



ELEÓNAS

FINE CRETAN DINING

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | STARTERS

Χτένια σοτέ με λαχανικά του κήπου, κρέμα από
αγριοράπανο, κόλιανδρο, και μοσχολέμονο*

Sauteed scallops served with garden vegetables,
horseradish, coriander, and lime cream*

- 22€ -

Χταπόδι σίγομαγειρεμένο σε Λιάτικο κρητικό κρασί,
με ανοιξιιάτικη σαλάτα με φινόκιο, ροδάκινα, και γκρέιπφρουτ*

Slow-cooked octopus in Cretan Liatiko wine, served with spring salad with fennel,
peaches, and grapefruit*

- 18€ -

Καλαμάρι τσιγαριστό, σβησμένο με τσικουδιά,
κρητικά μυρωδικά, κρέμα μαραθόριζας με χαβιάρι ρέγγας,
και πέρλες από passion fruit*

Fried calamari cooked with tsikoudia, Cretan herbs, and fennel cream
with herring caviar, and passion fruit pearls*

- 18€ -

Γιουβέτσι θαλασσινών με φρούτα της θάλασσας,
σαφράν, και γλυκά ντοματίνια*

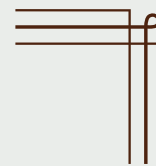
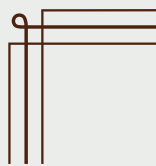
Seafood juvetsi with sea fruits, saffron, and sweet cherry tomatoes*

- 18€ -

Σοφεγάδα Κρήτης, σίγομαγειρεμένη με διαλεχτά λαχανικά Κρήτης,
γλυκό τσίλι, και καμμένη γραβιέρα

Cretan slow-cooked "sofegada" with hand-picked
Cretan vegetables, sweet chili, and burnt graviera cheese

- 18€ -



ELEÓNAS

FINE CRETAN DINING

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Ντάκος τσίζκεϊκ, με κρέμα ξύγαλου και
ξινομυζήθρας, και μπισκότο χαρουπιού
και γλυκιάς πιπεριάς

Dakos cheesecake, with "xigalo" and "xinomizithra" cream,
and carob and sweet pepper biscuit

-14€-

Κρητική σαλάτα με πολύχρωμα ντοματίνια,
ξυλάγγουρο, πιπεράκι του αγρού, κρίταμο, και
μαλακή μυζήθρα, σε κρίθινο ντάκο

Cretan salad with cherry tomatoes, Cretan "xylangouro"
cucumber, peppers, kritamo, and soft mizithra, in barley rusk

-15€-

Βιολογική σαλάτα με αλμύρα, άγρια κάπαρη, γλυκό κρεμμύδι, ρόκα, ρόδι, πράσινο
μήλο, καρύδια, αβοκάντο, και γραβιέρα με βιολογικό οξύμελο Κρήτης

Organic salad with saltwort, wild capers, sweet onion, arugula, pomegranate, green apple, walnuts,
avocado, and graviera, with organic Cretan "oxymeli" sauce

-16€-

ΚΥΡΙΩΣ / MAIN

Αρνί φιλέτο με κρητικά βότανα, τυλιγμένο σε μπόλια, σβησμένο με ρακί,
και τάρτα πατάτας με στακοβούτυρο

Lamb fillet with Cretan herbs, wrapped in crépine, drizzled with raki
and served with potato tart with pure butter

- 28€ -

Μοσχαρίσιο ραγού, με σκιουφικτά και καμμένη γραβιέρα

Beef ragout, with "skiufikta" pasta and burnt graviera

- 25€ -

Μυλοκόπι με τσιγαριστά λαχανικά, και κρέμα πιπεριάς

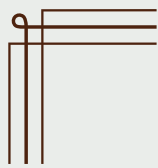
Umbrine with sautéed vegetables, and pepper cream

- 29€ -

Ψάρι ημέρας, με κριθαρότο λαχανικών και κρέμα σέλινου

Fish of the day, with vegetable orzo and celery cream

- 31€ -



ELEÓNAS

FINE CRETAN DINING

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ | DESSERT

Παραδοσιακό ραβανί με παγωτό βανίλια

Traditional semolina cake "ravani", with orange zest, and vanilla ice cream

- 11€ -

Κρητικό μπανόφι με αλατισμένη καραμέλα

Cretan banoffee with salted caramel

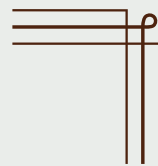
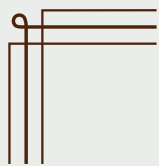
- 12€ -

Πιατέλα με φρέσκα φρούτα εποχής

Seasonal fresh fruit platter

- 14€ -





ELEÓNAS

FINE CRETAN DINING



isla
BROWN
CHANIA

CURIO
COLLECTION
by Hilton™

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

«Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο

(απόδειξη- τιμολόγιο)»Αγορανομικός Υπεύθυνος : **Λεωνίδας Τσάγκαρης**

Prices include all legal taxes as per government regulation; the outlet is obliged to offer questionnaires should the customer wish to fill compliance. The customer is not obliged to pay if the notice has not been received (receipt – invoice).

Market Inspection Officer: **Leonidas Tsagaris**

Για αλλεργίες

Φαγητά από το μενού μας ενδέχεται να περιέχουν ή να έρχονται σε επαφή με γάλα (γαλακτοκομικά), αυγά, ψάρια, οστρακόδερμα, μαλάκια, φιστίκια, γλουτένη, σόγια, σουσάμι, διοξείδιο του θείου, σέλινο, λούπινο και μουστάρδα.

Για όλα μας τα φαγητά χρησιμοποιούμε αγνό παρθένο ελαιόλαδο. Για το τηγάνισμα, χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.

Η φέτα είναι Π.Ο.Π . Παρακαλώ όπως ενημερώσετε το προσωπικό μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε.

*** Κατεψυγμένο είδος.**

Allergy statement

Menu items may contain or come into contact with milk (dairy), eggs, fish, crustaceans, mollusks, tree nuts, peanuts, gluten (wheat/rye/oats/barley), soy, sesame, Sulphur dioxide, celery, lupin & mustard.

We cook all our dishes with extra virgin olive oil.

Our fried dishes are cooked in sunflower oil. Feta cheese is P.D.O.

Please inform our team about any allergies or intolerances you may have.

*** Frozen item**

