



THE

BEACH HOUSE

At The Beach House, we combine rare local produce of the Cretan land with expertise cooking techniques so that each individual ingredient maintains its beauty and autonomy. The foundation of each dish is an amalgam of quintessential Mediterranean flavours fused with select ingredients from around the world. Platters to share reflect inspiration drawn from the natural rugged surroundings of the cove - we invite you to indulge in a unique culinary experience.

Sotiris Arabidis, Chef

Panagiotis Valsamakis, Executive Chef

LUNCH

OUR SELECT PRODUCTS

Handpicked Cretan ingredients brought to you at the Cove

Contributing to the local Cretan community and serving our Greek heritage are key to the Cove philosophy. In gastronomy terms, our belief in the importance of provenance has led us to forging strong relationships with small-scale producers throughout Greece and gathering the finest, freshest, local produce at the Cove.

Our chosen specialty ingredients include PDO products (Protected Designation of Origin); fused with the world-class expertise of Daios Cove's chefs, a magically authentic dining experience is crafted for our guest to enjoy.



CHANIA

Honey / Honeycomb
by Aroma Kritis

Oranges
by Fragakis Farm

RETHYMNO

Meat
by Hasikou Butchery

Carob
by Creta Carob

IRAKLION

Rusks
by Hatzi Bakery

Eggs
by Syntichakis Farm

AGIOS NIKOLAOS

Olive oil
by the Kritsa Cooperative

Seliani Feta / Anthotiro cheese
by Siligardos Farm

Vegetables
by Gresko Family

Avocados
by Paterakis Farm



Fresh & Raw

Citrus-flavoured sea bream ceviche with jalapeño mayonnaise and yuzu
Ceviche von der Goldbrasse mit Zitrusaromen, Jalapeño-Mayonnaise und Yuzu
Ceviche de daurade aux agrumes avec mayonnaise au jalapeño et yuzu
23€ **H DF**

Beef tartare with pickled mayonnaise, dehydrated egg yolk and herring caviar
Rindertatar mit Pickle-Mayonnaise, gebeiztem Eigelb und Heringskaviar
Tartare de boeuf avec mayonnaise aux cornichons,
jaune d'oeuf séché et caviar de hareng
27€ **SF DF**

Avocado tartare with zucchini, pine nuts, jalapeño pepper,
parsley, onion, agave syrup, spearmint and mustard
Avocado-Tatar mit Zucchini, Pinienkernen, Jalapeños, Petersilie,
Zwiebel, Agavensirup, Krauseminze und Senf
Tartare d'avocat avec courgettes, pignons de pin, piment jalapeño,
persil, oignon, sirop d'agave, menthe et moutarde
18€ **H VVG DF**

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person
Mitglieder des Residents' Club können pro Person insgesamt drei Gerichte wählen
Les membres du Residents' Club peuvent commander trois plats au total par personne



Greek Hot Meze

Fried calamari with aioli sauce and smoked paprika
Frittierte Calamari mit Aioli und geräuchertem Paprika
Calamars frits avec sauce aioli et paprika fumé

23€ **SF DF NF**

Oven-baked feta cheese with chili oil, cracked pepper,
spicy marmalade, grilled tomato and peppers
Im Ofen gebackener Feta mit Chili-Öl, gestoßenem Pfeffer,
pikanter Marmelade, gegrillter Tomate und Paprika
Feta au four avec huile de piment, poivre concassé,
marmelade épicée, tomate grillée et poivrons

18€ **VG GF SF NF**

Josper-grilled octopus marinated in pickled vegetables
with potato chips, paprika mayonnaise and flatbread
In eingelegtem Gemüse marinierter Oktopus aus dem Josper Grillofen
mit Kartoffelchips, Paprikamayonnaise und Fladenbrot
Poulpe grillé au four Josper mariné avec des légumes au vinaigre,
chips de pommes de terre, mayonnaise au paprika et pain plat

25€ **SF DF**



Leaves & Roots

Heirloom tomato salad with olive soil, burrata cheese,
basil oil, hazelnuts and grilled artichokes

Salat aus alten Tomatensorten mit Oliven-„Erde“, Burrata-Käse,
Basilikumöl, Haselnüssen und gegrillten Artischocken

Salade de tomates anciennes avec "terre" d'olive, burrata,
huile au basilic, noisettes et artichauts grillés

25€ **VG SF**

Cherry tomato salad with local cucumber, samphire,
Seliani feta cheese, Cretan olive oil rusk, Cretan olives,
vinaigrette and pickled peppers

Salat aus Kirschtomaten mit Gurken aus der Region, Meerfenchel,
Seliani-Feta, kretischem Zwieback mit Olivenöl, kretischen Oliven,
Vinaigrette und eingelegtem Paprika

Salade de tomates cerises avec concombre local, salicorne,
feta Seliani, biscotte crétoise à l'huile d'olive, olives crétoises,
vinaigrette et piments marinés

18€ **VG SF**

Quinoa salad with corn, cherry tomatoes, edamame beans,
baby gem lettuce, spearmint, avocado, hazelnuts and goji berries

Quinoa-Salat mit Mais, Kirschtomaten, Edamame-Bohnen,
Baby-Salatherzen, Krauseminze, Avocado, Haselnüssen und Goji-Beeren

Salade de quinoa au maïs avec tomates cerises, fèves edamame,
laitue gemme, menthe, avocat, noisettes et baies de goji

20€ **H V VG GF DF**

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person

Mitglieder des Residents' Club können pro Person insgesamt drei Gerichte wählen

Les membres du Residents' Club peuvent commander trois plats au total par personne



Spreads

"Taramosalata" smoked fish roe dip with olive soil

„Taramosalata“: Dip aus geräuchertem Fischrogen mit Oliven-„Erde“

"Taramosalata" crème onctueuse à base d'œufs de poisson avec "terre" d'olive

12€ **DF**

"Tzatziki" yoghurt dip with local cucumber, dill oil and lime

„Tzatziki“: Joghurt-Dip mit einheimischen Gurken, Dillöl und Limette

"Tzatziki" trempette au yaourt avec concombre local, huile d'aneth et citron vert

12€ **VG**

"Kopanisti" cheese dip with smoked paprika and goat milk yoghurt

„Kopanisti“: Käse-Dip mit geräuchertem Paprika und Ziegenmilchjoghurt

"Kopanisti" trempette au fromage avec paprika fumé et yaourt au lait de chèvre

12€ **VG**

Santorini "fava" dip with caramelised onions

Santorinischer „Fava“-Dip mit karamellisierten Zwiebeln

Trempette "fava" de Santorin avec oignons caramélisés

12€ **H V VG DF**

"Melitzanosalata" smoked eggplant dip with chilli oil and dry "anthotyro" cheese

„Melitzanosalata“: Dip ausgeräucherten Auberginen
mit Chili-Öl und getrocknetem Anthotyro-Käse

"Melitzanosalata" trempette d'aubergine fumée
avec huile de chili et fromage "anthotyro" sec

12€ **H V VG**

All spreads are served with whole wheat crackers, pitta bread, sourdough crostini and tortilla

Alle Aufstriche werden mit Vollkorncrackern, Pitabrot, Sauerteig-Crostini und Tortilla serviert

Toutes les trempettes sont servies avec des craquelins de blé entier, du pain pita,
des crostini au levain et tortilla

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person

Mitglieder des Residents' Club können pro Person insgesamt drei Gerichte wählen

Les membres du Residents' Club peuvent commander trois plats au total par personne



Side Dishes

Crispy potatoes with smoked paprika,
"staka" goat milk cream and Cretan gruyère cheese

Knusprige Kartoffeln mit geräuchertem Paprika,
„Staka“-Ziegenmilchcreme und kretischem Gruyère-Käse

Pommes de terre croustillantes avec paprika fumé,
"staka" crème de lait de chèvre et gruyère de Crète

10€ **VG GF SF NF**

"Tsigariasta" sautéed local greens with lemon olive oil sauce

„Tsigariasta“: sautierte einheimische Gemüse mit Zitronen-Olivenöl-Sauce

"Tsigariasta" herbes locales sautées avec vinaigrette à l'huile d'olive et au citron

10€ **H V VG GF SF DF NF**

Potato mousseline

Kartoffel-Mousseline

Mousseline de pommes de terre

10€ **VG GF SF NF**

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person

Mitglieder des Residents' Club können pro Person insgesamt drei Gerichte wählen

Les membres du Residents' Club peuvent commander trois plats au total par personne



Sea & Land

Grilled dorado with lemon honey sauce, "tsigariasta" sautéed local greens
with lemon olive oil sauce, fresh herbs and chopped Greek salad

Gegrillte Dorade mit Zitronen-Honig-Sauce, „Tsigariasta“
(sautierte einheimische Blattgemüse mit Zitronen-Olivenöl-Sauce),
frischen Kräutern und gehacktem griechischen Salat

Daurade grillée avec vinaigrette au miel et au citron, "tsigariasta"
herbes locales sautées avec vinaigrette à l'huile d'olive et au citron,
herbes fraîches et salade grecque hachée

32€ **H GF SF DF NF**

Paccheri all'arrabbiata with "gavros" marinated anchovies,
eggplant cream and dry "anthotyro" cheese

Paccheri all'arrabbiata mit „Gavros“ (marinierte Sardellen),
Auberginencreme und trockenem Anthotyro-Käse

Paccheri all'arrabbiata avec anchois marinés "gavros",
crème d'aubergine et fromage "anthotyro" sec

22€ **NF**

Gado gado bowl with tempeh and satay sauce

Gado-Gado-Bowl mit Tempeh und Satay-Sauce

Bol gado-gado avec tempeh et sauce satay

26€ **H V VG GF DF**

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person
Mitglieder des Residents' Club können pro Person insgesamt drei Gerichte wählen
Les membres du Residents' Club peuvent commander trois plats au total par personne



Sea & Land

Black Angus sirloin steak (300gr)
with baby potatoes, local greens and chimichurri sauce

Sirloin-Steak vom Black-Angus-Rind (300 g)
mit Babykartoffeln, einheimischem Gemüse und Chimichurri-Sauce

Entrecôte Black Angus (300gr)
avec pommes de terre, légumes verts locaux et sauce chimichurri

35€ **NF**

Grilled baby chicken with crushed baby potatoes,
cherry tomato confit, lemon olive oil sauce with honey and corn

Gegrilltes Stubenküken mit Baby-Stampfkartoffeln,
konfierten Kirschtomaten, Zitronen-Olivenöl-Sauce mit Honig und Mais

Poussin grillé avec écrasé de pommes de terre grelots,
tomates cerises confites, vinaigrette au miel et au citron et maïs

22€ **GF SF**

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person
Mitglieder des Residents' Club können pro Person insgesamt drei Gerichte wählen
Les membres du Residents' Club peuvent commander trois plats au total par personne



To Share

Salt crusted fish, served with "tsigariasta" sautéed local greens
and crispy baby potatoes

Fisch in Salzkruste, serviert mit „Tsigariasta“ (sautierte einheimische
Blattgemüse) und knusprigen Babykartoffeln

Poisson en croûte de sel, servi avec des herbes locales sautées
"tsigariasta" et des pommes de terre croustillantes

125€/kg **GF SF DF NF**

Oysters with lime (per piece)

Austern mit Limette (pro Stück)

Huîtres au citron vert (par pièce)

15€ **GF SF DF NF**

Black Angus tomahawk steak (1000gr) with pickled mayonnaise,
crispy baby potatoes, grilled vegetables and assorted sauces

Black Angus Tomahawk Steak (1000gr) mit eingelegter Mayonnaise,
knusprigen Babykartoffeln, gegrilltem Gemüse und verschiedenen Saucen

Tomahawk Black Angus (1000gr) avec mayonnaise aux cornichons,
pommes de terre croustillantes, légumes grillés et sauces assorties

170€

RESIDENTS' CLUB

The above three dishes are not included in the Residents' Club
and can be ordered at an additional charge. 24-hours advance order required.

Die obigen drei Gerichte sind nicht im Residents' Club enthalten
und können gegen Aufpreis bestellt werden. 24-Stunden-Vorbestellung erforderlich.

Les trois plats ci-dessus ne sont pas compris dans le Residents' Club mais peuvent être
commandés avec un supplément. Commande préalable de 24 heures requise.

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person
Mitglieder des Residents' Club können pro Person insgesamt drei Gerichte wählen
Les membres du Residents' Club peuvent commander trois plats au total par personne



Desserts

Baked cheesecake with forest fruits

Käsekuchen mit Waldfrüchten

"Cheesecake" gâteau au fromage blanc et aux fruits des bois

12€ **VG**

Mi-cuit chocolate cake with banana and vanilla ice cream

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern mit Banane und Vanilleeis

Gâteau mi-cuit au chocolat avec banane et glace vanille

12€ **VG**

Lemon tart with forest fruit coulis

Zitronentarte mit Waldfrucht-Coulis

Tarte au citron avec coulis de fruits des bois

12€ **VG**

Raw snickers tart with red fruit coulis and vanilla ice cream

Rohe Snickers-Tarte mit rotem Frucht-Coulis und Vanilleeis

Tarte crue façon snickers avec coulis de fruits rouges et glace vanille

15€ **H VVG DF**

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person

Mitglieder des Residents' Club können pro Person insgesamt drei Gerichte wählen

Les membres du Residents' Club peuvent commander trois plats au total par personne



Desserts

Chocolate and tahini fudge with dates and vanilla almond milk ice cream

Schokoladen-Tahini-Fudge mit Datteln und Vanille-Mandelmilch-Eis

Fudge au chocolat et à la crème de sésame "tahini"
avec des dattes et glace vanille au lait d'amande

12€ **H V VG DF**

Panna cotta with raspberry coulis and coconut flakes

Panna cotta mit Himbeer-Coulis und Kokosflocken

Panna cotta au coulis de framboise et flocons de noix de coco

12€ **H V VG DF**

Seasonal fruit slices

Aufgeschnittene Früchte der Saison

Fruits de saison tranchés

12€ **H V VG GF SF DF NF**

Ice cream and sorbet selection (one scoop)

Auswahl an Eiscremes und Sorbets (eine Kugel)

Sélection de glaces et sorbets (une boule)

5€ **VG**

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person
Mitglieder des Residents' Club können pro Person insgesamt drei Gerichte wählen
Les membres du Residents' Club peuvent commander trois plats au total par personne

H

Healthy / Gesund / Sain

V

Vegan / für Vegan / Végétalien

VG

Vegetarian / für Vegetarier / Végétariens

GF

Gluten free / Glutenfrei / Sans gluten

SF

Soy free / Sojafrei / Sans soja

DF

Dairy free / Milchfrei / Sans produits laitiers

NF

Nut free / Nussfrei / Sans noix

You are kindly requested to contact the restaurant manager if you suffer from any food allergy or intolerance to any product or substance. We will be happy to inform you about the ingredients we use to prepare the dishes or, if you prefer, we can prepare a substitute dish for you.

Bitte wenden Sie sich an die Restaurantleitung, falls Sie an Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten leiden. Wir informieren Sie dann gern über die Zutaten, die wir für unsere Speisen verwenden. Auf Wunsch können wir auch ein individuell für Sie passendes Gericht zubereiten.

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de contacter le maître d'hôtel afin de lui demander les ingrédients utilisés dans les mets ou si vous préférez, de vous faire préparer un plat adapté à votre régime personnel.

All courses may contain traces of wheat, barley, rye or triticale.

Market Inspection Representative: George Brilakis

Prices include all legal taxes and service charges. Customers may refuse to pay if the restaurant does not issue a valid tax receipt or invoice for their purchase(s).