



Schnitzel *House*


street kitchen

menu


All schnitzels are home made,
hand breaded and cooked fresh.




Apps **ΟΡΕΚΤΙΚΑ**

Chicken fingers 5.40 



Παναρισμένες μπουκιές κοτόπουλου

Chicken wings 5.60 


Φτερούγες κοτόπουλου

Onion rings 4.80 

Παναρισμένες ροδέλες κρεμμυδιού


Chili cheese nuggets 5.40  

Παναρισμένες πικάντικες τυρομπουκιές

Mozzarella sticks 5.40 


Παναρισμένες μπουκιές μοτσαρέλας

Salads **ΣΑΛΑΤΕΣ**

Local green salad 5.40 


Lettuce, cherry tomato, nuts, carrot mix

Πράσινη σαλάτα: μαρούλι, τοματίνια, καρότο, καρύδι

Chef's salad 6.80 

Lettuce, schnitzel strips, onion, tomato, corn, parmesan flakes,

balsamico syrop / Σαλάτα του Σεφ: μαρούλι, λωρδές σνίτσελ, κρεμμύδι, τομάτα, καλαμπόκι, νιφάδες παρμεζάνας, σάλτσα βαλσαμική

Mozzarella salad 6.40 

Lettuce, spring onion, dry tomato, orange filet, mozzarella sticks

Σαλάτα μοτσαρέλας: Μαρούλι, φρέσκο κρεμμυδάκι,

λιαστή τομάτα, φλούδα πορτοκαλιού, μπουκιές μοτσαρέλας


Choose your dressing / Επιλέξτε την σάλτσα σας

Honey mustard / Yoghurt lemon / Balsamic / Caesar

Μουστάρδα με μέλι / γιοούρτι με λεμόνι / Βαλσαμική / Καίσαρα

Combo boxes


ΣΥΝΔΙΑΣΜΟΙ

Schnitzel box 6.80 

3 chicken fingers, 2 mozzarella sticks, 3 onion rings

Σνίτσελ: 3 μπουκιές κοτόπουλο, 2 μπουκιές μοτσαρέλας,

3 ροδέλες κρεμμυδιού

Chicken box 6.80 

3 chicken wings, 2 mozzarella sticks, 4 onion rings

Κοτόπουλο: 3 φτερούγες κοτόπουλου, 2 μπουκιές

μοτσαρέλας, 4 ροδέλες κρεμμυδιού

Giga box 10.80 

5 chicken fingers, 4 chicken wings, 4 mozzarella sticks, 6 onion rings,

choice of 2 dips / Γίγας: 5 μπουκιές κοτόπουλο, 4 φτερούγες κοτόπουλου,

4 μπουκιές μοτσαρέλας, 6 ροδέλες κρεμμυδιού, επιλογή από 2 σάλτσες

dips BBQ • berryjam • ketchup • mayo • sour garlie yoghurt

Did you know?

The golden brown coating is prepared to resemble of golden meals, which used to be served to kings and queens.

Η χρυσή κρούστα στο σνίτσελ θυμίζει τις χρυσές γευμάτια που σέβησαν στους βασιλικούς και τις βασίλισσες.



Home Made
Local Ingredients
Cooked Fresh









Plates

ΠΙΑΤΑ



All the plates include one choice of side dish
Όλα τα πιάτα περιλαμβάνουν ένα συνοδευτικό

Schnitzel small 6.70  7.20 

Μικρό μέγεθος



Schnitzel classic 7.60  8.10 

Κλασικό μέγεθος

XXL Schnitzel for the food warriors 13.20  13.70 


Μέγεθος XXL για τους πολεμιστές

Schnitzel House Cordon

  Hawaiian Summer Cordon 9.40



Schnitzel stuffed with ham, fresh mozzarella and ananas

Σνίτσελ γεμιστό με ζαμπόν, φρέσκια μοτσαρέλα και ανανά

 Tasty Camembert 9.60

Schnitzel stuffed with ham, camembert, nuts, dried plum

Σνίτσελ γεμιστό με ζαμπόν, τυρί camembert, καρύδια και αποξηραμένα δαμάσκηνα

  House Cordon blue 8.80

Schnitzel stuffed with gouda cheese and ham

Σνίτσελ γεμιστό με τυρί γκούντα και ζαμπόν

Our Chef recommends Ο σέφ μας σας προτείνει

Try out the original way. Schnitzel with potato salad and blueberry jam and a slice of lemon.

Δοκιμάστε τον αυθεντικό τρόπο. Σνίτσελ με πατατοσαλάτα, μαρμελάδα βατόμουρο και μία φέτα λεμόνι.

Schnitzel Burgers

Basic schnitzel burger 3.20 € 3.70 €

Bread, lettuce, tomato, schnitzel
Ψωμάκι, μαρούλι, τομάτα, σνίτσελ

Pesto schnitzel burger 4.80 € 5.30 €

Bread, coleslaw, schnitzel, mozzarella, tomato, pesto, balsamico
Ψωμάκι, λαχανοσαλάτα, τομάτα, σνίτσελ, μοτσαρέλα, πέστο, βαλσάμικο

BBQ schnitzel burger 4.80 € 5.30 €

Bread, coleslaw, tomato, schnitzel, onion ring, BBQ sauce
Ψωμάκι, λαχανοσαλάτα, τομάτα, σνίτσελ, παναρισμένος ροδέλος κρεμμυδιού, σάλτσα BBQ

Chef's schnitzel burger 4.20 €

Bread, coleslaw, schnitzel, tomato, caramelized onion
Ψωμάκι, λαχανοσαλάτα, τομάτα, σνίτσελ, καραμελωμένα κρεμμύδια

Double schnitzel burger 6.80 € 7.30 €

Bread, caramelized onion, coleslaw, tomato, schnitzel, coleslaw, schnitzel, bacon, BBQ sauce
Ψωμάκι, καραμελωμένα κρεμμύδια, λαχανοσαλάτα, τομάτα, σνίτσελ, λαχανοσαλάτα, σνίτσελ, μπέικον, σάλτσα BBQ

Cordon blue burger 6.20 € 6.70 €

Bread, coleslaw, tomato, cordon blue
Ψωμάκι, λαχανοσαλάτα, τομάτα, γεμιστό σνίτσελ

+ 1.50€ Extra sauce / σάλτσα

- Spicy ratatouille
- Creamy mushroom
- Pepper wine
- Bearnaise

+ 1.50€ potato wedges or french fries
πατάτες οψές ή τηγνιτές

Green mix

Πράσινα λαχανικά

Potatato wedges

Πατάτες wedges

French fries

Τηγανιτές πατάτες

Original potato salad

Αυθεντική πατατοσαλάτα

Sides ΕΠΙΛΟΓΕΥΤΙΚΑ
2.80





*Fresh
Local
Homemade*

Refreshments
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Coca Cola	330ml 1.30 €	500ml 1.70 €
Coca Cola Zero	330ml 1.30 €	500ml 1.70 €
Coca Cola Light	330ml 1.30 €	500ml 1.70 €
Fanta Orange	330ml 1.30 €	500ml 1.70 €
Fanta Lemon	330ml 1.30 €	
Soda	330ml 1.30 €	
Tonic	330ml 1.30 €	
Ice Tee	330ml 1.80 €	
Motion	330ml 1.70 €	
Water		500ml 0,50 €
Powerrade	3.20 €	
RedBull	2.80 €	
Retzina Wine		500ml 3.00 €

Draught Fix Small 2.80 € Big 3.50 €
Amstel Radler 330ml 2.20 €
Amstel Free 330ml 2.20 €
Fix Dark 330ml 2.80 €
Lira 330ml 3.80 €
Erdinger Weissbier 6.50 €

Beers
ΜΠΥΡΕΣ

Dear customer,

my name is Alexandros Tavlas. I am a Greek-Austrian chef, born in Vienna.

I completed my studies at the Chef Academy of Vienna and spent my formative years gaining experience in the city's finest kitchens.

After traveling to many countries, learning from their different cooking styles and methods I came back to Crete to reconnect with my roots in 2009, and since then I have made Chania my home. I am very excited for the opportunity to open Chania's first original Schnitzel House.

Using only the freshest, locally produced ingredients I want to bring a little bit of Austria to Chania. Our products are hand prepared and made with care.

Welcome to the Schnitzel House, where we serve Austria's classic dish, the way it was meant to be.

Αγαπητέ πελάτη,

Ονομάζομαι Αλέξανδρος Τάβλας. Είμαι Ελληνο-Αυστριακός σεφ, γεννημένος στη Βιέννη και μεγαλωμένος στην Αυστρία.

Ολοκλήρωσα τις σπουδές μου στην Ακαδημία των Σεφ της Βιέννης όπου και τα προηγούμενα χρόνια απέκτησα εμπειρία στα καλύτερα εστιατόρια.

Ταξίδεψα σε πολλές χώρες του κόσμου, δοκιμάζοντας διαφορετικούς τρόπους μαγειρικής και γνωρίζοντας τις κουζίνες του κόσμου. Το 2009, επέστρεψα στην Κρήτη, από όπου κατάγομαι, για να επανασυνδεθώ με τις ρίζες μου. Εκτότε, έκανα τα Χανιά σπίτι μου και με ενθουσιασμό αποφάσισα να ανοίξω το 1ο γνήσιο Schnitzel House στην πόλη.

Χρησιμοποιώντας μόνο τα πιο φρέσκα, τοπικά προϊόντα φιλοδοξώ να φέρω στα Χανιά τις καλύτερες αυστριακές γεύσεις. Ό,τι προσφέρουμε είναι μαγειρεμένο από εμάς με ιδιαίτερη τέχνη και φροντίδα.

Καλωσήρθατε στο Schnitzel House, όπου σερβίρουμε το αυθεντικό κλασσικό πιάτο της Αυστρίας.

*...the way it was
meant to be.*



keep up with us

@schnitzelhouse.chania

Τηλ.: 2821 402954