



PERUVIAN & JAPANESE CUISINE





MISTURA, the term that condenses the essence of Peru a reflection of their people and the country's cuisine with a multicultural of Japanese, Spanish, Chinese and Italian influence, blending these marvelous mixtures with its native pre Columbian and Incas gastronomic heritage.

Our Mistura is a modern and dynamic restaurant, celebrating the bio diversity of the island, a true homage to the Peruvian multicultural diversity and the Greek culture, by proposing savors that are once familiar yet adventurous and

Мистура – это понятие объединяет в себе и отражает сущность народа Перу и влияние японской, испанской, китайской и итальянской культур на перуанскую кухню. Эти великолепные смешения сочетаются с местным гастрономическим наследием доколумбийского периода и Инков.

Blue Lagoon Mistura - это современный и динамичный ресторан. Это празднование биоразнообразия острова, истинная дань перуанскому многокультурью и греческой культуре. Здесь когда-то знакомые ароматы становятся авантюрными и неожиданными.

The man

Chef Dimitris Katrivesis

Dimitris inspiration, the MISTURA come from his insatiable curiosity& interest in the fascinating world of essences that could not find better place than the Blue lagoon, “The” ethnic restaurant of the Elounda beach.

Dimitris has been always a passionate traveler, wanting to learn more about other cultures, visiting new places that would enrich his knowledge asa man, being a Chef.

Always challenged to explore ingredients and methods that will embrace new techniques and flavors, his creations are now here, to let you travel in his gastronomic world.

Шеф-повар Димитрис Катривесис

Вдохновение Димитриса ‘Мистура’ возникло от его ненасытного любопытства и интереса к увлекательному миру, выражение которого не могло найти лучшего места, чем этнический ресторан Blue Lagoon в Elounda Beach Hotel.

Димитрис является страстным путешественником, всегда желающим узнать больше о других культурах, посещая новые места, которые обогащают его знания как человека, так и как шеф-повара.

Димитрис всегда вдохновлён изучать ингредиенты и методы приготовления, чтобы потом использовать новые техники и вкусы. Его творения теперь доступны здесь в Elounda Beach Hotel, чтобы позволить и Вам путешествовать по его гастрономическому миру.

THE SUSHI

MAKIMONO

TEKKA MAKI

€ 15,50

Tuna rolled

Ролы с тунцом

KAPPA MAKI

€ 9,50

Cucumber

Огурец

SPICY TUNA MAKI

€ 15,50

Tuna with Chili Sauce

Rice rolled in Dried Seaweed, Spicy Tobiko

Тунец с соусом чили

Рис, обёрнутый в сушёные водоросли; острая икра 'Тобико'

CALIFORNIA MAKI

€ 14,00

Avocado, Crabstick, Tobiko

Rice rolled in Dried Seaweed

Авокадо, крабовые палочки, икра 'Тобико'

Рис, обёрнутый в сушёные водоросли

RAINBOW MAKI

€ 15,50

Color full inside out, rolled with Tuna, Salmon,

Tai slices on California Maki

Рис, обёрнутый тунцом, лососем, ломтики

Tai на Калифорния маки

BLUE LAGOON BEEF TATAKI MAKI

€ 21,50

Beef tataki ,Grilled Eel, Shrimp, Avocado, Wasabi Tobiko
Rice rolled in Dried Seaweed

Татаки из говядины, угорь на гриле, креветки, авокадо,
зелёная икра 'Тобико' Рис, обёрнутый в сушёные водоросли

EBI TEMPURA MAKI

€ 15,00

Dip Fried Shrimp, Tobiko
Rice rolled in Dried Seaweed

Креветки во фритюре, икра 'Тобико'
Рис, обёрнутый в сушёные водоросли

PERUVIAN ROLL

€ 18,00

Tuna, Spicy Mayo, Tobiko,
Yellowtail, Coriander

Тунец, острый майонез, икра 'Тобико' |
желтохвост, кориандр

CEVICHE MAKI

€ 15,00

Leche De Tigre, Corn Nut,
White Fish Ceviche, Rocoto Mayo

Лече де тигре (молоко тигра), кукуруза,
Севиче из белой рыбы, майонез с красным острым перцем

CHEFS CHOICE SASHIMI PLATER

€ 38,00

3 slices/4 varieties

3 ломтика/4 разновидности

SNACKS, BITES & SOUPS

EDAMAME

€ 14.00

Steamed Edamame

Φασόλια Σόγιας

Бобы эдамаме на пару

FLAMED EDAMAME

€ 16.00

Edamame -Sake -Lemon

Σάκε - Λεμόνι - Φασόλια Σόγιας

Бобы эдамаме – сакэ – лимон

NABEMONO SOUP

€ 18.00

Shrimps - Tofu - Chrysanthemum - Truffle

Σούπα με Γαρίδα – Τόφου - Χρυσάνθεμα - Τρούφα

Суп из креветок - тофу – хризантема - трюфель

TIRADITO MISTURA

€ 20.00

White Fish - Avocado – Corn Cob -Passion Fruit -
Black Leche De Tigre - Shiso

Λευκό Ψάρι - Αβοκάντο - Ξηρό Καρπό Καλαμπόκι -
Μαύρο Γάλα Τίγρη Με Φρούτα του Πάθους - Σίσο

Белая рыба - авокадо - кукуруза – маракуйя –
чёрное Лече де тигре (молоко тигра) - шисо

SEA BASS TIRADITO AL OLIVO

€ 19.00

Olive Oil - Fresh Tomato - Black Garlic - Coriander - Dry Onion

Ελαιόλαδο - Φρέσκια Τομάτα - Μαύρο Σκόρδο - Κόλιανδρο -
Ανυδρο Κρεμμύδι - Λαυράκι

Μορσκόη οκύνη - ολιβκόβοε μάσλο – σβεηιε πομίδορϑ –
τσέρνϑη τσεςνοκ – κοριανδρο – συσένϑη λυκ

TUNA AJI PANKA TARTAR

€ 20.00

Aji Spicy Lemon Sauce – Tuna – Chives - Wasabi IceCream

Πικάντικη Λέμονάτι Σάλτσα – Τόνος – Σχοινόπρασο -
Παγωτό Γουασάμπι

Οστρϑή λιμοννϑή σοϑς σ περτσεμ ατζι – τυνεϑ – ζελένϑη λυκ –
μοροηενοε ιζ βασαβι

CEVICHE PALTADO

€ 19.00

Avocado - Tigers Milk - Sea Bass - Quinoa - Cucumber -
Coriander Cress

Σεβίτσε με Γάλα Τίγρης - Αβοκάντο - Κοινόα - Αγγούρι –
Βλαστάρια Κόλιανδρου

Αβοκαδο – Λεχε δε τιγρε (μολοκο τιγρο) – κβινοα – ογυρεϑ –
ροστκι κοριανδρο – μορσκόη οκύνη

NIKKEI STYLE BEEF TATAKI

€ 29.00

Padron - Black Quinoa - Aji Amarillo Dressing - Rocoto Mayo

Τατάκι μοσχαρίσιο - Παδρόν - Μαύρη Κοινόα - Μαγιονέζα Ροκότο - Αμαρίγιο Ντρέσινγκ

Перец Падрон – чёрная квиноа – соус Амарито – майонез с красным острым перцем

KING CRAB JALAPENO YUZU COSHU

€ 37.00

Royal King Crab - Jalapeno Yuzu Coshu -Lime -Tobiko -Shiso

Βασιλικό Καβουροπάτι -Χαλαπέμιο Γιούζου Κόσο -Λάιμ - Αυγά Χελιδονόψαρου -Σίσο

Королевский краб – соус Yuzu Coshu – лайм – икра 'Тобико' - Шисо

DUMPLINGS ASK FOR TODAY'S SPECIAL...

€ 23.00

Ντάμπλιν Ατμού -Ρωτήστε μας για τα σπέσιαλ ημέρας....

Пельмени на пару – спросите нас о сегодняшнем предложении....

EBI TEMPURA (6 PICS)

€ 24.00

Shrimp's Tempura – Tent suyu Sauce

Γαρίδα Τεμπούρα - Σερβίρετε Με Σάλτσα Τεντ σούγιου

Креветки темпура – соус Tentsuyu

ENSALADA DE PATO PEQUINÉS

€ 28.00

Crispy Shredded Duck - Strawberries - Watermelon - Mizuna - Hoisin&nuts

Σαλάτα Πάπιας - Φράουλες - Καρπούζι - Μιζούνα - Καρπούζι - Ξηρούς Καρπούς

Хрустящая утка – клубника – арбуз – Mizuna – соус Хойсин - орехи

CRAB AVOCADO SALAD

€ 31.00

Red Arucula – Yuzu Tobiko - Jalapeno -Avocado – Crab Meat - Wasabi - Chives – Cherry Tomato

Σαλάτα Καβουριού - Κόκκινη Ρόκα - Αβοκάντο - Σχοινόπρασο - Τσέρυ Τοματίνια

Красная руккола – соус Yuzu с икрой 'Тобико' – халапеньо – авокадо – мясо краба – васаби – чеснок – помидоры черри

FISH PLATES

PULPO AL OLIVO

€ 24.00

Grilled Octopus – Green Olive – Rocoto Causa Limēna - Chorrito

Χταπόδι Σχάρας - Πράσινη Ελιά - Ροκότο Κάουσα Λιμένα - Τσορίθο

Осьминог на гриле – зелёные оливки - Rocoto Causa Limēna - Чоризо

AJI MISO BLACK COD

€ 43.00

Peruvian Miso Sauce - Black Cod - Coriander Cress

Μαύρος Μπακαλιάρος με Μισό από Περουβιανές Πιπεριές - Κρεσάκια Κόλιανδρου

Перуанский соус Мисо – чёрная треска – ростки кориандра

STEAMED SEA BASS

€ 38.00

In Banana Leaf – Dashi Pineapple Consomme

Λαβράκι Ατμού σε Μπανανόφυλο - Κονσομέ Ντάσι Ανανά

Морской окунь на пару в банановом листе – консоме из ананасового даси

MEAT PLATES

POLLO ANTICUCHO A LA BRASSA

€ 29.00

Corn Fed Chicken – Cumin Miso – Grilled Corn

Κοτόπουλο στα Κάρβουνα - Σάλτσα Αντικούτσο Μίσο - Καλαμπόκι

Κυριца на гриле – мисо с зирой – кукуруза на гриле

MISTURA UDON

€ 28.00

Korean Spicy Miso - Udon Noodles - Beef - Padron - Corn - Soya

Udon - Μοσχαράκι Σιγομαγειρεμένο σε Σόγια - Μίσο - Κορεάτικα Μπαχαρικά - Παδρόν - Καλαμπόκι

Κορεϊσκή οστρή μισο – λαψα υδον – говядина – перец Падрон – кукуруза - соя

CANTONESE KAKUNI

€ 33.00

Slow Cooked Pork Belly - Coriander – Pop Pork - Ginger – Hoisin Sauce – Potato Pure - Sichimi

Σιγομαγειρεμένη Πανσέτα - Κόλιανδρο - Ποπ Κορν Χοιρινού - Τζίντζερ - Χοισίν - Πούρε Πατάτας - Σιτσιμί

Свиная грудинка медленного приготовления – кориандр – попкорн из свинины – имбирь – соус Хойсин – картофельное пюре - приправа Shichimi

CARNE A LA BRASA

€ 48.00

Prime Quality Beef - Sesami Tentsuyu - Blue Potato - Peruvian Roots

Εξαιρετικής Ποιότητας Rib eye - Τεντσουγιου Αρωματισμένη με Σουσάμι - Μπλε Πατάτα - Περουβιανές Ρίζες

Рибай высшего качества - Tentsuyu из кунжута – синий картофель – перуанские корнеплоды

DESSERTS

LATIN AMERICA COCO TONKA ICE CREAM € 15.00

Fizzy Chocco – Tonka Ice Cream – Dulce De Leche

Παγωτό Τονκα - Τραγανό Πέτα Ζέτα Σοκολάτας - Ντούλσε Ντε Λέτσε

Мороженое с бобами тонка - Fizzy Chocco - Dulce De Leche

LIMA PIE € 15.00

Coco Steamed Cake – White Chocolate Mouse – Lime Curd

Κέικ Καρύδας Στον Ατμό - Μους Λευκής Σοκολάτας – Κρέμα λεμονιού

Кокосовый пирог на пару – мусс из белого шоколада – лимонный крем

PERUVIAN CACAO NAMELAKA € 16.00

Sun Dry Chocolate Bon Bon Cake – Peruvian Cacao – Crispy Quinoa – Cinnamon Ice Cream

Περουβιανό Κακάο - Μούς Σοκολάτας - Τραγανή Κοινόα - Παγωτό Κανέλα

Sun Dry Chocolate Bon Bon Cake - перуанское какао – хрустящая квиноа – мороженое с корицей

GINGER CHOCOLATE CULANT € 16.00

Hot Chocolate Ginger Souffle - Coconut Ice Cream - Caramel Butter

Ζεστό Σουφλέ Σοκολάτας με Τζίντζερ - Παγωτό Ινδοκάρυδο - Καραμέλα Βουτύρου

Горячее шоколадное суфле с имбирём – кокосовое мороженое – карамельное масло

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις Νόμιμες Επιβαρύνσεις.
Prices inclusive of all legal taxes.
Все налоги включены.

*Product possible fresh-frozen.
*Τα προϊόντα ενδέχεται να είναι καταψυγμένα.
*Некоторые продукты свежемороженные.

Virgin Olive Oil is used for food preparations.
Για τις παρασκευές μας χρησιμοποιείτε Παρθένο Ελαιόλαδο.
В приготовлении используется оливковое масло первого отжима.

Δελτία παραπόνων βρίσκονται στη Διάθεση σας στην έξοδο του εστιατορίου.
Printed forms available for the registration of any complaints.
Formulaire disponible, pour enregistrer les plaints.
Dementsprechenden Vordruck fuer eventuelle Beschwerden bereit zu stelle.
Печатные формы доступны для любых жалоб.