

STARTERS

Smoked aubergine *with fresh vegetables, caramelized walnuts and Cretan goat cheese* 🍴🌱 9.00

Καπνιστή μελιτζάνα με λαχανικά, καραμελωμένα καρύδια και μους ξυνομυζήθρας

Vegetables tempura *Cretan herbs and tzatziki* 🍴🌱 10.00

Λαχανικά σε κουρκούτι μπύρας με αρωματικά Κρήτης και τζατζίκι

Feta panko cheese *on tomato jam aromatized with verbena herb* 🍴 10.00

Μπαλάκια φέτας σε πάνκο με μαρμελάδα ντομάτας αρωματισμένη με Λουίζα

Aged (24 months) goat cretan gruyere, *caramelized baked pears and honey sauce* 🍴 11.00

Κατσικίσια γραβιέρα 24μηνης ωρίμανσης με καραμελωμένα αχλάδια και σάλτσα μελιού

Cretan araki (smoked pork) *with a variety of mushrooms, balsamic cream and “petimezi”* 12.00

Ποικιλία μανιταριών με απάκι σοτέ, χυμό λεμονιού και πετιμέζι

“Soutzoukakia” *on smoked gruyere cream and tomatoes sauce* 13.00

Σουτζουκάκια με σάλτσα από ψητά ντοματίνια και κρέμα καπνιστής γραβιέρας

SALADS

Cretan salad *with pickles, smoked feta cheese on local rusks* 🍴 9.00

Κρητική σαλάτα με πίκλες και καπνιστή φέτα σε παραδοσιακά κριθίνα παξιμάδια

Atermono green salad *with nuts, dried figs, green apple and citrus vinaigrette* 🍴🌱🌱 11.00

Πράσινη σαλάτα με ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα σύκα, πράσινα μήλα και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

Fresh mozzarella *with selection of tomatoes herbs and basil oil* 🍴🌱 10.00

Φρέσκια μοτσαρέλα με ποικιλία από ντομάτες, βότανα και λάδι βασιλικού

VEGGIE MENU

Stuffed vegetables *with groats and eggplant, roast potatoes and yoghurt sauce* 🍴 12.00

Γεμιστά με πλιγούρι και μελιτζάνες, πατάτες φούρνου και σάλτσα γιαουρτιού

Veggie Burgers: *Plant based burgers (from peas and beetroots) with chick peas’ pita, green salad and mustard dressing* 🌱🌱 14.00

Μπιφτέκια με φυτικό κιμά (από αρακά και παντζάρια), πίτες ρεβιθιού, πράσινη σαλάτα και λαδολέμονο μουςτάρδας

MARINE DISHES

Grilled squid *with tomato tapenade and cream goat cheese* 🌱 15.00

Καλαμάρι ψητό σχάρας με ταπενάτ ντομάτας και κρητικό κατσικίσιο τυρί κρέμα

Grilled octopus *with fava beans cream, caramelized onions and cherry tomato confit* 🌱🌱 17.00

Χταπόδι σχάρας με κρέμα φάβας, καραμελωμένα κρεμμύδια και ντοματίνια κονφί

Cod fish (crispy) *garlic and beetroot mousse and legumes salad* 🌱 14.00

Μπακαλιάρος σε κουρκούτι με σκορδαλιά παντζαριού και σαλάτα οσπριάδας

Sea bass, coast chicory “stamnagathi” and egg-lemon foam 🌱🌱 17.00

Λαβράκι φιλέτο ποσέ με σταμναγκάθι και αφρό αυγολέμονου

Black ink risotti *with sea food and rice crackers* 🌱🌱 18.00

Μαύρο ριζότο με θαλασσινά και κράκερ ρυζιού

Selection of fresh fish or lobster on request 24 hrs in advance.

Please ask our staff!

Δυνατότητα παραγγελίας φρέσκου ψαριού ή αστακού 24 ώρες πριν.

Παρακαλούμε, ενημερωθείτε από το προσωπικό μας.

MEAT LOVE

Coq au vin *rooster in wine with local carob pasta “skioufikta”* 🌱🌱 15.00

Κόκορας μαριναρισμένος κρασάτος και παραδοσιακά σκιουφικτά με χαρούπι

Pork pancetta *slowly cooked, with roast potato puree and “Florina” peppers sauce* 🌱 17.00

Χοιρινή πανσέτα *σιγοψημένη, με πουρέ ψητής πατάτας και σάλτσα καπνιστής πιπεριάς Φλωρίνης*

Black pork steak *with baby potatoes and flavored butter* 🌱🌱 18.00

Μπριζόλα μαύρου χοίρου με πατάτες baby και αρωματικό βούτυρο

Lamp shank *slowly cooked for 10hrs with apple chutney, plum sauce and jacket potatoes* 🌱 24.00

Κότσι αρνιού *σιγοψημμένο για 10 ώρες, τσάτνεϊ μήλου, σάλτσα από δαμάσκηνα και οφτές πατάτες.*

Beef cheeks *with carrot puree and wine sauce* 🌱 18.00

Μοσχαρίσια μάγουλα με πουρέ καρότου και σάλτσα κρασιού

Beef steak or Aged beef steak “25d” (450-500gr) 25.00 | 35.00

With jacket potatoes, mushroom tartare and flavored butter

Μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα ή αργής ωρίμανσης 25ημερων με οφτές πατάτες ταρτάρ μανιταριών και αρωματικό βούτυρο

HOT & COLD PLATTERS

Cretan cheese and cold cuts platter 13.00

Fine gruyere, feta, “xinomizithra” (sour fresh cheese) and “mizithra” (fresh cheese).

“Araki” (smoked pork & chicken), smoked pancetta, country sausage

Ποικιλία κρητικών τυριών και αλλαντικών

Γραβιέρα, φέτα, ξυνομυζήθρα, μυζήθρα.

Απάκι χοιρινό, απάκι κοτόπουλου, καπνιστή πανσέτα, χωριάτικο λουκάνικο

Assorment of finger foods 15.00

Chicken won ton, vegetable spring rolls,

eggplant patties, flaming cheese pretzels, cheese puffs

Ποικιλία “finger foods”

Won ton κοτόπουλο, spring rolls λαχανικών,

μπουρεκάκια μελιτζάνας, φλογέρες τυριών / αλλαντικών, πουγκιά τυριού

DESSERTS

Chocolate souffle 9.00

with cookie crumble and salted caramel

(served with vanilla ice cream)

Σουφλέ σοκολάτα

με crumble μπισκότου και αλμυρή καραμέλα

(σερβίρετε με παγωτό βανίλια)

NAMELAKA *caramelized white chocolate with raspberry* 10.00

ice cream and cookie crumble

Καραμελωμένη λευκή σοκολάτα

με παγωτό βατόμουρο και crumble μπισκότου

Millefeuille vanilla 10.00

with crispy crust leaves and salted caramel




Μιλφέιγ βανίλια με τραγανά φύλλα κρούστας

και αλμυρή καραμέλα

Pina colada *cream cake with pineapple and coconut (VEGAN)* 11.00

Πάστα «Pinacolada» με ανανά και καρύδα

COC  N
BAR RESTAURANT

 Vegan  Gluten free  Lactose free