





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 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



Sandwiches

Club Sandwich

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

Κλαμπ Σάντουιτς

καπνιστό χοιρινό, μπέικον, τυρί τσένταρ,
σαλάτα κοτόπουλο, μαγιονέζα αυγού, τηγανητές πατάτες

SF

25€

Toast

ham, gouda cheese, french fries

Τοστ

ζαμπόν, τυρί γκούντα, τηγανητές πατάτες

SF

16€

Beef Burger

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

Μοσχαρίσιο Μπέργκερ

μπριός, μαγιονέζα τρούφας, μαρούλι άισπεργκ,
καπνιστό τυρί, καραμελωμένα κρεμμύδια, τηγανητές πατάτες

SF

28€

Chicken Burger

brioche bun, crispy chicken, horseradish mayonnaise, coleslaw salad, french fries

Μπέργκερ Κοτόπουλο

μπριός, τραγανό κοτόπουλο, μαγιονέζα χρένου,
σαλάτα coleslaw, τηγανητές πατάτες

SF

26€

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



Sandwiches

Octopus Tacos

red cabbage coleslaw, kimchi mayonnaise, crispy onion

Τάκος Χταποδιού

coleslaw με κόκκινο λάχανο, μαγιονέζα κίμτσι, τραγανό κρεμμυδάκι

KĒPOS

24€

Healthy Tacos

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

Υγιεινά Τάκος

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

V DF KĒPOS

21€

Chicken Gyros

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

Γύρος Κοτόπουλο

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

23€

Pork Gyros

tzatziki, chopped greek salad, pita, french fries

Γύρος Χοιρινός

τζατζίκι, ψιλοκομμένη χωριάτικη σαλάτα, πίτα, τηγανητές πατάτες

23€



Starters

Bream Ceviche

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

Σεβίτσε Τσιπούρα

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

NF ΚΕΡΟΣ

26€

Fried Calamari

aioli sauce, smoked paprika

Τηγανητό Καλαμάρι

σάλτσα αϊολί, καπνιστή πάπρικα

NF

24€

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 ΚΕΡΟΣ

19€



Starters

Grilled Shrimp

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

Γαρίδα στη Σχάρα

σάλτσα ντομάτας, πέντε μυρωδικά, κρέμα τυρί φέτα,
λάδι σχοινόπρασου, κονφί ντομάτας

GF NF KĒPOS

25€

Cretan Graviiera 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 άισπεργκ, κοτόπουλο στη σχάρα,
μπέικον, τυρί παρμεζάνα

20€

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 ΚΕΨΟΣ

21€

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 ΚΕΨΟΣ

22€



Leaves & Roots

Smoked Local Bean Salad

oyster sauce, almond, cherry tomatoes

Σαλάτα με Ντόπια Καπνιστά Φασόλια
σάλτσα στρειδιού, αμύγδαλο, ντοματίνια

DF KĒPOS

21€

Green Salad

red pepper, cherry tomatoes, mango-spearmint dressing

Πράσινη Σαλάτα
κόκκινη πιπεριά, ντοματίνια, ντρέσινγκ μάνγκο-δυόσμου

V DF NF KĒPOS

19€



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



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

ronzu sauce

Χόρτα Σωτέ

σάλτσα πόνζου

V DF NF KĒPOS

12€

Fries

Πατάτες Τηγανητές

V GF SF DF NF

12€



Sea & Land

Chicken Leg

potato salad, romesco sauce, corn

Κοτόπουλο Μπούτι

πατατοσαλάτα, σάλτσα ρομέσκο, καλαμπόκι

GF SF DF KĒPOS

29€

Beef Tagliata

artichoke cream, smoked local greens, chimichurri

Ταλιάτα Μόσχου

κρέμα αγκινάρας, ντόπια καπνιστά χόρτα, τσιμιτσούρι

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

34€



Grains & Seeds

Mediterranean Pasta

paccheri pasta, eggplant caponata, parmesan cream

Μεσογειακά Ζυμαρικά

ζυμαρικά paccheri, καπονάτα μελιτζάνας, κρέμα παρμεζάνας

VG SF NF

24€

Cauliflower Steak

ponzu sauce, cauliflower smoked cream, hazelnuts

Steak Κουνουπίδι

σάλτσα πόνζου, κρέμα καπνιστού κουνουπιδιού, 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€



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



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

21€

Octopus Tacos

red cabbage coleslaw, kimchi mayonnaise, crispy onion

Τάκος Χταποδιού

coleslaw με κόκκινο λάχανο, μαγιονέζα κίμτσι, τραγανό κρεμμυδάκι

KĒPOS

24€



Starters

Bream Ceviche

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

Σεβίτσε Τσιπούρα

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

NF KĒPOS

26€

Grilled Shrimp

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

Γαρίδα στη Σχάρα

σάλτσα ντομάτας, πέντε μυρωδικά, κρέμα τυρί φέτα,
λάδι σχοινόπρασου, κονφί ντομάτας

GF NF KĒPOS

25€

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€



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€

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€



Leaves & Roots

Smoked Local Bean Salad

oyster sauce, almond, cherry tomatoes

Σαλάτα με Ντόπια Καπνιστά Φασόλια

σάλτσα στρειδιού, αμύγδαλο, ντοματίνια

DF KĒPOS

21€

Green Salad

red pepper, cherry tomatoes, mango-spearmint dressing

Πράσινη Σαλάτα

κόκκινη πιπεριά, ντοματίνια, ντρέσινγκ μάνγκο-δυόσμου

V DF NF KĒPOS

19€



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€



Sea & Land

Chicken Leg

potato salad, romesco sauce, corn

Κοτόπουλο Μπούτι

πατατοσαλάτα, σάλτσα ρομέσκο, καλαμπόκι

GF SF DF KĒPOS

29€

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 καπνιστού κουνουπιδιού, 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€



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

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).