

*Thea* Roof Garden Restaurant

# SUMMER MENU

in collaboration with

Artisans of Crete

Artisans of Crete products are used for the preparation of dishes.

You can try their unique products in the Almyrida Residence lobby next to the reception.

[www.artisansofcrete.com](http://www.artisansofcrete.com)

## Ορεκτικά – Appetizers

Σούπα της ημέρας <i>Soup of the day</i>	4.40 €
Ρολάκια μελιτζάνας με κατσικίσιο τυρί και κρητικά αρωματικά σε κούλι ντομάτας <i>Eggplant rolls stuffed with goat cheese and Cretan herbs in tomato coulis</i>	5.50 €
Απάκι χοιρινό με πουρέ μελιτζάνας και σάλτσα πορτοκαλιού. <i>Smoked pork “Apaki” with eggplant puree and orange sauce</i>	6.00 €
Σάντουιτς μανιταριού πορτο μπελο με θυμαρίσιο τυρί και κομφι ντομάτας σε σαλτσα τρουφας <i>Portobello Mushroom sandwich with thyme infused cheese and tomato confit with truffle sauce.</i>	8.00 €
Γαρίδες σε τεμπούρα με μελάνι σουπιάς και σάλτσα αιόλη <i>Shrimps in tempura with sepia ink, and aioli sauce</i>	10.00 €
Γαρίδες σαγανάκι αρωματισμένες με ούζο και γκρατιναρισμένες με πικάντικη κρητική φέτα <i>Shrimps saganaki flavoured in ouzo and gratinated in spicy cretan feta cheese.</i>	7.50 €
Καρπάτσιο χταποδιού με φέτες αγγουριού, φιλέτα από κρητικές ελιές και λαδολέμονο. <i>Octopus Carpaccio with cucumber slices, cretan olives and olive oil lemon sauce.</i>	7.50 €
Καρπάτσιο από λαυράκι με σαλάτα μαραθόριζας, τσίλι πιπεριά και μοσχολέμονο. <i>Sea bass Carpaccio with fennel root salad, chilli, pepper and lime.</i>	7.50 €

## Σαλάτες – Salads

Ελληνική σαλάτα σερβιρισμένη μέσα σε χειροποίητο χωριάτικο καρβελάκι. <i>Greek salad served in traditional handmade bread basket.</i>	6.50 €
Κυνόα σαλάτα με πιπεριές, ντομάτα, αγγούρι, σχινόπρασο, φύλλα βασιλικού και ντρέσσιγκ λεμονιού <i>Quinoa salad with peppers, tomato, cucumber, chives, basil leaves and lemon dressing</i>	6.50 €
Τραγανό κατσικίσιο τυρί με αμύγδαλα, φρέσκα πράσινα σαλατικά και βινεγκρετ πορτοκαλιού. <i>Crispy goat cheese with almonds, mixed green salad and orange dressing.</i>	8.00 €
Τρυφερές καρδιές μαρουλιών με φιλέτα πορτοκαλιού σαγκουίνι, φέτα, μαραθόριζα και σάλτσα γλυκιάς πιπεριάς. <i>Tender lettuce hearts with sanguine orange fillet, feta cheese, fennel root and sweet peppers sauce</i>	8.00 €
Βραστά χόρτα κρήτης με αυγό ποσέ, κολοκυθόσπορο και ελαιόλαδο <i>Boiled Cretan greens with poached egg, pumpkin seeds and olive oil</i>	6.50 €

## Κυρίως πιάτα - Main menu

Κριθαρότο με γαρίδες, μανιτάρια, φύλλα βασιλικού γαρνιρισμένο με αφρό κρέμας πιπερορίζας και ξύσμα λεμονιού <i>Orzo pasta with shrimps, mushrooms, basil leaves, topped with ginger cream foam and lemon zest.</i>	9.00 €
Ριζότο με χλωροφίλη σπανακιού και ροκφορ. <i>Risotto with spinach chlorophyll and blue cheese</i>	8.00 €
Χυλοπίτες με φρέσκια ρόκα, ημιαποξηραμένα ντοματίνια, σκόρδο, πέστο βασιλικού, καυτερή πιπεριά, και νιφάδες σκληρού τυριού κρήτης. <i>Hilopites (traditional Greek pasta) with fresh rocket, semi-dry cherry tomatoes, garlic, basil pesto, chili peppers and Cretan cheese flakes.</i>	8.00 €
Σκιουφικτό (κρητικό ζυμαρικό) με φιλέτο κοτόπουλο, τρία είδη μανιταριών σε κρεμώδη σάλτσα κρασιού με μοσχοκάρυδο. <i>Skiufihtha (Traditional Cretan pasta) with chicken fillet, three kinds of mushrooms in creamy wine sauce with dash of nutmeg.</i>	8.50 €
Χοιρινό φιλέτο με αφρό πατάτας, καρότα γλασέ, σπαράγκια, κρεμμυδάκια μαγειρεμένα σε χυμό μύρτιλου και σάλτσα γλυκιού κρασιού. <i>Pork fillet with potato foam, glazed carrots, asparagus, and onions cooked in blueberry juice and sweet wine.</i>	11.00 €
Καλαμάρι γεμιστό με αρωματικά τυριά πάνω σε πουρέ φάβας. <i>Stuffed calamari with cheese and herbs served with fava puree</i>	11.50 €

## Κυρίως πιάτα - Main menu

<p>Τραγανό φιλέτο λαυράκι με σπαστή πατάτα σερβιρισμένο με σπαγγέτι λαχανικών.</p> <p><i>Crispy sea bass fillet with crushed potato, served with vegetable spaghetti</i></p>	16.00 €
<p>Φιλέτο σολομού με πουρέ καρότου πιπερόριζας και καβουρδισμένο σουσάμι. Σερβίρεται με πατάτες, ψητές, φύλλα σπανακιού και ελαφρύ γλασσο σόγιας.</p> <p><i>Salmon fillet with carrot &amp; ginger puree, roasted sesame served with roasted potatoes, spinach leaves and light soy glaze.</i></p>	14.00 €
<p>Μοσχαρίσιο steak σε πουρέ παστινάκι με ζωμό γλυκού κρασιού αρωματισμένο με θυμάρι. Σερβίρεται με καρότα φούρνου.</p> <p><i>Beef steak with parsnip puree with sweet wine sauce infused with thyme. Served with roasted carrots</i></p>	15.00 €
<p>Κοτόπουλο φιλέτο γεμιστό με γραβιέρα κρήτης σε κρεμώδη σάλτσα με μπεικον, πουρέ λεμονιού και κολοκύθια.</p> <p><i>Chicken fillet stuffed with Cretan graviera cheese, in creamy sauce with bacon, lemon puree and zucchini.</i></p>	9.50 €
<p>Αρνίσια παϊδάκια γαλλικής κοπής (500 γρ) με κρούστα ελιάς και δυόσμου. Σερβίρεται με μπριαμ λαχανικών πάνω σε κούλι ντομάτας.</p> <p><i>Lamb chops (500gr) with crust of olive and spearmint, served with vegetable briam in tomato couli.</i></p>	20.50

## Γλυκά – Desserts

Ανάλαφρο μους γιαουρτιού αρωματισμένο με λεμόνι <i>Light yoghurt mousse aromatized with lemon</i>	5.00 €
Σοκολατόπιτα με γλάσσο λευκής σοκολάτας και σάλτσα από φρούτα του δάσους <i>Chocolate soufflé with white chocolate glaze and fruit sauce.</i>	6.00 €
Ψητό μήλο με σιρόπι γρεναδίνης. Συνοδεύεται από παγωτό <i>Roasted apple with grenadine, served with ice cream.</i>	5.00 €

*Καλή όρεξη!*