



Cretan Tavern



MIT SIS SELECTION
LAGUNA

Welcome ^{VG}

Basket with traditional bread, breadsticks and cretan rusk "dakos"
Assorted dips, green & black olives, flavoured olive oil, olive tapenade

Appetizers

Cretan Dakos ^V

feta, capers, cherry tomatoes, fresh herbs

Sautéed Cretan wild greens ^{V CN}

fresh tomato, "mizithra" cheese

Smoked trout

arugula, onion, capers, lemon-oil dressing

Fava (Yellow split peas) ^{VG}

caramelized onion, cherry tomatoes, olive

Meatballs

fresh mint, herbed yoghurt

Fried zucchini ^{VG}

coarse sea salt

Cretan sausage

smoked with Cretan herbs

Baked feta cheese on crust ^V

fig, nuts, red wine sauce

Traditional "dolmadakia" ^V

vine leaves, rice, herbs,
Greek strained yoghurt

Zucchini balls ^V

dill, Cretan "Graviera" cheese and Feta cheese

Tzatziki ^V

Greek strained yoghurt, vinegar,
cucumber, garlic, olive oil

Mini kale pies ^{VG}

millefeuille of seasonal greens

Fried Potatoes ^V

Cretan "Graviera" cheese


^{CN} zero carbon footprint dish

local producers | organic ingredients | zero waste in preparation

^V vegetarian

^{VG} vegan

Salads

Greek salad 
feta cheese, barley rusks "ntakakia",
virgin olive oil, tomato, cucumber, capers, olives

Green salad
grilled octopus, vegetables, balsamic vinegar

Main courses


Chicken roll
spinach, sun-dried tomato,
Cretan "Graviera" cheese in wine sauce with grilled vegetables

Lamb chop
with coarse salt and oven baked potatoes

Grilled pork "pancetta"
jacket potatoes, yoghurt sauce


Baked fish fillet
in parchment paper
baked vegetables 'briam', fresh thyme


Braised beef
Cretan traditional pasta "Skioufichta",
Cretan "Graviera" cheese


Mushrooms "stifado" 
mushroom stew with herbs


Orzo risotto
seafood

Desserts

Orange pie 
ice cream parfait

Mini mizithra pies 
honey

Cretan cheese cake 
topped with a sweet spoon

Cretan sweet carob fritters 
honey, walnuts

Ice cream 



Καλωσόρισμα ^{VG}

Καλαθάκι με χωριάτικο ψωμί, κριτσίνια και ντακάκια.
Ποικιλία από ντιπ, ελιές τσακιστές, θρούμπα, αρωματικό ελαιόλαδο, πατέ ελιάς

Ορεκτικά

Κρητικός ντάκος ^V

φέτα, κάπαρη, τοματίνια, φρέσκα μυρωδικά

Τσιγαριστά κρητικά χόρτα ^{V CN}

φρέσκα τομάτα, μυζήθρα

Καπνιστή πέστροφα

ρόκα, κρεμμύδι, κάπαρη, σάλτσα λεμόνι-λάδι

Φάβα ^{VG}

καραμελωμένο κρεμμύδι, τοματίνια, ελιές

Κεφτεδάκια

φρέσκο δυόσμο, αρωματικό γιαούρτι

Κολοκυθάκια τηγανητά ^{VG}

χοντρό θαλασσινό αλάτι

Λουκάνικο Κρητικό Ξιδάτο

καπνισμένο με κρητικά αρωματικά

Φέτα ψητή σε κρούστα ^V

σάλτσα από σύκο, ξηρούς καρπούς, κόκκινο κρασί

Παραδοσιακά ντολμαδάκια ^V

Ελληνικό στραγγιστό γιαούρτι

Κολοκυθοκεφτέδες ^V

άνηθος, κρητική γραβιέρα και φέτα

Τζατζίκι ^V

Ελληνικό στραγγιστό γιαούρτι, ξύδι,
αγγούρι, σκόρδο, ελαιόλαδο

Μίνι πιτάκια με κείλ ^{VG}

μιλφέιγ με χόρτα εποχής

Πατάτες τηγανητές ^V

με κρητικό τυρί γραβιέρα

^{CN} πιάτο με μηδενικό αποτύπωμα άνθρακα
τοπικοί παραγωγοί | βιολογικά υλικά | μηδενικά απόβλητα κατά την προετοιμασία

^V χορτοφαγικό πιάτο

^{VG} vegan



Σαλάτες

Χωριάτικη σαλάτα ^V
φέτα, κριθίνα ντακάκια, παρθένο ελαιόλαδο,
ντομάτα, αγγούρι, κάπαρη, ελιές

Πράσινη σαλάτα
ψητό χταπόδι, λαχανικά, ξύδι βαλσάμικο

Κυρίως πιάτα

Κοτόπουλο ρολό
σπανάκι, λιαστές ντομάτες, κρητικό τυρί γραβιέρα,
σε σάλτσα κρασιού με ψητά λαχανικά

Αρνίσια παιδάκια
με χοντρό αλάτι και πατάτες ψητές στον φούρνο

Χοιρινή πανσέτα σχάρας
ψητή πατάτα με τη φλούδα, σάλτσα γιαουρτιού

Αρνίσια παιδάκια
με χοντρό αλάτι και πατάτες φούρνου

Φιλέτο ψαριού τυλιγμένο στη λαδόκολλα
μπριάμ λαχανικών, φρέσκο θυμάρι

Μοσχάρι κοκκινιστό
σκιουφιχτά μακαρόνια, κρητικό τυρί γραβιέρα

Μανιτάρια στιφάδο ^{VG}
στιφάδο μανιταριών με μυρωδικά

Κριθαρότο
θαλασσινά

Επιδόρπια

Πορτοκαλόπιτα ^V
παγωτό καϊμάκι

Μυζηθροπιτάκια ^V
μέλι

Κρητικό cheesecake ^V
γλυκό κουταλιού

Κρητικές γλυκές τηγανίτες χαρουπιού ^V
μέλι, καρύδια

Παγωτό ^V

Zur Begrüssung ^{VG}

Korb mit traditionellem Brot, Brotstangen und kretischen Dakos
 Verschiedene Dips, zerstoßene Oliven, grüne und schwarze Oliven,
 aromatisiertes Olivenöl, Olivenpaste

Vorspeisen

Kretischer dakos ^V

Fetakäse, Kapern, Kirschtomaten, frische Kräuter

Sautiertes kretisches Wildgemüse ^{V CN}

frische Tomaten, Myzithra-Käse

Räucherforelle

Rucola, Zwiebel, Kapern, Zitronenöl-Dressing

Fava (Püree aus Platterbsen) ^{VG}

karamellierte Zwiebeln, Kirschtomaten, Oliven

Fleischbällchen

frische Minze, Kräuterjoghurt

Gebratene Zucchini ^{VG}

grobes Meersalz

Kretische Räucherwurst

mit kretischen Kräutern

Gebackener Fetakäse mit Kruste ^V

Sauce mit Feigen, Trockenfrüchten und Rotwein

Traditionelle Dolmadakia ^V

Weinblätter, Reis, Kräuter, Laban, Griechischer Joghurt

Zucchinipuffer ^V

Dill, Kretischer Graviera und Fetakäse

Tzatziki ^V

Griechischer Joghurt, Essig, Gurke, Knoblauch, Olivenöl

Mini Grünkohlertaschen ^{VG}

Blätterteig mit grünem Gemüse der Saison

Pommes frites ^V

mit Kretischer Graviera-Käse

^{CN} Gericht ohne CO2-Fußabdruck

okale Erzeuger | biologische Zutaten | null Abfall in Vorbereitung

^V vegetarisch

^{VG} vegan

Salate

Griechischer Salat ^V

Feta-Käse, Gerstenzwieback Ntakakia, natives Olivenöl,
Tomate, Gurke, Kapern, Oliven

Grüner Salat

gegrillter Oktopus, Gemüse, Balsamico-Essig

Hauptspeisen

Hähnchenrouladen

Spinat, getrocknete Tomate,
kretischer "Graviera" Käse in Weinsauce mit gegrilltem Gemüse

Lammkoteletts

mit grobkörnigem Salz und Ofenkartoffeln

Gegrillter Schweinebauch Pancetta

Ofenkartoffeln, Joghurt-Sauce

Gebackenes Fischfilet in Pergamentpapier

gebackenes Gemüse 'Briam', frischer Thymian

Geschmortes Rindfleisch

traditionelle kretische Nudeln Skioufichta,
kretischer Graviera-Käse

Champignon "stifado" ^{VG}

Pilzragout mit Kräutern

Risotto aus Gerste

Meeresfrüchte

Desserts

Orangenkuchen ^V

Eisparfait

Mini-Myzithra-Pasteten ^V

Honig

Kretischer Käsekuchen ^V

mit einer Löffelsüßigkeit

Süsse Johannisbrotkrapfen aus Kreta ^V

Honig, Walnüsse

Eiscreme ^V

FR

Bienvenue ^{VG}

Corbeille avec le pain traditionnel, le gressin et le "Dakos" crétois
Sauces assorties, olives broyées, olives vertes et noires,
huile d'olive aromatisée, tapenade d'olives

Hors-d'œuvre

Salade dakos crétoise ^V
feta, câpres, tomates cerises, herbes fraîches

Salade sauvage sautée crétoise ^{V CN}
tomates fraîches, fromage "mizithra"

Truite fumée
roquette, Oignon, Câpres,
Vinaigrette au citron-huile

Fava (pois cassés jaunes) ^{VG}
oignons caramélisés, tomates cerises, olive

Boulettes de viande
menthe fraîche, yaourt aux herbes

Courgettes frites ^{VG}
gros sel marin

Saucisse crétoise
fumée aux herbes de Crète

Feta cuit au four sur la croûte ^V
sauce au vin rouge, fruits secs et figues

"Dolmadakia" traditionnelles ^V
feuilles de vigne, riz, herbes, yaourt grec égoutté

Boulettes de courgettes ^V
aneth, fromage crétois graviera et feta

Tzatziki ^V
Yaourt grec égoutté, vinaigre,
concombre, ail, huile d'olive

Mini tarte kale ^{VG}
millefeuille de légumes de saison

Pommes de terre frites ^V
fromage Graviera de Crète

^{CN} Plat sans empreinte carbone
producteurs locaux | ingrédients biologiques | zéro déchet en préparation

^V végétarien

^{VG} végétalien

FR

Salades

Salade grecque ^V

féta, biscottes d'orge "ntakakia", huile d'olive vierge, tomate, concombre, câpres, olives

Salade verte

poulpe grillé, légumes, vinaigre balsamique

Plats principaux

Roll de poulet

épinards, tomate séchée, fromage crétois "Graviera" dans une sauce au vin avec des légumes grillés

Côte d'agneau

gros sel et pommes de terre cuites au four

"Pancetta" grillée

pommes de terre en robe des champs, sauce yaourt

Filet de poisson en papier parchemin

légumes au four "Briam", thym frais

Bœuf braisé

pâte traditionnelle crétoise "Skioufichta", fromage Graviera de Crète

"stifado" aux champignons ^{VG}

Ragoût de champignons aux herbes

Orzo risotto

fruits de mer

Desserts

Tarte à l'orange ^V

parfait glacé

Mini cakes au mizithra ^V

miel

Cheesecake crétois ^V

recouvert de fruits confits

Beignets de caroube à la crétoise ^V

miel, noix

Glace ^V



Добро пожаловать ^{VG}
Корзина с традиционным хлебом, хлебными палочками и критскими "Dakos"
Ассорти соусов, треснутые оливки, Зеленые и черные оливки,
ароматизированное оливковое масло, паштет из оливок

Заукски

Критский дакос ^V
фета, каперсы, помидоры черри, свежая зелень

Sautéed Cretan wild greens ^{V CN}
свежие помидоры, сыр мизитра

Smoked trout
руккола, Лук, Каперсы,
Лимонно-масляный заправка

Фава (желтый дробленый горошек) ^{VG}
карамелизированный лук, помидоры черри, оливковое масло

Meatballs
свежая мята, йогурт с травами

Fried zucchini ^{VG}
крупная морская соль

Критская колбаса
копченая на критских травах

Запеченный сыр фета ^V
соус из инжира, сухофруктов и красного вина

Traditional "dolmadakia" ^V
виноградные листья, рис, зелень,
греческий просеянный йогурт

Крокеты из цукини ^V
укроп, критский сыр Гравьера и сыр фета

Tzatziki ^V
Греческий просеянный йогурт, огурец, уксус,
чеснок, оливковое масло

Мини-пироги с капустой ^{VG}
мильфей из сезонной зелени

Жареные картофельные дольки ^V
критский сыр Гравьера

^{CN} блюдо без углеродного следа
местные производители | органические ингредиенты | ноль отходов при подготовке

^V вегетарианское блюдо

^{VG} веган



Салаты

Греческий salad ^V

сыр фета, сухарики из ячменя 'ntakakia', оливковое масло, помидор, огурец, каперсы, оливки

Зеленый салат

гриль осьминог, овощи, бальзамический уксус

Основные блюда

Куриный рулет

шпинат, сушеные помидоры, критский сыр "Гравьера" в винном соусе с грильованными овощами

Отбивная из баранины

с крупной солью и запеченным картофелем

Свинина нагриле "панчетта"

печёные картофельные клубни, йогуртовый соус

Baked fish fillet in parchment paper

запеченные овощи бриам, свежий тимьян

Braised beef

традиционная критская паста "Skioufichta", критский сыр Гравьера

Mushrooms "stifado" ^{VG}

Грибное рагу с травами

Ризотто орзо

морепродукты

Десерты

Апельсиновый пирог ^V

с мороженым "парфе"

Пирожки с сыром "мизифра" ^V

и медом

Критский чизкейк ^V

с топпингом из цукатов

Критские сладкие оладьи с плодами рожкового дерева ^V

мед, грецкие орехи

Мороженое ^V

Powitanie ^{VG}

Koszyk z tradycyjnym chlebem, paluszkami chlebowymi i kretańskimi dakos dipy, oliwki, oliwki zielone i czarne, aromatyzowana oliwa, pasztet z oliwek

Przystawki

Dakos po kretańsku ^V

feta, kapary, pomidorki koktajlowe, świeże zioła

Podsmażona kretańska dzika zielenina ^{V CN}

świeże pomidory, ser mizithra

Wędzony pstrąg

rukola, cebula, kapary, sos cytrynowo-olejowy

Fava (żółty łuskany groch) ^{VG}

karmelizowana cebula, pomidorki koktajlowe, oliwa

Kuleczki mięsne

świeża mięta, jogurt z ziołami

Smażona cukinia ^{VG}

gruboziarnista sól morska

Kielbasa kretenska

wędzona w ziołach kretańskich

Pieczony ser feta na kruszonce ^V

sos figowy z suszonymi owocami i czerwonym winem

Tradycyjna dolmadakia ^V

liście winorośli, ryż, zioła, grecki jogurt przecierany

Kule z cukinii ^V

koperkiem, kretańskim serem Graviera i serem Feta

Tzatziki ^V

Grecki jogurt przecierany, ogórek, ocet, czosnek, oliwa z oliwek

Tartaletki jarmużowe ^{VG}

millefeuille z sezonowych warzyw

Smażone ziemniaki ^V

Kretański ser Graviera

^{CN} danie o zerowym śladzie węglowym
lokalni producenci | składniki organiczne | przygotowane bez odpadów

^V wegetarianin

^{VG} weganin

Salatki

Salatka grecka ^V
ser feta, sucharki jęczmienne ntakakia, oliwa z oliwek
, pomidor, ogórek, kapary, oliwki

Zielona sałatka
grillowana ośmiornica, warzywa, ocet balsamiczny

Dania główne

Roladka z kurczaka
szpinak, pomidory suszone w słońcu,
kreteński ser "Graviera" w sosie winnym z grillowanymi warzywami

Kotlet jagnięcy z kością
z gruboziarnistą solą i pieczonymi w piekarniku ziemniakami

Grillowana pancetta
pieczone ziemniaki, sos jogurtowy

Pieczony filet rybny w papierze
pieczone warzywa bryam, świeży tymianek

Wołowina duszona
kreteński tradycyjny makaron skioufichta, kreteński ser Graviera

Stifado z pieczarkami ^{VG}
Gulasz z grzybami i ziołami

Orzo rissoto
Owoce morza

Desery

Ciasto pomarańczowe ^V
z parfait

Minibabeczki z serem mizithra ^V
miodem

Sernik kreteński ^V
ze słodką polewą

Kreteńskie słodkie placuszki z chleba świętojańskiego ^V
miód, orzechy włoskie

Lody ^V

Create your
own story



MITSIS

www.mitsis.com