



THALASSA

C R E T A N
H E A L T H Y
D I N I N G
R E S T A U R A N T

Lexicon

Ανθόγαλο { ANTHOGALO }

anthogalo , the derivated from the first production of milk

Σαγανάκι { SAGANAKI }

commonly use as a chinaware in round shape for cooking and serving

Μουσακάς { MOUSSAKA }

moussaka , the traditional recipe

usually made from minced meat, eggplant zucchini

Απακι { APAKI }

the cretan smoked cold cut, from pork carre

Γάστρα { GASTRA }

commonly a casserole used for cooking in the oven

ούζο { OUZO }

distillated from star anise originally from the island of mitilini

ρακί { RAKI }

distillation from grapes, a cretan tradition

Appetizers

Λουκουμάδες φέτας με σιρόπι Ελιάς

Feta cheese donut with Olive syrup

Пончики с сыром “Фета” и оливковым сиропом

€ 14.00

Καπνιστή Γραβιέρα με ντομάτες confit αρωματισμένες

Με θυμάρι και ξύδι Xeres

Smoked Cretan Gruyere with Tomatoes confit aromatized With Thyme and Xeres Vinegar

Κοπченый сыр “Гравьера” с томатами медленного приготовления, ароматизированные тимьяном и уксусом Херес Шерри

€ 15.00

Γαρίδες μαριναρισμένες σε Ούζο ελαφριά σάλτσα

ντομάτας μους φέτας Και αρωματικό αφρό ντομάτας

Shrimps marinated in Ouzo light tomatoes sauce mouse Feta cheese in aromatized foam of tomatoes

Μαρινοβάννες в узо креветки с лёгким томатным соусом, муссом сыра “Фета” и ароматной томатной пенкой

€ 20.00



*Λαβράκι Ceviche μαριναρισμένο σε Σταφύλια
Τσίλι και Κολιανδρο*

Sea bass Ceviche marinated in Grapes Chili and Coriander

“Севиче” из сибаса, маринованного в винограде, чили и кориандре

€ 16.00

*Καλοκαιρινή σαλάτα με Σπανάκι baby Σταφύλια και
κροκέτα Κατσικίσιου τυριού*

Fresh salad with baby Spinach Grapes and Goat Cheese croquette

Летний салат с молодым шпинатом, виноградом и крокетой из козьего сыра

€ 15.00

*Ρόκα με Σουσάμι ντοματίνια κρουτον Χαρουπιού και
Κρητική Πικάντικη Γραβιέρα*

Rocket leaves with Sesame cherry tomatoes Carob croutons And Cretan spicy Gruyere

Руккола с кунжутными семечками, томатами черри, крутонами из плодов рожкового дерева и критским пряным сыром “Гравьера”

€ 15.00

Entrée

Ψητό Καλαμάρι με Σπανακόρυζο και Λεμόνι Comfit

Grilled Squid with Spinach Rice and Lemon Comfit

Жаренный на гриле кальмар, подается с традиционным рисом со шпинатом “Спанакоризо” и лимонным конфи

€ 16.00

Ριζότο με Ντοματίνια Δυόσμο και Ανθότυρο

Risotto with cherry Tomatoes peppermint and Anthotiro Cretan Cheese

Ризотто, приготовленное на томатной воде томаты черри, мята и критский мягкий творожный сыр “Атотиро”

€ 15.00

Χειροποίητα πράσινα Ραβιόλια με Σφρυρίδα αρωματική σάλτσα Και αφρό Γαρίδας

Handmade green Ravioli with Grouper Aromatic sauce And Shrimps foam

Зелёный равиоли ручной работы с морским окунем, ароматным соусом и воздушной пенкой со вкусом креветки

€ 16.00



*Σκιουφικτα με Μπρόκολο Απακι μελωμένο Κρεμμύδι
και Γραβιέρα*

Skiouficta Cretan pasta with Broccoli Apaki sweet Onions and Cretan Gruyere

Критская паста “Скиюфихта” с брокколи, постной копчёной свининой “Апаки”, сладким луком и сыром “Гравьера”

€ 17.00

*Σούπα με πετρόψαρα και τραγανή φέτα ψωμιού με
Μαγιονέζα*

Soup from fresh stone fishes and crispy bread with Mayonnaise

Суп из местных рыб и хрустящий ломтик хлеба с майонезом из морских ежей

€ 19.00



Main

Φιλέτο Μοσχάρι με μανιτάρια πουρέ πατάτα και Gravy

Beef fillet with Mushrooms Potatoes puree and Gravy

Филе телятины с грибами, картофельным пюре и соусом "Греви"

€ 38.00

Αρνί καρέ με αρωματικά και πατατούλες baby

Rack of Lamb herbs and baby Potatoes

Каре ягнёнка с ароматными травами и молодым картофелем

€ 32.00

Σφυρίδα με Αγκιναράκια και Αυγολέμονο

Grouper with Artichokes and Lemon - Egg sauce

Μορσκόη οκунь с артишоками и яично-лимонным соусом
"Αβγολεμόνο"

€ 30.00

Λαυράκι με σάλτσα εσπεριδοειδών και Κρητικά χόρτα

Sea bass with Citrus sauce and Cretan wild herbs

Сибас с критской зеленью и цитрусовым соусом

€ 28.00

*Μπακαλιάρος με σκορδαλιά μαύρον Σκόρδον και ζεστή
πολύχρωμη Σαλάτα από Παντζάρια*

Cod fish with garlic sauce from black Garlic and warm Beetroot salad

Треска с айоли соусом из черного чеснока и тёплый салат из разноцветной свеклы

€ 28.00

*Φρέσκο ψάρι ημέρας Σχάρας Πωσέ Φούρνου ή σε
κρούστα Αλατιού*

Fresh fish, grilled, oven, salt crust

Свежая рыба дня, приготовленная на гриле, на пару, в духовке или в соляной корочке

per 100 gr € 9.00

Αστακός σχάρας

Lobster on the Grill

Лобстер на гриле

per 100 gr € 10.00



Sweet

Ζεστό Cheesecake Κρητικής Μυζήθρας με Μέλι

Warm Cheese cake with Cretan white cheese and Honey

Горячий чизкейк с критским сыром "Мизитра" и мёдом

€ 13.00

Σουφλέ Σοκολάτας αρωματισμένο με καφέ και Παγωτό Βανίλια

Chocolate Soufflé with Coffee and Vanilla Ice cream

Шоколадный суфле с кофейным ароматом и ванильное мороженое

€ 12.00

Γαλακτοπούρεκο με Σταφίδες, σιρόπι Λεβάντας και σορμπε Μανταρίνι

Galaktompoureko with Raisins, Lavender syrup and Mandarin sorbet

Γαλαктобуреко с изюмом, лавандовым сиропом и мандариновым сорбе

€ 12.00

Μους λευκής και καραμελωμένης σοκολάτας με ζελέ Βύσσινο

Mouse of caramelized white chocolate with Cherry jelly

Μυсс белого и карамельного шоколада с вишнёвым желе

€ 12.00

Ποικιλία Παγωτό και Σορμπέ

Selection of ice cream and Sorbet

Ассорти мороженого и сорбе

€ 9.00

Φρούτα, Μαστίχα και μους Γιαουρτιού με Δνόσμο

Fruits, Hios Mastic and yogurt mousse with Mint

фрукты, мастихой и йогуртовый мусс с мятой

€ 12.00

Οι Τιμές περιλαμβάνουν Φόρους και Εξυπηρέτηση
Prices inclusive of all legal taxes.

Δελτία παραπόνων βρίσκονται στη Διάθεση σας στην έξοδο του Εστιατορίου
Printed forms available for the registration of any complains

*Τα προϊόντα ενδέχεται να είναι φρέσκο κατεψυγμένα
Product possible fresh frozen

Για της Παρασκευές μας χρησιμοποιείται Ελαιόλαδο
Olive Oil is used for Food Preparations

«ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει
εάν δεν λάβει νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)»
«consumer is not obliged to pay if the notice of payment
has not been received (receipt-invoice)»



elounda bay palace