πιπεριά, ντοματίνια, ντρέσινγκ μάνγκο-δυόσμου

V DF NF ΚΕΡΟΣ

19€

Quinoa Salad

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

Σαλάτα Κινόα

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

V GF DF ΚΕΡΟΣ

22€



Spreads

Taramosalata

smoked fish roe, olive soil

Ταραμοσαλάτα

ταραμάς, χύμα ελιάς

SF

12€

Tzatziki

yoghurt, local cucumber, dill, olive oil, lime

Τζατζίκι

γιαούρτι, ξυλάγγουρο, άνηθο, ελαιόλαδο, λάιμ

VG SF KĒPOS

12€

Hummus

fried chickpeas

Χούμους

τηγανητά ρεβύθια

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 crispy sourdough pitas
Όλες οι αλοιφές σερβίρονται με τραγανά προζυμμένα πιτάκια

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



Side Dishes

Potatoes Bravas

aioli, parmesan cream, pico de gallo

Πατάτες Bravas

αϊολί, κρέμα παρμεζάνας, pico de gallo

VG GF NF

12€

Sautéed Local Greens

ponzu sauce

Χόρτα Σωτέ

σάλτσα πόνζου

V DF NF KĒPOS

12€

Fries

Πατάτες Τηγανητές

V GF SF DF NF

12€



From The Land

Beef Striploin Steak

potato mousseline, king oyster, hazelnut, red wine sauce

Μοσχάρι Striploin

μουσελίνα πατάτας, βασιλομανίταρο, φουντούκι, σάλτσα κόκκινου κρασιού

GF SF

38€

Chicken Fillet

grilled local greens, Jerusalem artichoke purée, romesco sauce

Φιλέτο Κοτόπουλο

ψητά χόρτα, πουρές αγκινάρας Ιερουσαλήμ, σάλτσα ρομέσκο

KĒPOS

32€

Lamb

eggplant salad, ponzu, endive, chimichurri, crispy onion

Αρνί

σαλάτα μελιτζάνας, πόνζου, αντίδι, πάστα μυρωδικών, τραγανό κρεμμύδι

NF

34€

Caramelized Belly Pork

baby gem lettuce, green apple purée, yakiniku sauce, kimchi mayonnaise

Καραμελωμένη Χοιρινή Πανσέτα

μαρούλι baby gem, πουρές πράσινου μήλου, σάλτσα γιακινίκου, μαγιονέζα κίμτσι

NF

36€



From The Sea

Shrimp Dumplings

smoked cream cheese, spicy tomato sauce, panko noisette

Ντάμπλικ Γαρίδας

καπνιστό τυρί κρέμα, πικάντικη σάλτσα ντομάτας, νουαζέτα πάνκο

NF

32€

Croaker

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

Μυλοκόπι

πουρές καπνιστό κουνουπίδι, βανίλια,
φρέσκα ντόπια χόρτα, beurre blanc εσπεριδοειδών

NF

34€

Seabass

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

Λαβράκι

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

DF NF KĒPOS

34€



Grains & Seeds

Mediterranean Pasta

raccheri pasta, eggplant caponata, parmesan cream

Μεσογειακά Ζυμαρικά

ζυμαρικά raccheri, καπονάτα μελιτζάνας, κρέμα παρμεζάνας

VG SF NF

24€

Cauliflower Steak

ponzu sauce, cauliflower smoked cream, hazelnuts

Steak Κουνουπίδι

σάλτσα πόνζου, κρέμα καπνιστό κουνουπίδι, φουντούκια

V DF KĒPOS

22€

Grilled Broccoletti

ponzu sauce, gremolata, spring onion, sesame dressing, smoked almond

Ψητά Μπροκολάκια

σάλτσα πόνζου, γκρεμολάτα, φρέσκο κρεμμυδάκι,

ντρέσινγκ σουσαμιού, καπνιστό αμύγδαλο

DF KĒPOS

22€



To Share

Salt Crusted Fish

sautéed local greens, roasted baby potatoes

Ψάρι σε Κρούστα Αλατιού

χόρτα σωτέ, ψητές πατάτες baby

KĒPOS

120€

Black Angus Tomahawk Steak (1000gr)

baby potatoes, local greens, red wine sauce

Black Angus Tomahawk (1000gr)

πατάτες baby, ντόπια χόρτα, σάλτσα κόκκινου κρασιού

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

17€

Chocolate & Banana Cake

forest fruit coulis, vanilla ice cream

Κέικ Σοκολάτα και Μπανάνα

κουλί φρούτων του δάσους, παγωτό βανίλια

VG

17€

Lemon Tart

forest fruit coulis, vanilla ice cream

Τάρτα Λεμονιού

κουλί φρούτων του δάσους, παγωτό βανίλια

VG

17€

Raw Peanut Tart

red fruit coulis, vegan vanilla ice cream

Ωμοφαγική Τάρτα Φιστικιού

κουλί κόκκινων φρούτων, παγωτό βανίλια vegan

V DF KĒPOS

17€



Desserts

Chocolate & Tahini Fudge

dates, vegan vanilla ice cream

Fudge Σοκολάτα και Ταχίνι

χουρμάδες, παγωτό βανίλια vegan

V DF KĒPOS

17€

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

(μία μπάλα)

VG

6€



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



Fresh & Raw

Seabass Ceviche

leche de tigre with passion fruit,
yuzu mayonnaise, heritage egg

Σεβίτσε Λαβράκι

γάλα τίγρης με passion fruit, μαγιονέζα yuzu,
αυγό ελευθέρως βοσκής

DF NF KĒPOS

30€

Tuna Tataki

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

Τατάκι Τόνου

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

DF KĒPOS

32€

Smashed Avocado

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

Αβοκάντο 'Smashed'

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

V DF KĒPOS

19€



Fresh & Raw

Lightly Seared Beef Striploin

smoked local greens, ponzu with noisette,
hazelnut, mayonnaise bonito

Ελαφρώς Ψημένο Μοσχάρι Striploin

ντόπια καπνιστά χόρτα, πόνζου με νουαζέτα,
φουντούκι, μαγιονέζα μπονίτο

DF KĒPOS

34€

Seabass Tiradito

spicy lemon dressing, pico de gallo, pickled onion,
rococo mayonnaise, crispy rice

Λαβράκι Tiradito

ντρέσινγκ πικάντικου λεμονιού, pico de gallo,
κρεμμύδι πίκλα, μαγιονέζα ροκόκο, τραγανό ρύζι

DF NF KĒPOS

33€



Leaves & Roots

Smoked Local Bean Salad

oyster sauce, almond, cherry tomatoes

Σαλάτα με Ντόπια Καπνιστά Φασόλια

σάλτσα στρειδιού, αμύγδαλο, ντοματίνια

DF ΚΕΡΟΣ

21€

Heirloom Tomato Salad

Burrata cheese, grilled artichokes, hazelnuts

Σαλάτα με Ντομάτα Μπατάλα

Μπουράτα, ψητή αγκινάρα, φουντούκι

VG SF ΚΕΡΟΣ

28€

Grilled Zucchini

brocolletti, red peppers, citrus dressing, almond, basil pesto

Ψητά Κολοκυθάκια

μπροκολάκια, κόκκινες πιπεριές, ντρέσινγκ εσπεριδοειδών, αμύγδαλο, πέστο βασιλικού

V GF SF DF ΚΕΡΟΣ

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

21€

Green Salad

red pepper, cherry tomatoes, mango-spearmint dressing

Πράσινη Σαλάτα

κόκκινη πιπεριά, ντοματίνια, ντρέσινγκ μάνγκο-δυόσμου

V DF NF KĒPOS

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 KĒPOS

22€



Spreads

Tzatziki

yoghurt, local cucumber, dill, olive oil, lime

Τζατζίκι

γιαούρτι, ξυλάγγουρο, άνηθο, ελαιόλαδο, λάιμ

VG SF KĒPOS

12€

Hummus

fried chickpeas

Χούμους

τηγανητά ρεβύθια

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 crispy sourdough pitas
Όλες οι αλοιφές σερβίρονται με τραγανά προζυμμένα πιτάκια



Side Dishes

Sautéed Local Greens

ponzu sauce

Χόρτα Σωτέ

σάλτσα πόνζου

V DF NF KĒPOS

12€



From The Land

Chicken Fillet

grilled local greens, Jerusalem artichoke purée, romesco sauce

Φιλέτο Κοτόπουλο

ψητά χόρτα, πουρές αγκινάρας Ιερουσαλήμ, σάλτσα ρομέσκο

ΚĒPOS

32€



From The Sea

Seabass

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

Λαβράκι

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

DF NF KĒPOS

34€



Grains & Seeds

Cauliflower Steak

ponzu sauce, cauliflower smoked cream, hazelnuts

Steak Κουνουπίδι

σάλτσα πόνζου, κρέμα καπνιστό κουνουπίδι, φουντούκια

V DF ΚĒPOS

22€

Grilled Broccoletti

ponzu sauce, gremolata, spring onion, sesame dressing, smoked almond

Ψητά Μπροκολάκια

σάλτσα πόνζου, γκρεμολάτα, φρέσκο κρεμμυδάκι,
ντρέσινγκ σουσαμιού, καπνιστό αμύγδαλο

DF ΚĒPOS

22€



To Share

Salt Crusted Fish

sautéed local greens, roasted baby potatoes

Ψάρι σε Κρούστα Αλατιού

χόρτα σωτέ, ψητές πατάτες baby

KĒPOS

120€

RESIDENTS' CLUB

The above dish is 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

Chocolate & Tahini Fudge

dates, vegan vanilla ice cream

Fudge Σοκολάτα και Ταχίνι

χουρμάδες, παγωτό βανίλια vegan

V DF KĒPOS

17€

Vegan Pannacotta

forest fruit coulis

Vegan Πανακότα

κουλί φρούτων του δάσους

V DF NF KĒPOS

15€

Raw Peanut Tart

red fruit coulis, vegan vanilla ice cream

Ωμοφαγική Τάρτα Φιστικιού

κουλί κόκκινων φρούτων, παγωτό βανίλια vegan

V DF KĒPOS

17€

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).