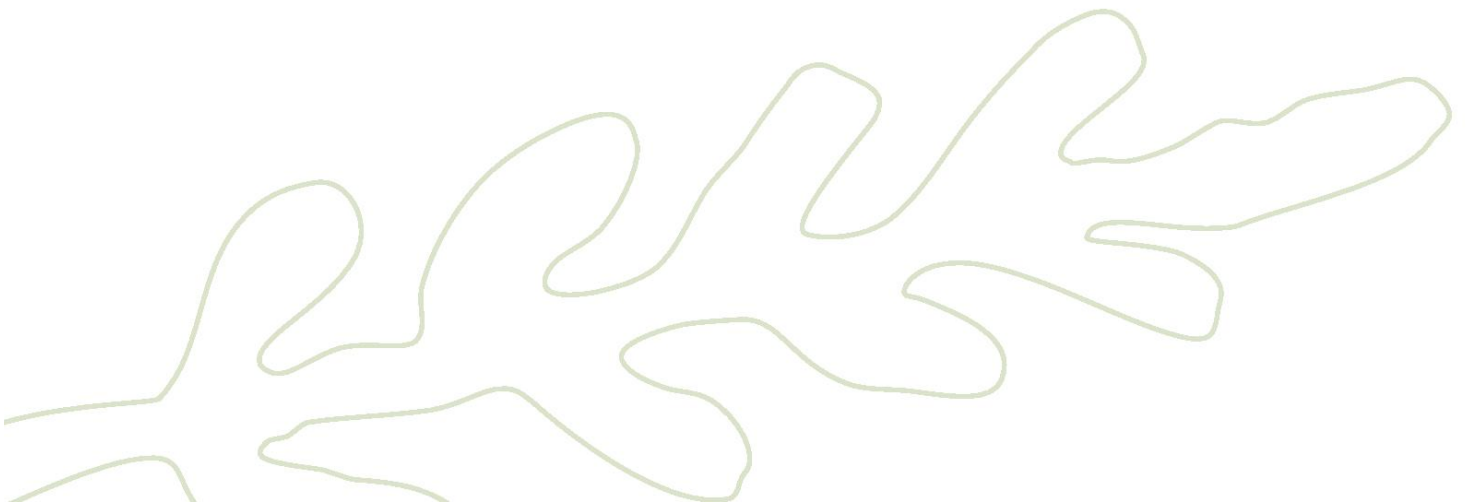


theodosí
RESTAURANT

δημιουργική Κρητική κουζίνα



Για Αρχή...

Ντάκος 5.00€

κρίθινο παξιμάδι, ντομάτα, ψητόγαλο Χανίων, τσακιστές ελιές

Μπουρεκάκια με μανιτάρι και χωριάτικο λουκάνικο 6.80€

με νπι πιπερόμελο

Μηρουσκέτες με Καπνιστό Σολομό 7.00€

αβοκάντο, ντοματίνια, άνθη και κρέμα τυρί

Μελιτζάνες με Ξινόχοντρο και Μοσαρέλα 6.80€

με ντομάτα και γιαούρτι

Απάκι Σφακιανό με σταμναγκάθι και λαχανικά εποχής σε Οξήμελο 7.50€

με Σφακιανή πίτα και γιαούρτι δυόσμου

Γραβιέρα Χανίων Φλαμπέ 6.50€

Χούμους με αφράτες πιτούλες 4.50€

πουρέ από ρεβίθι, με ταχίνι, σκόρδο και λεμόνι

Τζατζίκι 4.00€

με αφράτες αραβικές πιτούλες

Τυροκαυτερή σε Ψητή Πιπεριά 5.50€

λαστές ντομάτες και βασιλικό, με αφράτες πιτούλες

Γεμιστά Μανιτάρια με κρέμα τυρί και πικάντικο λουκάνικο 6.50€

Μανιτάρια σε Μοσχάτο Κρασί και φρέσκια κρέμα 6.80€

με παρμεζάνα

Χειροποίητα Χοιρινά Λουκάνικα 7.00€

Χειροποίητα Καλτσούνια Ανάμεικτα (2 τεμ) 3.80€

Φρέσκιες Πατάτες Τηγαντές με τριμμένη ντομάτα και Γραβιέρα 4.00€

σε ελαιόλαδο

Φρέσκιες Πατάτες Τηγαντές με Στάκα 5.50€

σε ελαιόλαδο και φρέσκο-τριμμένο πιπέρι

Βραστά Χόρτα Εποχής 6.80€ bio

Λαχανικά Σχάρας 7.80€ bio

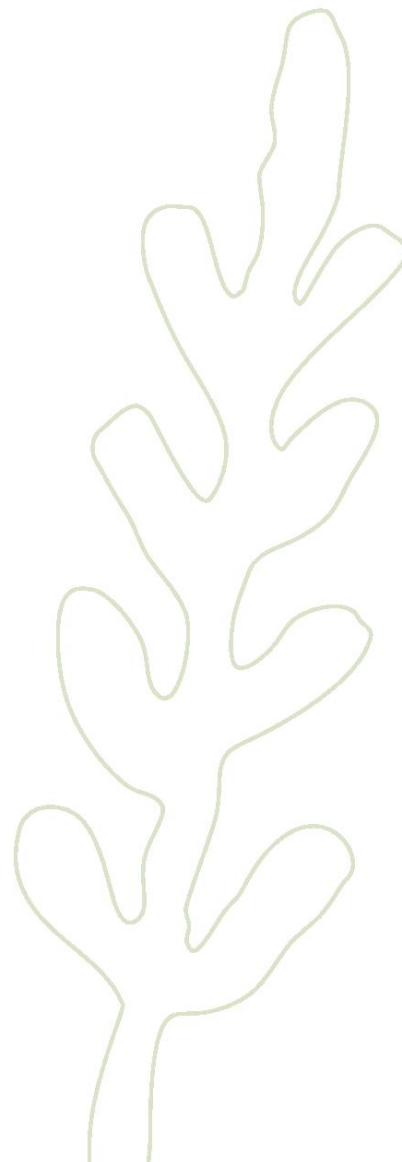
με Κεφαλογραβιέρα

Ανθισμένα Ψωμάκια με Σκόρδο και Μοσαρέλα 4.50€

με Παπαρουνόσπορους και φρέσκο κρεμμύδι

Ψωμάκια με Σκόρδο, Βιολογικό Ελαιόλαδο και Άγρια Ρίγανη 3.00€ bio

με Κρητικό θαλασσινό αλάτι



Σαλάτες

Κρητική 8.50€ **ΒΙΟ**

ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, γλιστρίδα, οφή πατάτα, τσακιστές ελιές και πικτόγαλο Χανίων

Σαλάτα Κοτόπουλο Σχάρας 7.50€

με αβοκάντο, ντοματίνια, κρεμμύδι, σπαράγγια και Φέτα, με κρεμμύδες βαλσάμικο βινεγκρέτ

Μοσχάρι Ταγλιάτα με σπανάκι 9.50€

με ψητά μανιτάρια, κράνμπερι, ξινόμπλο, καρύδια και μπλε τυρί, με βαλσάμικο βινεγκρέτ

Σαλάτα Χταπόδι 8.50€

με ψητά ροδάκινα, ντοματίνια, τσακιστές ελιές και λαδοπήρι, με βινεγκρέτ από πορτοκάλι και μέλι

Σαλάτα Ρόκα με Χανιώτικη Γραβιέρα 7.50€

με λιαστή ντομάτα, καρύδια και βινεγκρέτ από Πετιμέζι

Σπιτικές Πίτες (flatbreads)

με χειροποίητο φύλλο από Ζέα

Σπανάκι 8.00€

με πέστο βασιλικού, αγκινάρα, ντομάτα, κρεμμύδι, ελιές και Φέτα

Απάκι Καπνιστό 9.00€

με μανιτάρι, πιπεριά, κρεμμύδι και πικτόγαλο Χανίων

Ζυμαρικά - Ριζότο

Ριζότο Μανιταριού 6.80€

με άγρια ρόκα, Γραβιέρα και γιαούρτι

Ριζότο Γαρίδας 10.00€

με Ούζο και φρέσκια κρέμα

Σκιουφιχτά με Λαχανικά 7.50€

αγκινάρα, μανιτάρια, πιπεριές, ντοματίνια, κάρφη και Γραβιέρα

Σκιουφιχτά με Φιλέτο Κοτόπουλο Σχάρας 8.00€

με ντομάτα, πιπεριές, ελιές, κάρφη και ξηρό Ανθότυρο

Κρητικές Χυλοπίτες με Γαρίδες, Σπαράγγια και Ρακόμελο 10.00€

με ντοματίνια, Γραβιέρα και φρέσκια κρέμα



Της Θάλασσας...

Φρέσκο Καλαμάρι (Χανίων) 10.50€
με Ούζο, λεμόνι και φρέσκο κρεμμυδάκι

Φρέσκο Καλαμάρι (Χανίων) 10.50€
τηγανιτό, με ντιπ από Νητζόν και σπιτική μαγιονέζα

Μύδια με Σαφράν και Φρέσκια Κρέμα (Ελληνικά) 8.50€
(κατεψυγμένο)

Μύδια με Ντομάτα και Φέτα (Ελληνικά) 9.80€
με κάπαρη και ελιές (κατεψυγμένο)

Γαρίδες Ατλαντικού σε Σκόρδο-Βούτυρο 9.00€
με λάιμ και σχοινόπρασο (κατεψυγμένο)

Χταπόδι Σχάρας 9.00€
με λαδολέμονο και άγρια ρίγανη (κατεψυγμένο)

Γαρίδες με Baby Σπανάκι και Κρητικά τυριά 10.50€
με πηχτόγαλο Χανίων και Γραβιέρα (κατεψυγμένο)

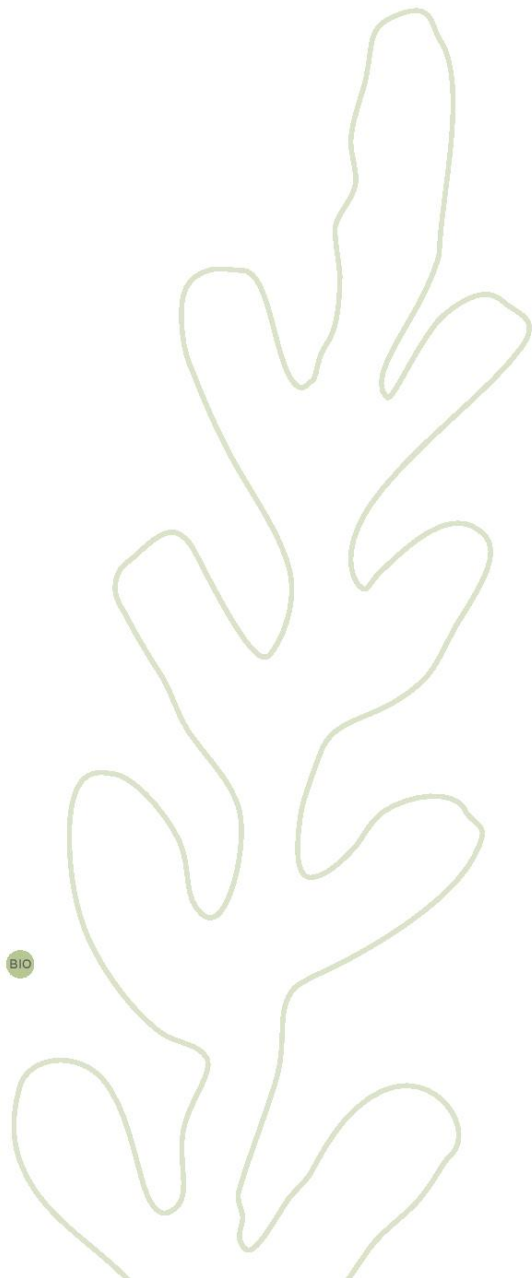
Γαρίδες με Ντομάτα, Φινόκιο και Φέτα 9.80€
με πιπεριές τσίλι (κατεψυγμένο)

Σολομό Σχάρας 14.00€
με σάλτσα πέστο βασιλικού και ψητά λαχανικά

Φιλέτο Τόνου (Ελληνικό) 16.00€
σχάρας, με σάλτσα από βατόμουρα και ψητά λαχανικά εποχής

Φιλέτο Λαυράκι Σχάρας 15.80€
(ιχθυοκαλλιέργειας, Ελληνικό) με σάλτσα πορτοκάλι και βραστά βιολογικά λαχανικά 

Γαρίδες Σχάρας Νο 2 12.00€
Ατλαντικού, με άγριο ρύζι, ψητά λαχανικά και σως Ταρτάρ με γιαούρτι



Κύρια Πιάτα

Αρνάκι με Γιαούρτι 12.00€

με ψητά λαχανικά και baby πατάτες σκόρδου

Κατσακάκι (ή Αρνάκι) με Σταμναγκάθι 12.00€

σε λεμονάτη σάλτσα με πουρέ λαχανικών

Χοιρινά Παϊδάκια (Spare Ribs) με σπιτική σάλτσα μπάρμπεκιου από θυμαρίσιο μέλι 11.00€

με πράσινη σαλάτα και φρέσκες πατάτες τηγανιτές

Μπουρέκι με Γλυκοκολοκύθα 8.50€

Γεμιστό Φιλέτο Κοτόπουλο (Cordon Bleu) με Σύγκλινο και Κρητικά τυριά 11.00€

με άγριο ρύζι και δροσερή σαλάτα

Ψαρονέφρι Γεμιστό με σπανάκι, μανιτάρι και κρέμα τυριού 12.00€

σε σάλτσα λευκού κρασιού Σαντορίνης, ροδέλες πατάτας και ψητά λαχανικά

Σουβλάκι Κοτόπουλο 9.00€

από φρέσκο φιλέτο κοτόπουλο, με μικρή πράσινη σαλάτα και φρέσκες πατάτες τηγανιτές

Μπιφτέκια με Ντομάτα και Μοσαρέλα 9.80€

από φρέσκο μοσχαρίσιο και χοιρινό κιμά, στη σχάρα, με δροσερή σαλάτα και φρέσκες πατάτες τηγανιτές

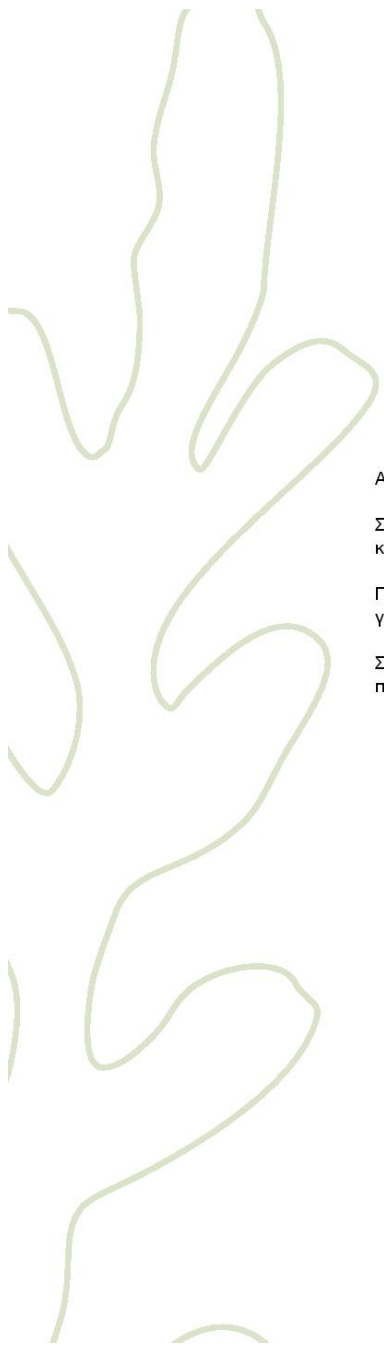
Μοσχαρίσια Μπριζόλα (New York cut) σε σάλτσα από μανιτάρια Πορτομπέλο και κονιάκ 15.00€ BIO

με βιολογικά λαχανικά σχάρας και πουρέ πατάτας (προτείνεται μέτρια ψημένο)

Αρνίσια Παϊδάκια με ρώγες σταφυλιού, Πετιμέζι και αρισμαρί 11.00€

στη σχάρα, με βουτυράτο πουρέ πατάτας και δροσερή σαλάτα





Αξιόπιστα φρέσκα θαλασσινά από το τοπικό κατάστημα Κωλέπης, οδός Σκαλιδίη, Χανιά

Σε όλα τα κρύα πιάτα χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο βιολογικής καλλιέργειας και σε όλα τα πηγανητά παρθένο ελαιόλαδο.

Πολλά από τα προϊόντα μας είναι από μικρούς παραγωγούς για να μπορεί να ελέγχεται η ποιότητά τους, γι' αυτό μπορεί να μην διατίθενται πάντα.

Συνίσταται να μην γίνονται αλλαγές στα πιάτα όπως αρχικά παρουσιάζονται, προκειμένου να επιτευχτεί η επιθυμητή γεύση και παρουσίαση.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει
το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)

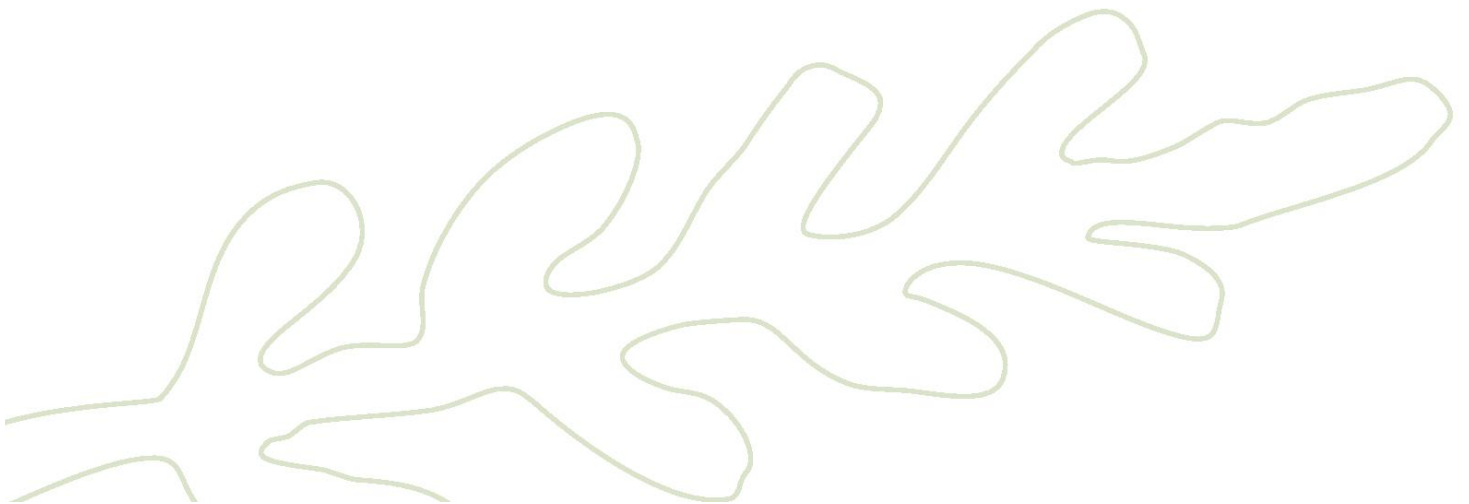
Αγορανομικός υπεύθυνος: Θεοδόσης Παναγιώτης Κακαβελάκης

Παπαρηγοπούλου & Νικ. Ξυλούρη 99, Λόφος Παρηγοριάς, Χανιά
Τηλ: 28210 93733, Κινητό: 6979151577, Φαξ: 28210 90526
email:theo@theodosirestaurant.com
www.theodosirestaurant.com



theodosí
RESTAURANT

Creative Cretan Cuisine



Starters

Dakos with crisp barley bread 5.00€ v

topped with grated tomato, Pichtogalo (a soft goat cheese from Chania) and local Tsakistes olives

Phyllo Rolls stuffed with mushrooms and Cretan sausage 6.80€

with a red pepper and honey dip

Bruschettas with Smoked Salmon 7.00€

avocado, cherry tomatoes, dill and cream cheese

Eggplant with Xinohontros (Cretan bulgur wheat) and Mozzarella 6.80€ v

with tomato and Greek yoghurt

Apaki (Smoked pork from Sfakia) with stamnagathi (Spiny chicory) and seasonal vegetables 7.50€

in oxymelo sauce (thyme honey and vinegar) topped with mint yoghurt, served with a traditional cheese pie from Sfakia, Crete

Fried Graviera Cheese (from Chania) 6.50€ v

flambé

Hummus Dip with fluffy pita bread 4.50€ vg

chick pea purée, with tahini, garlic and lemon juice

Tzatziki Dip 4.00€ v

a yoghurt dip made with garlic, grated cucumber and extra virgin olive oil, served with fluffy pita bread

Spicy Feta Cheese Dip 5.50€ v

in a roasted pepper, with sundried tomatoes and basil, served with fluffy pita bread

Stuffed Mushrooms with cream cheese and spicy sausage 6.50€

Mushrooms in Muscat Wine and fresh cream 6.80€ v

topped with Parmesan cheese

Handmade Traditional Pork Sausages 7.00€

Handmade Cretan Pastries (2 pieces) 3.80€ v

filled with wild greens and soft cheese

Homemade Fried Potatoes with freshly ground tomato and Graviera cheese 4.00€ v

cooked in olive oil

Homemade Fried Potatoes with Staka (Buttered cheese) 5.50€ v

cooked in olive oil, with freshly ground pepper

Boiled Seasonal Wild Greens 6.80€ BIO v

Grilled Vegetables 7.80€ BIO v

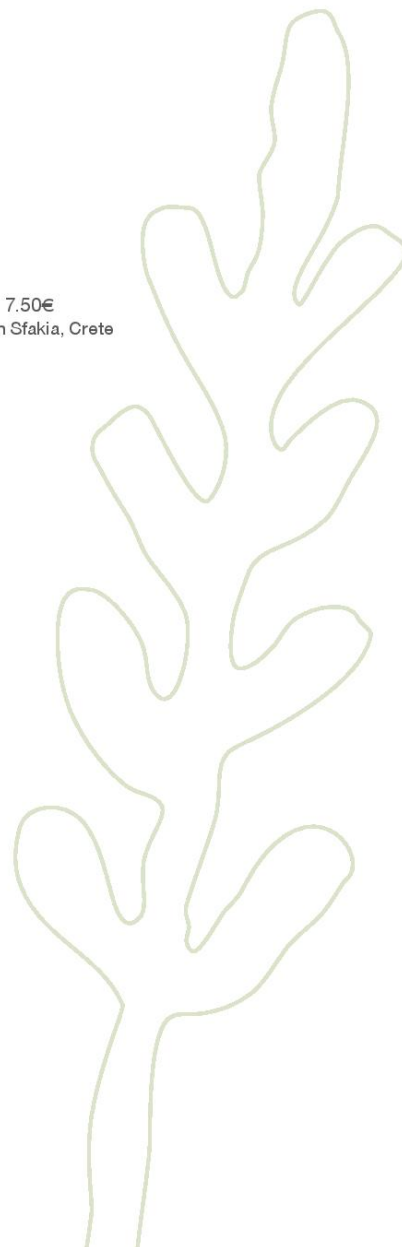
with Kefalograviera cheese

Blooming Garlic and Mozzarella Cheese Bread 4.50€ v


with poppy seeds and fresh onion

Bread Rolls with Garlic, Organic Olive Oil and Wild Oregano 3.00€ BIO v

with Cretan sea salt



Salads

Cretan Salad 8.50€  
tomatoes, cucumbers, peppers, onions, purslane, baked potato, Tsakistes olives, soft Cretan cheese and extra virgin olive oil dressing

Grilled Chicken Salad 7.50€
with avocado, cherry tomatoes, onions, asparagus and Feta cheese, with a creamy balsamic vinaigrette

Beef Tagliata with Spinach 9.50€
sautéed mushrooms, cranberries, green apple, walnuts and blue cheese, with a balsamic vinaigrette

Octopus Salad 8.50€
roasted peaches, cherry tomatoes, Tsakistes olives and Ladotiri (cured Cretan cheese) with an orange and honey vinaigrette

Rocket Salad with local Graviera cheese 7.50€ 
with sundried tomatoes, walnuts and a Petimezi vinaigrette (Cretan grape juice syrup and extra virgin olive oil)

Flatbreads

handmade dough made with organic Zea flour (an ancient wholegrain emmer flour)


Spinach Flatbread 8.00€ 
basil pesto, artichokes, tomatoes, onions, olives and Feta cheese

Apaki Flatbread (smoked pork from Sfakia) 9.00€
mushrooms, peppers, onions and soft goat cheese from Chania

Pasta - Risotto

Mushroom Risotto 6.80€ 
with wild rocket, Graviera cheese and topped with Greek yoghurt

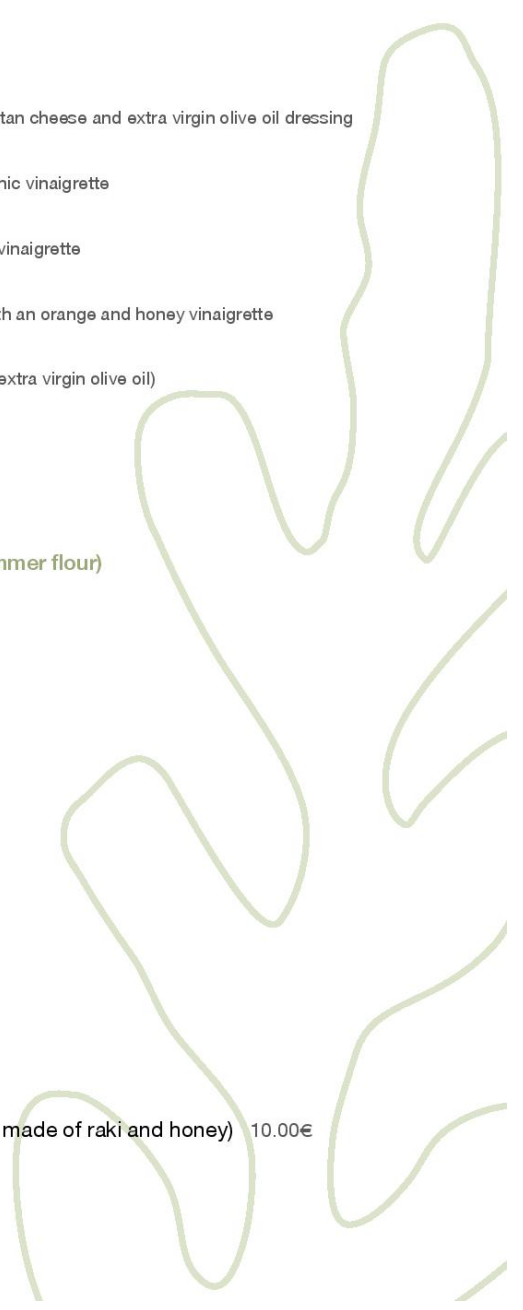
Prawn Risotto 10.00€
with Ouzo and fresh cream

Skioufichta (Cretan pasta) with Vegetables 7.50€ 
artichokes, mushrooms, peppers, cherry tomatoes, capers and Graviera cheese

Skioufichta (Cretan pasta) with Grilled Chicken 8.00€
with tomato, bell peppers, olives, capers and aged Anthotiro cheese

Hilopites (Cretan pasta) with Prawns, Asparagus and Rakomelo (local spirit made of raki and honey) 10.00€
with cherry tomatoes, Graviera cheese and fresh cream

 Vegetarian  Vegan  Gluten Free



From the Sea...

Starters

Fresh Squid (kalamari) (from Chania) 10.50€
with Ouzo, lemon juice and spring onion

Fresh Squid (kalamari) (from Chania) 10.50€
fried in olive oil, served with a handmade Dijon-mayo dipping sauce

Steamed Mussels with Saffron and Fresh Cream 8.50€
(from Greece)

Steamed Mussels with Tomato and Feta (from Greece) 9.80€
with capers and olives

Atlantic Prawns in Garlic Butter Sauce 9.00€
with lime and fresh chives

Grilled Octopus 9.00€
with olive oil, lemon and wild oregano

Prawns with Baby Spinach and Cretan Cheeses 10.50€
with soft goat cheese and Graviera

Prawns with Tomato, Fennel and Feta 9.80€
with chili peppers

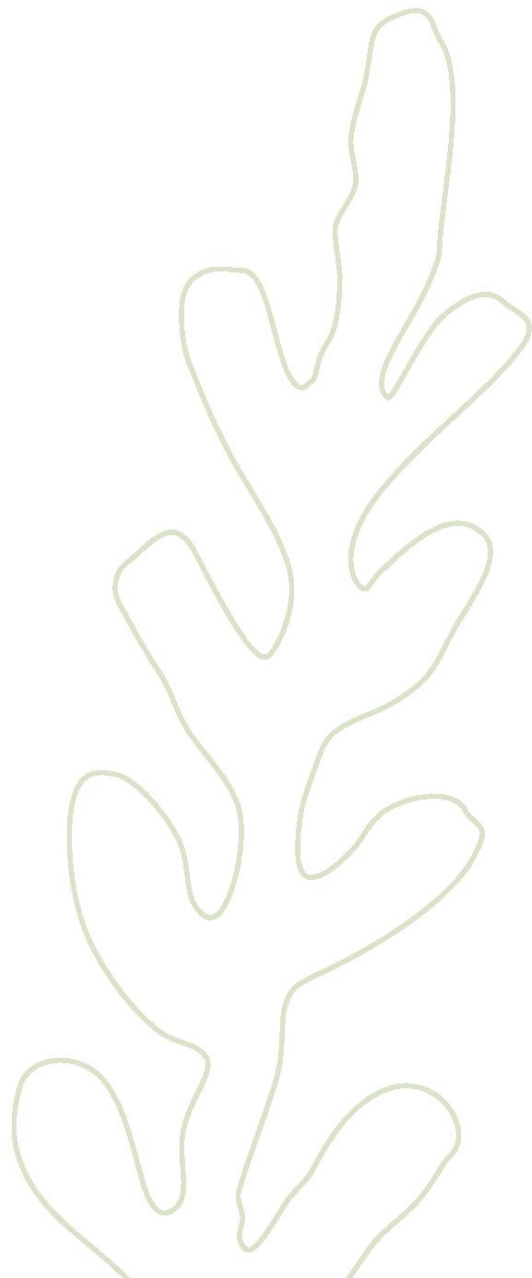
Main Dishes

Grilled Salmon 14.00€
with basil pesto sauce and roasted vegetables

Tuna Fillet (from Greece) 16.00€
grilled, with raspberry sauce and roasted vegetables

Grilled Sea Bass Fillet (from Greek fish farms) 15.80€
in an orange sauce, with boiled organic vegetables 

Grilled Atlantic Prawns 12.00€
with wild rice pilaf, roasted vegetables and a yoghurt tartar sauce



Main Dishes

Lamb with Yoghurt Sauce 12.00€

served with roasted vegetables and garlic baby potatoes

Goat (or Lamb) with Stamnagathi (Spiny chicory) 12.00€ gf

slow cooked, in a lemon sauce with a roasted vegetable purée

Pork Ribs with homemade BBQ sauce made of thyme honey 11.00€

with a mixed green salad and homemade fried potatoes

Boureki Vegetable Pie with Pumpkin 8.50€ v gf

with soft goat cheese, potatoes and zucchini

Stuffed Chicken Fillet (Cordon Blue) with Siglino (Cured pork) and Cretan cheeses 11.00€

with wild rice pilaf and mixed green salad

Pork Tenderloin Fillet stuffed with spinach, mushrooms and cream cheese 12.00€

with a Santorini white wine sauce, potato rounds and roasted vegetables

Chicken Souvlaki 9.00€ gf

served with a mixed green salad and homemade fried potatoes

Grilled Burgers with Tomato and Mozzarella 9.80€

made from ground beef and pork meat, served with a mixed green salad and homemade fried potatoes

Beef Steak (New York cut) in a Portobello mushroom and brandy sauce 15.00€ bio

with grilled organic vegetables and mashed potatoes (recommended medium rare)

Lamb Chops with grapes, fresh rosemary and Petimezi sauce (Cretan grape juice reduction) 11.00€

grilled and served with buttery mashed potatoes and mixed green salad

v Vegetarian vg Vegan gf Gluten Free





Trusted fresh seafood from our local fish shop Koletis, Skalidi street, Chania

We use organic extra virgin olive oil in all our cold dishes and virgin olive oil for all our fried dishes.

Many of the products we use are from small local producers so that we can control their quality. It is possible that not everything from our menu will be available.

It is recommended that no changes are made to the dishes as originally presented, in order to retain the desired taste and presentation.

The Atlantic prawns, mussels and octopus are fresh frozen

VAT 23% included in all prices

The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice)

Manager: Theo Kakavelakis

Papargopoulou & Nik. Xylouri Street 99, Parigoria Hill top, Chania
Tel: +30 28210 93733 Mobile: +30 6979151577 Fax: +30 28210 90526
email: theo@theodosirestaurant.com
Web: www.theodosirestaurant.com