



TAVERNA
DINNER



MIT SIS
HOTELS

RINELA

BEACH RESORT & SPA





WELCOME

basket with traditional breads, aromatic olive oil, traditional olives, fresh grated tomato with herbs, red peppers pate with dried tomato and aromatic yoghurt

APPETIZERS

SAUTED 'STAMNAGATHI'  
fresh tomato, 'mizithra' cheese

RICE WITH SPINACH 
goat butter, 'graviera' cheese

MUSSELS 'AXNISTA'
vegetables, safran

GRILLED MUSHROOMS PLEVROTOUS 
thyme honey, white vinegar cream


'CHILOPITES' PASTA
mixed seafood, spinach

SALADS

LENTIL
apaki, asparagus

POTATO SALAD 
egg, Cretan rusk, capper, 'galeni' cheese

GREEN 
stamnagathi, chicory,
'graviera' cheese, croutons

CABBAGE 
walnuts, raisins, crab apple,
sauce 'petimezi' (grape molasses)



MAIN COURSE

PORK

celery, egg-lemon sauce

MEAT BALLS

tomato sauce, fresh spearmint

GRILLES CHICKEN THIGH

grilled vegetables, french fries

RABBIT COOKED WITH WINE

baby onions

GRILLED KEBAB

spicy eggplant salad

ROAST LAMB ON A SPIT

traditional potato from the oven

PORK BELLY ON A SPIT

traditional potato from the oven

GRILLED SEABASS

warm potato salad, seasonal greens

STUFFED MUSHROOMS

seasonal greens, celeriac puree

 zero carbon footprint dish

local producers | organic ingredients | zero waste in preparation

 vegetarian



KIDS MENU

CHICKEN NUGGETS

french fries

FISH STICKS

french fries

SPAGHETTI 

fresh tomato sauce



DESSERTS

WARM 'GALAKTOBOUREKO'

ORANGE PIE
'kaimaki' ice-cream

CRETAN CHEESECAKE
'mizithra' cheese cream, sour cherry



SEASONAL FRUITS




ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ

καλαθάκι με χωριάτικο ψωμί, κριτσίνια και ντακάκια.
αρωματικό ελαιόλαδο, ελιές τσακιστές και θρούμπα, φρεσκοτριμμένη ντομάτα
με μυρωδικά, πατέ πιπεριάς Φλωρίνης με λιαστή ντομάτα και αρωματικό γιαούρτι

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΣΤΑΜΝΑΓΚΑΘΙ ΣΟΤΕ  
φρέσκια τομάτα, μυζήθρα Κρήτης

ΣΠΑΝΑΚΟΥΡΥΖΟ 
κατσικίσιο βούτυρο, γραβιέρα

ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ
λαχανικά, στημόνες σαφράν


ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΠΛΕΥΡΩΤΟΥΣ ΣΧΑΡΑΣ 
θυμαρίσιο μέλι, λευκή κρέμα ξυδιού


ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ
διάφορα θαλασσινά, σπανάκι

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΦΑΚΕΣ
απάκι, σπαράγγια

ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ 
αυγό, κρητικό παξιμάδι, κάπαρη, γαλένι

ΠΡΑΣΙΝΗ 
σταμναγκάθι, ραδίκι, γραβιέρα, κρουτόν

ΛΑΧΑΝΟ 
καρύδια, σταφίδες, ξινόμπλο, σάλτσα από πετιμέζι



ΚΥΡΙΩΣ ΓΕΥΜΑ

ΧΟΙΡΙΝΟ
σέλινο, αυγολέμονο

ΚΕΦΤΕΔΕΣ
σάλτσα τομάτας, φρέσκος δυόσμος

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ ΣΧΑΡΑΣ
λαχανικά σάρας, πατάτες τηγανιτές

ΚΟΥΝΕΛΙ ΚΡΑΣΑΤΟ
κρεμμυδάκια baby


ΚΕΜΠΑΠ ΣΧΑΡΑΣ
πικάντικη μελιτζανοσαλάτα

ΑΡΝΙ ΣΟΥΒΛΑΣ
παραδοσιακή πατάτα φούρνου

ΠΑΝΣΕΤΑ ΣΟΥΒΛΑΣ
παραδοσιακή πατάτα φούρνου

ΛΑΒΡΑΚΙ ΣΧΑΡΑΣ
ζεστή πατατοσαλάτα, χόρτα εποχής

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ 
άγρια χόρτα εποχής, πουρές σελινόριζας

 πιάτο με μηδενικό αποτύπωμα άνθρακα
τοπικοί παραγωγοί | βιολογικά υλικά | μηδενικά απόβλητα κατά την προετοιμασία

 χορτοφαγικό πιάτο



ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ
πατάτες τηγανιτές

ΨΑΡΟΚΡΟΚΕΤΕΣ
πατάτες τηγανιτές

ΣΠΑΓΓΕΤΙ 
φρέσκια σάλτσα τομάτας



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΖΕΣΤΟ ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ

ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ

παγωτό καϊμάκι

ΚΡΗΤΙΚΟ ΤΣΙΖΚΕΙΚ

κρέμα μυζήθρας, γλυκό βύσσινο

ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ



WILLKOMMEN

Korb mit traditionellen Brotsorten, aromatisches Olivenöl, traditionelle Oliven, frische Tomate mit Kräutern, rote Paprikapastete mit getrockneter Tomate und aromatischer Joghurt

VORSPEISEN

SAUTIERTES ‚STAMNAGATHI‘  

frische Tomate, ‚Myzithra‘-Käse

REIS MIT SPINAT 

Ziegenbutter, ‚Graviera‘-Käse

‚AXNISTA‘-MUSCHELN

Gemüse, Safran

GEGRILLTE PLEUROTUS-PILZE

Thymianhonig, weiße Essigcreme

‚CHILOPITES‘-NUDELN

Gemischte Meeresfrüchte, Spinat

SALATE

LINSEN

Apaki, Spargel

KARTOFFELSALAT 

Ei, kretischer Zwieback, Kapern, ‚Galeni‘-Käse

GRÜN 

Stamnagathi, Chicorée, ‚Graviera‘-Käse, Croûtons

KOHL 

Walnüsse, Rosinen, Holzapfel, ‚Petimezi‘-Soße (Traubenmelasse)



HAUPTSPEISEN

SCHWEINEFLEISCH

Sellerie, Eier-Zitronen-Soße

FLEISCHBÄLLCHEN

Tomatensoße, frische grüne Minze

GEGRILLTE HÄHNCHENSCHENKEL

gegrilltes Gemüse, Pommes frites

KANINCHEN MIT WEIN GEKOCHT

Babyzwiebeln

GEGRILLTER KEBAB

pikanter Auberginensalat

LAMMBRATEN AM SPIESS

Traditionelle Ofenkartoffel

SCHWEINEBAUCH AM SPIESS

traditionelle Ofenkartoffel

GEGRILLTER SEEBARSCH

Warmer Kartoffelsalat, Gemüse der Saison

GEFÜLLTE CHAMPIGNONS

Gemüse der Saison, Selleriepüree

 Gericht ohne CO2-Fußabdruck

okale Erzeuger | biologische Zutaten | null Abfall in Vorbereitung

 vegetarisch



KINDERKARTE

CHICKEN NUGGETS

Pommes frites

FISCHSTÄBCHEN

Pommes frites

SPAGHETTI 

frische Tomatensoße



DESSERTS

WARMER ‚GALAKTOBOUREKO‘

ORANGENKUCHEN

‚Kaimaki‘-Eis

KRETISCHER KÄSEKUCHEN

‚Myzithra‘-Käsecreme, Sauerkirsche

OBST DER SAISON



BIENVENUE

corbeille de pains traditionnels, huile d'olive aromatisée, olives traditionnelles
tomate fraîche râpée aux herbes, pâte de piment rouge avec tomates séchées
et yaourt aromatisé

HORS-D'ŒUVRE

STAMNAGATHI SAUTE  

tomate fraîche, fromage 'mizithra

RIZ AUX ÉPINARDS 

beurre de chèvre, gravièra (fromage grec)

MOULES 'AXNISTA'

légumes, safran

PLEUROTÉS GRILLÉS 

miel au thym, crème de vinaigre blanc

PÂTES 'CHILOPITES'

fruits de mer, épinards

SALADES

LENTILLES

'apaki', asperge

SALADE DE POMMES DE TERRE 

œuf, biscotte crétoise, câpres, fromage 'galeni'

VERTE 

stamnagathi, endive, gravièra (fromage grec), croûtons

CHOU 

noix, raisins secs, pomme sauvage, sauce 'petimezi' (mélasse de raisin)



PLAT PRINCIPAL

PORC

céleri, sauce à l'œuf et au citron

BOULETTES DE VIANDE

sauce tomate, menthe verte fraîche

CUISSE DE POULET GRILLÉE

légumes grillés, frites

LAPIN CUISINÉ AU VIN

petits oignons

KEBAB GRILLÉ

salade d'aubergine épicée

AGNEAU RÔTI À LA BROCHE

pommes de terre au four traditionnelles

POITRINE DE PORC À LA BROCHE

pommes de terre au four traditionnelles

BAR GRILLÉ

salade chaude de pommes de terre, légumes verts de saison

CHAMPIGNONS FARCIS

légumes verts de saison, purée de céleri-rave

 plat sans empreinte carbone

producteurs locaux | ingrédients biologiques | zéro déchet en préparation

 végétarien



MENU ENFANTS

NUGGETS DE POULET

frites

BÂTONNETS DE POISSON

frites

SPAGHETTI 

sauce tomate fraîche



DESSERTS

'GALAKTOBOUREKO' CHAUD

GÂTEAU À L'ORANGE

glace 'kaimaki'

CHEESECAKE CRÉTOIS

fromage frais 'mizithra', griotte

FRUITS DE SAISON



ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ


корзина с традиционным хлебом, ароматное оливковое масло, традиционные оливки, свежие помидоры с зеленью, паштет из красного перца с вялеными помидорами и ароматным йогуртом

ЗАКУСКИ

ТУШЕНЫЙ СТАМНАГАФИ  
свежие помидоры, сыр мизитра

РИС СО ШПИНАТОМ 
козье масло, сыр гравьера


МИДИИ АКНИСТА
овоци, шафран


ГРБЫ ПЛЕВРОТУС НА ГРИЛЕ 
Тимьяновый мед, заправка из белого уксуса


ПАСТА ЧИЛОПИТА
микс из морепродуктов, шпинат

САЛАТЫ

ЧЕЧЕВИЦА
апаки, спаржа

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ 
яйцо, критские сухарики, каперсы, сыр галени

ЗЕЛЕНый 
цикорий стамнагафи, сыр гравьера, гренки

КАПУСТНЫЙ 
грецкие орехи, изюм, крабовое яблоко,
соус петимези (виноградная патока)



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

МЯСНЫЕ ШАРИКИ

томатный соус, свежая мята

КУРИНОЕ БЕДРО НА ГРИЛЕ

овощи гриль, картофель фри

КРОЛИК ТУШЕНЫЙ С ВИНОМ

бэби лук

КЕБАБ НА ГРИЛЕ

пикантный салат из баклажанов

БАРАНИНА НА ВЕРТЕЛЕ

традиционная картошка из духовки

СВИНАЯ ГРУДКА НА ВЕРТЕЛЕ

традиционная картошка из духовки

ЖАРЕНый СИБАС

теплый картофельный салат, сезонная зелень

ТУШЕННЫЕ ГРИБЫ

сезонная зелень, пюре из сельдерея

 plat sans empreinte carbone

producteurs locaux | ingrédients biologiques | zéro déchet en préparation

 вегетарианских блюдах



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ

картофель фри

РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ

картофель фри

СПАГЕТТИ (V)

свежий томатный соус



ДЕСЕРТЫ

ГАЛАКТОБУРЕКО

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПИРОГ
мороженое 'каймаки'

КРИТСКИЙ ЧИЗКЕЙК
сырный крем мизитра, вишня

СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ

EAT | ENJOY | LOVE