



## M E N U

1. Ποικιλία από βουτήματα με διαφορετικά είδη ψωμιού και κριτσίνια  
*Different kinds of dips with different kinds of breads*

2. Σκορδόψωμο  
*Garlic Bread*

3. Σαλάτα με ρόδι  
Πράσινη σαλάτα με ρόδι, καρύδια κατσικίσιο τυρί , μέλι και βινεγκρέτ ροδιού.  
*Pomegranate Salad*  
*Green pomegranate salad with walnuts, goat's cheese, honey and pomegranate vinaigrette.*

4. Σαλάτα του Δια  
Πράσινη σαλάτα, ρόκα, φρέσκο κρεμμύδι, κίτρινες και κόκκινες πιπεριές, ξηροί καρποί, βασιλικός, αχλάδι, κρουτόν, τυρί και βινεγκρέτ  
*Zev's salad*  
*Green salad, rucola, fresh onions, yellow and red peppers, seeds, basilikum, pear, cruton, cheese and vinaigrette sauce.*

5. Ελληνική παραδοσιακή σαλάτα  
*Traditional Greek salad*

6. Τριλογία τομάτας με μυζήθρα βαλσάμικο και σάλτσα βασιλικού  
*Tomato Salad with soft white local cheese, in a balsamic and basil dressing.*

7. Μπρουσκέτα με φάβα με λιαστή ντομάτα, κρεμμύδι και μαιντανό  
*Bruschetta with Fava Dip(Greek Hummus) with sun dried tomato, onions and garlic.*

8. Χαλούμι στην σχάρα με σπιτική σάλτσα σύκου και φύλλα δυόσμου  
*Grill haloumi cheese with home-made fig sauce and mint leaves.*

9. Σαγανάκι Τυρί με γραβιέρα  
*Saganaki cheese with graviera cheese*

10. Τυλιχτές μελιτζάνες με γέμιση Χανιώτικης Μυζήθρας και παστουρμά  
*Rolled eggplants staffed with mizithra and pastruma.  
Topped with graviera cheese and tomato sauce.*

10. Τηγανητή πατάτα ροδέλα με τυρί και άγρια ρίγανη  
*Fried potatoes with cheese and wild oregano*

11. Τάρτα με απάκι (καπνιστό χοιρινό) καπνιστό τυρί και ντομάτα  
‘Αρακί’ tart  
*A smoked marinated pork tart with smoked cheese and tomatoes.*

12. Κρεατόπουρτα με φρεσκοψημένα κομμάτια αρνιού, με Χανιώτικη μυζήθρα  
και Κρητική στάκα  
*Meat pie with freshly cooked lamb pieces, local ricotta cheese and Cretan staka.*

13. Τριλογία από λουκάνικα με φέτες από πατάτα οφτή  
*A Trilogy of sausages with slices of baked potatoes.*

14. Μανιτάρια σωτέ με σουτζούκι και τοπικά αρωματικά.  
*Mushrooms sauted with of local sausage*

15. Τοματοκεφτέδες με κρητικά αρωματικά, φέτα και σάλτσα γιαουρτιού με δυόσμο  
*Tomato balls with feta cheese and Cretan spices on a bed of yogurt sauce with mint.*

16. Μοσχαρίσια πικάντικα κεφτεδάκια σε Σάλτσα Ντομάτας  
*Spicy beef balls in tomato sauce.*

17. Μπουκιές μπακαλιάρου με αφράτο κουρκούτι σε ντιπ σκορδαλιάς  
*Fried cod bites in soft batter with skordalia(garlic) dip.*

18. Σαλατα με Καλαμάρι σχάρας, με πιπεριές κόκκινες, σάλτσα γλυκιάς ταίλι και τσιπς  
πατάτας  
*Salad with grilled calamari, red peppers, chilli sweet sauce and thinly fried potatoes.*

19. Ψητά φιλετίνια σαρδέλας με πιπεριά ψητή μέσα σε αρώματα σκόρδου, ρίγανης και ντομάτας  
*Roasted sardine fillets with roasted peppers in a fusion of garlic, oregano and tomato.*

20. Πικάντικο Σαγανάκι Γαρίδες  
*Spicy Shrimp Saganaki in tomato sauce, with peppers and feta cheese.*

21. Μύδια αχνιστά σε σάλτσα ντομάτας και βασιλικού  
*Sizzled mussels with tomato and basil sauce.*

22. Μαριναρισμένα Παιδάκια Αρνιού με σάλτσα γιαουρτιού  
*Marinated Lamb Chops with yogurt sauce and cucumber salad.*

23. Πικάντικες τραγανές φτερούγες κοτόπουλο  
*Crispy and Spicy Chicken Wings.*

24. Χοιρινή πανσέτα αργοψημένη στο φούρνο και μαριναρισμένη με πορτοκάλι ,  
πετιμέζι και κρητικά αρωματικά  
*Slow oven cooked Pancetta (pork belly) (ribbensteg) marinated in orange, grape molasses.  
and local Cretan spices*

25. Μαριναρισμένα μοσχαρίσια σουβλάκια με μανιτάρια και σισάμι.  
*Marinated ox tenderloin souvlaki with mushrooms and sesame.*