



THE

BEACH HOUSE

Στο The Beach House δημιουργήσαμε ένα πλούσιο μενού που συνδυάζει ιδιαίτερα τοπικά προϊόντα της κρητικής γης με σύγχρονες τεχνικές μαγειρικής. Στόχος μας η ανάδειξη της μοναδικής ομορφιάς και της δύναμης του κάθε συστατικού.

Πιάτα που παντρεύουν εξαιρετικές μεσογειακές γεύσεις με επιλεγμένα συστατικά απ' όλο τον κόσμο. Σας προσκαλούμε να απολαύσετε μια ξεχωριστή γαστρονομική εμπειρία σε ένα ιδιαίτερο φυσικό περιβάλλον, πάνω στη θάλασσα.

*Σωτήρης Αραμπίδης, Chef
Παναγιώτης Βαλσαμάκης, Executive Chef*

Солнечная терраса ресторана The Beach House с великолепным видом на сказочную бухту приглашает отправиться в незабываемое гурмэ-путешествие.

Оцените всю палитру вкуса средиземноморской кухни, гармонично сочетающей инновационные идеи и традиционные методы приготовления блюд. Мы предлагаем восхитительные блюда, приготовленные из местных органических продуктов – щедрых даров Крита.

*Соти́рис Араби́дис, Шеф-повар
Панайотис Валсама́кис, главный шеф-повар отеля*



Φρέσκα & Ωμά / Лёгкие Закуски

Σεβίτσε λαβράκι αρωματισμένο με εσπεριδοειδή,
μαγιονέζα πιπεριάς jalapeño και γιούζου

Севиче из морского леца с цитрусовыми,
майонезом из халапеньо и юдзу

23€ **H DF**

Μοσχαρίσιο τартάρ με μαγιονέζα με πίκλες,
αποξηραμένο κρόκο αυγού και χαβιάρι ρέγγας

Тартар из говядины с маринованным майонезом,
дегидрированным яичным желтком и икрой сельди

27€ **SF DF**

Τартάρ αβοκάντο με κολοκύθι, κουκουνάρι, πιπεριά jalapeño,
μαϊντανό, κρεμμύδι, σιρόπι αγάυης, δυόσμο και μουστάρδα

Тартар из авокадо с цукини, кедровыми орешками, перцем халапеньо,
петрушкой, луком, сиропом агавы, мятой и горчицей

18€ **H VVG DF**



Ελληνικοί Μεζέδες / Греческое Мезе

Καλαμάρι τηγανητό με σάλτσα αγιολί και καπνιστή πάπρικα

Жареные кальмары с соусом айоли и копченой паприкой

23€ **SF DF NF**

Φέτα φούρνου με λάδι τσίλι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι,
πικάντικη μαρμελάδα, ντομάτα σχάρας και πιπεριές

Запеченный сыр фета с маслом чили, молотым перцем,
острым мармеладом, помидорами на гриле и перцем

18€ **VG GF SF NF**

Χταπόδι σε φούρνο Josper μαριναρισμένο με πίκλες λαχανικών,
τσιπς πατάτας, μαγιονέζα με πάπρικα και χειροποίητη πίτα

Осьминог на гриле хоспер, маринованный в овощах с
картофельными чипсами, майонезом из паприки и лепешками

25€ **SF DF**



Φύλλα & Ρίζες / Овощи И Зелень

Ντοματοσαλάτα με χύμα ελιάς, μπουράτα,
λάδι βασιλικού, φουντούκια και αγκινάρες σχάρας

Салат из томатов с оливками, сыром буррата, базиликовым маслом,
фундуком и жареными артишоками

25€ **VG SF**

Σαλάτα με ντοματίνια, ξυλάγγουρο, κρίταμο, φέτα Σελιανή,
κρητικό λαδοπαξιμάδο, κρητικές ελιές, λαδόξυδο και πιπεριές πίκλα

Салат из помидоров черри и огурцов, самфиром,
сыром фета Селиани, сухарями из критского оливкового масла,
критскими оливками, винегретом и маринованным перцем

18€ **VG SF**

Σαλάτα κινόα με καλαμπόκι, ντοματίνια, φασόλια ενταμάμε,
μαρούλι, дуόσμο, αβοκάντο, φουντούκια και γκότζι μπέρι

Салат из киноа с кукурузой, помидорами черри, фасолью эдамаме,
листьями салата, мятой, авокадо, фундуком и ягодами годжи

20€ **H V VG GF DF**



Αλείμματα / Спреды

Καπνιστή ταραμοσαλάτα με χύμα ελιάς
«Ταрамосалата» из копченой икры с оливками

12€ **DF**

Τζατζίκι με ξυλάγγουρο, λάδι άνηθου και λάιμ
«Тзатзыки» из йогурта с огурцом, маслом из семян укропа и лаймом

12€ **VG**

Κοπανιστή με καπνιστή πάπρικα και κατσικίσιο γιαούρτι
«Κοпанисты» сырный соус с копченой паприкой и йогуртом из козьего молока

12€ **VG**

Φάβα Σαντορίνης με καραμελωμένα κρεμμύδια
Дип из бобов «фава» Санторини с карамелизированным луком

12€ **H V VG DF**

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα με λάδι τσίλι και ξηρό ανθότυρο
Дип из копченых баклажанов «Мелицаносалата»
с маслом чили и сыром «антотиро»

12€ **H V VG**

Τα αλείμματα σερβίρονται με κράκερ ολικής άλεσης,
πίτα, κριτσίνι με προζύμι και торτίγια

Все спреды подаются с цельнозерновыми крекерами,
питтой, кростини на закваске и тортильей



Συνοδευτικά Πιάτα / Гарниры

Τραγανές πατάτες με καπνιστή πάπρικα, στάκα και γραβιέρα Κρήτης

Хрустящий картофель с копченой паприкой,
сливками из козьего молока «стака» и критским сыром грюйер

10€ **VG GF SF NF**

Τσιγαριαστά χόρτα με λαδολέμονο

“Цигариаста” – обжаренная критская зелень с соусом
из лимонно-оливкового масла.

10€ **H V VG GF SF DF NF**

Πουρές πατάτας

Картофельный муслин

10€ **VG GF SF NF**



Γεύσεις από τη Γη και τη Θάλασσα / Мясные Блюда - Дары Моря

Τσιπούρα σχάρας με λαδολέμονο με μέλι,
τσιγαριαστά χόρτα με λαδολέμονο,
φρέσκα μυρωδικά και ψιλοκομμένη χωριάτικη σαλάτα

Дорадо на гриле с лимонно-медовым соусом,
“цигариаста” - обжаренная местная зелень с соусом из
лимонно-оливкового масла, свежей зелены и греческим салатом

32€ **H GF SF DF NF**

Ζυμαρικά rascheri αραμπιάτα με μαριναρισμένο γαύρο,
κρέμα μελιτζάνας και ξηρό ανθότυρο

Паккери ал аррабиата с маринованными анчоусами «гаврос»,
соусом из баклажанов и сыром «антотиρο»

22€ **NF**

Μπολ γκάντο γκάντο με ζυμωμένη σόγια και σάλτσα σατάι

Гадо-гадо с темпе и соусом сатай

26€ **H V VG GF DF**

Μοσχαρίσιο κόντρα φιλέτο Black Angus (300γρ)
με πατάτες, τοπικά χόρτα εποχής και σάλτσα τσιμιτσούρι

Стейк Блэк Ангус (300гр)
с молодым картофелем, критской зеленью и соусом чимичурри

35€ **NF**

Κοτόπουλο νανάκι σχάρας με χονδροσπασμένες πατάτες
και ψητά ντοματίνια, λαδολέμονο με μέλι και καλαμπόκι

Цыпленок на гриле с измельченным молодым картофелем,
конфи из помидоров черри, лимонно-оливковым
соусом с медом и кукурузой

22€ **GF SF**



Για την Παρέα / Блюда В Стол По Запросу

Ψάρι σε κρούστα αλατιού,
σερβίρεται με τσιγαριαστά χόρτα εποχής και τραγανές πατάτες

Рыба запечённая в соли, подается с обжаренной местной
зеленью «цигариаста» и хрустящим молодым картофелем

125€/κιλό/кг **GF SF DF NF**

Στρείδια με λάιμ (κομμάτι)

Устрицы с лаймом (шт)

15€ **GF SF DF NF**

Μπριζόλα τόμαχοκ Black Angus (1000γρ)
με μαγιονέζα από πίκλες, τραγανές πατάτες και λαχανικά σχάρας,
συνοδεύεται από ποικιλία σαλτσών

Стейк Блэк Ангус (1000 гр)

с маринованным майонезом, хрустящим молодым картофелем,
овощами на гриле и ассорти соусов

170€

RESIDENTS' CLUB

Τα παραπάνω τρία πιάτα διατίθενται κατόπιν αιτήματος 24 ώρες νωρίτερα
και έχουν επιπλέον χρέωση καθώς δεν συμπεριλαμβάνονται στο Residents' Club.

Три блюда, указанные выше, не включены в Residents' Club и могут быть заказаны за
дополнительную плату. необходим предварительный заказ за 24 часа.



Επιδόρπια / Десерты

Τσίζκεϊκ φούρνου με φρούτα του δάσους

Чизкейк с лесными ягодами

12€ **VG**

Υγρό κέικ σοκολάτας με μπανάνα και παγωτό βανίλια

Шоколадный торт с бананом и ванильным мороженым

12€ **VG**

Τάρτα λεμόνι με κουλί φρούτων του δάσους

Лимонный тарт с соусом из лесных ягод

12€ **VG**

Ωμοφαγική τάρτα από αλμυρά φιστίκια
με κουλί κόκκινων φρούτων και παγωτό βανίλια

Тарт сникерс с соусом из красных фруктов
и ванильным мороженым

15€ **H V VG DF**



Επιδόρπια / Десерты

Fudge με σοκολάτα και ταχίνι, χουρμάδες
και παγωτό βανίλια από γάλα αμυγδάλου

Шоколадно-тахिनová помадка с финиками
и ванильным мороженым из миндального молока

12€ **H VVG DF**

Πανακότα με κουλί βατόμουρου και νιφάδες καρύδας

Панакота с малиновым соусом и кокосовой стружкой

12€ **H VVG DF**

Φρούτα εποχής σε φέτες

Сезонные фрукты

12€ **H VVG GF SF DF NF**

Παγωτό και сорμπέ σε ποικιλία γεύσεων (μπάλα)

Мороженое и сорбеты в ассортименте (один шарик)

5€ **VG**

H

Υγιεινή επιλογή / Полезный

V

Για αυστηρά χορτοφάγους / Веганские блюда

VG

Για χορτοφάγους / Вегетарианские блюда

GF

Χωρίς γλουτένη / Не содержит глютен

SF

Χωρίς σόγια / без сои

DF

Χωρίς γαλακτοκομικά / без молочных продуктов

NF

Χωρίς ξηρούς καρπούς / без орехов

Παρακαλούμε να απευθυνθείτε στον υπεύθυνο του εστιατορίου σε περίπτωση που έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο συστατικό. Θα είναι χαρά μας να σας ενημερώσουμε για τα συστατικά που χρησιμοποιούνται στα πιάτα μας και να προετοιμάσουμε ένα εναλλακτικό πιάτο για εσάς.

Уважаемые гости, если у вас есть аллергия или пищевая непереносимость определенных продуктов, пожалуйста, подойдите к менеджеру ресторана. Мы будем рады рассказать об ингредиентах, которые используются при приготовлении блюд или, если есть необходимость, можем приготовить специальное блюдо для вас.

Όλα τα πιάτα ενδέχεται να περιέχουν ίχνη σιταριού, κριθαριού, σίκαλης ή τριτικάλε.
Все блюда могут содержать следы пшеницы, ячменя, ржи или тритикале.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γιώργος Μπριλάκης
Представитель инспекции: Джордж Брилакис

Φ.Π.Α και λοιποί φόροι συμπεριλαμβάνονται.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

Цены включают все государственные налоги и сборы за обслуживание. Клиенты могут отказаться оплатить свой заказ, если ресторан не выдает кассовый чек или квитанцию.