

KRITAMO

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

Καπνισμένα σκάλλοψ  
με μους σεληινόριζας, χαβιάρι μαύρου σκόρδου, σταφίδες κονφί,  
σάλτσα οστρακοειδών με σαφράν.



Smoked scallops  
with celeriac mousse, black garlic caviar, raisin confit,  
shellfish sauce with saffron.

**€18.00**

Χοιρινό καπνιστό απάκι  
ψημένο με φρέσκα μανιτάρια, κονφί τοματίνια  
και γλυκά κρεμμυδάκια στιφάδου



Smoked pork apaki  
baked with fresh mushrooms, cherry tomato confit and  
pearl onions.

**€17.80**

Αραντσίι  
με φάρσα Κρητικών τυριών, αρωματικά βότανα,  
πελιτέ φρέσκιας τομάτας και αφρό γραβιέρας. (vegetarian)



Arancini  
with Cretan cheese farce, aromatic herbs,  
fresh tomato paste and creme de Gruyere (vegetarian)

**€15.30**

Τραγανές γαρίδες  
με τартάρ τομάτας, κρέμα γουακαμόλε  
και πούδρα καυτερής πιπεριάς.



Crispy shrimp  
with tomato tartare, guacamole cream  
and chili powder.

**€18.20**

Μοσχαρίσιο καρπάτσιο  
με φύλλα παντζαριού, τραγανή κάππαρη,  
τρίμμα πεκορίνο και τζελ μάνγκο.



Beef carpaccio  
with beetroot leaves, crunchy capers,  
grated pecorino and mango gel.

**€23.40**


Τιραντίτο  
από φρέσκο σολομό μαριναρισμένο  
σε χυμούς εσπεριδοειδών και  
γιούζου, καραμελωμένα φρούτα,  
πουρέ φραγκόσυκο με πάστα Amarillo.



Tiradito  
made from fresh salmon marinated  
in citrus juices and yuzu, caramelized fruit,  
prickly pear purée with Amarillo paste.

**€25.40**

## ΣΟΥΠΕΣ

Σούπα από γλυκοκοιτοκίθα   
με φρέσκο πορτοκάλι και τριμμένη παρμεζάνα



Squash soup   
with fresh orange and grated parmesan

€14.50

Κονσομέ καραβίδας  
αρωματισμένη με κρόκο Κοζάνης, ντάμπλινγκ αστακού,  
λάιμ και ελαιόλαδο βασιλικού.



Crayfish consommé  
flavored with Kozani saffron, lobster dumplings,  
lime and basil olive oil.

€15.30

## ΣΑΛΑΤΕΣ

Πολύχρωμη κινόα  
με φρέσκα μαριναρισμένα θαλασσινά, σορμπέ μάνγκο,  
chives, και βινεγκρέτ από μαρμελάδα πορτοκάλι.



Colorful quinoa  
with fresh marinated seafood, mango sorbet, chives,  
and orange marmalade vinaigrette.

€18.30

Iceberg wedge  
με μπέικον καπνιστού κοτόπουλου, καμένο καλαμπόκι,  
κρουτόν χαρουπιού, μπισκότο παρμεζάνας  
και βινεγκρέτ καπνιστής αντζούγιας.



Iceberg wedge  
with smoke chicken bacon, charred corn, carob croutons  
parmesan biscuit and smoked anchovy vinaigrette.


€17.50

Δροσερά σαλατικά  
με καλοκαιρινά φρούτα, καβουριζμένο κάσιους, παλαιωμένη  
κεφαλογραβιέρα, παστέλι και βινεγκρέτ φράουλας. (vegetarian)




Fresh salad  
with summer fruit, roasted cashews, aged  
kefalograviera cheese, sesame seed candy and strawberry vinaigrette. (vegetarian)

€15.20


Παραδοσιακή σαλάτα Κρίταμος   
με εφτάζιμο κριθαρένιο παξιμάδι, αρωματικό λάδι ρίγανης  
και μους από ξύγαλο Σητείας. (vegetarian)



Traditional Kritamos salad   
with seven kneaded barley rusk, aromatic oregano oil and  
mousse of Xygalo from Siteia. (vegetarian)

€16.50

## ZYMAPIKA | PASTA

Χειροποίητο tortellini   
με άγρια χόρτα εποχής, γραβιέρα Νάξου,  
κουλί από ώριμες τομάτες και λάδι μαράθου.



Homemade tortellini   
with wild seasonal greens,  
Naxos gruyere, raw tomato coulis and fennel oil.

**€17.50**

Φρέσκιες tagliatelle  
με μοσχαρίσια μάγουλα ραγού, ψητά μανιτάρια,  
αρωματικά βότανα και κρέμα ξύγαλο.



Fresh tagliatelle  
with beef cheek ragù, roasted mushrooms,  
aromatic herbs and buttermilk cream.

**€22.50**

Χειροποίητο σκιουφιχτό  
με παραδοσιακό χοιρινό απάκι, κονφί τοματίνια  
φρέσκο θυμάρι και αφρό φέτας.



Homemade skioufichto  
with traditional pork apaki, cherry tomato confit  
fresh thyme and feta mousse.

**€19.30**

## PIZOTO


Ριζότο καρναρόλι  
με ντόπιο σύγκλινο, ψητά τοματίνια,  
φουσαλίδα φέτας και μους από σταμναγκάθι.



**lactose**


Risotto Carnaroli  
with locally sourced syglino [cured pork],  
roasted cherry tomatoes,  
feta cheese and spiny chicory mousse

**€18.50**

Ριζότο μανιταριών   
με μρεπουά λαχανικών, καπνιστά τοματίνια  
και αρωματικό λάδι τρούφας.



**lactose**

Mushroom risotto   
with a mirepoix of vegetables, smoked cherry tomatoes  
and aromatic truffle oil.

**€16.70**

## ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ | SEAFOOD

Φιλετάκια σοθλομού σωτέ  
με αλεύρι καλαμποκιού, πουρέ παστινάκι, πούδρα ελαιολάδου,  
σάλτσα μπερ μπιλαν από εσπεριδοειδή και μαύρο χαβιάρι.



Sautéed Petite Salmon Fillets  
with corn flour, parsnip purée, olive oil powder,  
beurre blanc sauce with citrus and black caviar.

€26.80

Φιλέτο από φρέσκο φαγκρί ψητό  
baby corn  
Άγριο σταμναγκάθι σάλτσα μοσχολέμονο  
και κονφί ντομάτα.



Broiled red porgy fillet  
baby corn  
wild spiny chicory, lime sauce  
and tomato confit.

€37.20

Φρέσκο μπαρμπούνι σωτέ  
mous καπνιστής μελιτζάνας, μπρικ,  
αγκινάρα Ιερουσαλήμ και μπισκ καραβίδας.



Fresh sautéed red mullet  
smoked eggplant mousse, brik, Jerusalem artichoke  
and crayfish bisque.

€36.40



Γιουβέτσι με μαγιάτικο ψητό,  
ζωμός από όστρακα, μπονίτο  
και τριμμένο αυγοτάραχο Μεσολογγίου.



Broiled greater amberjack casserole,  
shellfish broth, bonito  
and grated Bottarga Missolonghi.

**€32.40**

Καραβιδομακαρονάδα  
με φρέσκια μαύρη τρούφα, πιπεριά χαλαπένιο  
και αρωματικό φρέσκο βούτυρο



Pasta with Crayfish  
with fresh black truffle, jalapeno peppers  
and aromatic fresh butter.

**€42.70**

Φρέσκος Αστακός σχάρας  
με πατάτα γκραντινέ, ανθό αλατιού,  
με συνοδεία από αρωματικές σάλτσες (κατά παραγγελία)



Fresh grilled Lobster  
with potatoes au gratin, fleur de sel, served  
with aromatic sauces (upon request)

**€130/kg**

## ΚΡΕΑΤΑ

### Μπαλιτζίνα κοτόπουλο

με μούς άγριων μανιταριών, λάδι καλοκαιρινής τρούφας,  
πουρές ψητής σεληινόριζας, σάλτσα κρέμα γραβιέρας με λεμονοθύμαρο



### Chicken Ballotine

with wild mushroom mousse, summer truffle oil,  
roast celeriac purée, gruyere cream sauce with lemon thyme

**€28.30**

### Φιλέτο αρνιού

με κρούστα από φρέσκα αρωματικά βότανα  
και παρμεζάνα, μελιωμένο κουμ κουατ, σάλτσα gravy  
από κόκκινο μαρουβά και χαρουπόμελι



### Lamb fillet

with crust of aromatic herbs and parmesan,  
honeyed kumquat gravy sauce from red marouvas  
wine and carob honey

**€32.40**

### Πορκέτα μαύρου χοίρου

με ριζότο μιλιανέζε, κρεμοστάτα μυρωδικών  
και ροζέτα από φρέσκο βούτυρο μαιντανού



### Black pork Porchetta

with Risotto alla Milanese, mixed herb Gremolata  
and fresh parsley butter rosette

**€29.70**

Καπνιστή πάπια ροζέ  
με μιλφέιγ πατάτας, τριλογία καρότου  
και σάλτσα μαυροδάφνης με φρούτα του δάσους.



Rosé smoked duck  
with potato mille-feuille, carrot trilogy  
and Mavrodafni wine sauce with forest fruits.

**€32.60**

Τουρνεντό από μοσχάρισιο φιλέτο σωτέ,  
καρμελωμένα νιόκι πατάτας, αφρό καρότου,  
σ συνοδεία από δίχρωμες αρωματικές σάλτσες.



Sauteed veal tenderloin,  
caramelized potato gnocchi, carrot mousse,  
served with bicolor aromatic sauces

**€35.60**

Dry aged ribeye black angus 30 ημερών,  
ψημένο στο γκριλ  
με σιδηρόδρομο πατάτας, παντζάρι τουρσί  
και γευστική σάλτσα μπερ μπλαν με φρέσκια τρούφα.



30-day dry aged ribeye black angus  
on the grill  
with railway potatoes, pickled beetroot  
and tasty beurre blanc sauce with fresh truffle.

**€40.00**

## ΓΛΥΚΑ | DESSERTS

Σούπα μάνγκο  
με passion fruit και παγωτό άνθρακα.



Mango soup  
with passion fruit and charcoal ice cream

€7.50

Πάβλοβα με φρέσκια κρέμα κάρδαμο  
αρωματική σάλτσα σοκολάτας, κράμπη και κόκκινα φρούτα



Pavlova with fresh cardamom cream  
aromatic chocolate sauce, crumble and red fruits

€8.00

Paris-brest με monte σοκολάτας  
φρέσκια κρέμα βανίλιας, πραλίνα φουντουκιού και παγωτό καραμέλλας



Paris-brest with chocolate monte  
fresh vanilla cream, hazelnut praline and caramel ice cream

€8.00

Σφαίρα λευκής σοκολάτας  
με βελούδινη κρέμα πατισερί, κομποτέ φράουλας, ζουμερό  
sponge cake και παγωτό bitter σοκολάτα



White chocolate ball  
with velvety creme patisserie, strawberry compote, juicy  
sponge cake and bitter chocolate ice cream

€10

*Ο Φ.Π.Α συμπεριλαμβάνεται στις τιμές.*

*Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη – τιμολόγιο).*

*Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση αναλυτικών αποδείξεων μηχανής, θεωρημένων από τη Δ.Ο.Υ.*

*Αγορανομικός Υπεύθυνος: Διευθυντής Ξενοδοχείου*

*V.A.T is included in prices.*

*Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (Receipt – Invoice).*

*The restaurant/bar is legally required to issue official receipts, certified by the relevant tax office.*

*Responsible for implementation of statutory regulations: Hotel manager.*