

Mediterranean À la carte Candia



MIT SIS
ROYAL MARE

Soups

Artichoke ^V

artichoke, milk, parsley oil

Mushroom ^V

Variety of mushrooms, cream, truffle oil, mushroom pâté

Appetisers

Greek tirantito ^S

sea bass, kataifi, grated tomato, olives, dill mayonnaise, sesame, chili pepper, oil and lemon vinaigrette, orange

Beetroot salad ^{VG}

beets, lemon jelly, hazelnut, pickled onion, apple, mint, pickled cucumber

Dakos ^V

barley bun biscuit, Feta cheese mousse, tomato jelly, caper, oregano, olives

Greek arancini

trahanas, Apaki - smoked pork, mushrooms, spicy mayonnaise

Octopus

polenta puree, tomato, mojo verde

Papoutsaki vegan ^{VG}

with fava, poached egg and asparagus

Pasta

Skioufichta

braised beef, tomato

Lobster youvetsi

bisque sauce, tomato, Ouzo flavoring

Main courses

Zucchini - wrapped cod
small breaded carrots, sweet potato puree,
egg-lemon sauce bisque, tarragon foam

Pancetta slow cooked
potato espuma, pleurotus mushrooms,
demi-glace sauce flavored with beetroot juice

Chicken fillet
celeriac puree, baby gem lettuce, demi-glace sauce,
onion confit, chive mayonnaise

Cauliflower steak ^{VG}
cauliflower puree, cauliflower couscous,
cucumber ketchup, herbs crumble, parsley oil

Duck breast
parsnip puree, baby carrots, orange, wine sauce

Grilled tuna steak
caramelized chicory, sparkling wine jelly,
leek confit, beetroot puree, beurre blanc bisque

Beef fillet
red cabbage puree, artichoke,
grilled beets, asparagus, wine sauce

Desserts

Deconstructed galaktoboureko ^V
pastry crust, semolina cream,
cinnamon ice cream

Fermented fruits ^{VG}
variety of fruits in fermentation

Chocolate pavlova
meringue, pastry cream, white chocolate
and lemon namelaka cream, strawberry coulis



Σούπες

Αγκινάρα ^V
αγκινάρα, γάλα, λάδι μαϊντανού

Μανιταριών ^V
διαφορά μανιτάρια, κρεμά γάλακτος,
λαδί τρούφας, πατέ μανιταριών

Ορεκτικά

Ελληνικό tirantito ^S
λαβράκι, καταίφι, τριμμένη τομάτα,
ελιές, μαγιονέζα άνηθου, σουσάμι,
πιπεριά τσίλι, λαδολέμονο, πορτοκάλι

Παντζάρια σαλάτα ^{VG}
παντζάρι, ζελέ λεμονιού, φουντούκι,
κρεμμύδι πίκλα, μήλο, δυόσμος, αγγούρι πίκλα

Ντάκος ^V
μπισκότο κρυθαροκούλουρου, μους φέτας,
ζελέ τομάτας, κάπαρη, ρίγανη, ελιές

Ελληνικά arancini
τραχανάς, απάκι, μανιτάρια, spicy μαγιονέζα

Χταπόδι
πουρές πολέντα, τομάτα, mojo verde

Παπουτσάκι vegan ^{VG}
μελιτζάνα, σόγια, miso, μανιτάρια,
πουρές πιπεριάς, φουντούκι

Ζυμαρικά

Σκιουφιχτά
μοσχάρι μπρεζέ, τομάτα

Αστακός γιουβέτσι
σάλτσα bisque, τομάτα, άρωμα ούζου




Κυρίως πιάτα

Μπακαλιάρος τυλιγμένος με κολοκυθάκια
καρότα μικρά παναρισμένα, γλυκοπατάτα πουρέ,
αβγολέμονο μπισκ, αφρός εστραγκόν

Σιγομαγειρεμένη πανσέτα
πουρές πατάτας esruma,μανιτάρια πλευρώτους,
ντεμί γκλας αρωματισμένη με χυμό παντζάρι

Φιλέτο κοτόπουλο
πουρές σελινόριζα, μαρούλι baby gem, ντεμί γκλας,
κονφί κρεμμύδι, μαγιονέζα σχοινόπρασου


Ψητό κουνουπίδι 
πουρές κουνουπίδι, κους κους κουνουπίδι,
κέτσαπ αγγούρι, κραμπλ μυρωδικών, λάδι μαϊντανού

Στήθος πάπιας
πουρές παστινάκι, baby καρότα,
πορτοκάλι, σάλτσα κρασιού

Τόνος σχάρας
καραμελωμένο σικόρι, ζελέ αφρώδους οίνου,
confit πράσο, πουρές παντζάρι, σάλτσα beurre blanc

Μοσχάρι φιλέτο
πουρές κόκκινου λάχανου, αγκινάρα, ψητά παντζάρια,
σπαράγγια, σάλτσα κρασιού

Επιδόρπια

Αποδομημένο γαλακτομπούρεκο 
φύλλο κρούστας, κρέμα σιμιγδάλι, παγωτό κανέλα

Φρούτα σε ζύμωση 
διάφορα φρούτα σε ζύμωση

Πάβλοβα σοκολάτας
μαρέγκα, κρέμα πατισερί, ναμελάκα λευκής σοκολάτας
με λεμόνι, κουλί φράουλας

Suppen

Artischocken ^V
Artischocken, Milch, Petersilienöl

Pilze ^V
verschiedene Pilze, Sahne,
Trüffelöl, Pilzpastete

Vorspeisen

Griechisches tiradito ^S
Wolfsbarsch, Kataifi (Engelshaar), geriebene Tomaten,
Oliven, Dillmayonnaise, Sesam, Chilischoten,
Vinaigrette aus Öl und Zitrone, Orangen

Rote-Beete-Salat ^{VG}
rote Beete, Zitronengelee, Haselnüsse,
eingelegte Zwiebeln, Apfel, Minze, eingelegte Gurken

Dakos ^V
Gerstenbrötchen, Mousse mit Fetakäse,
Tomatengelee, Kapern, Oregano, Oliven

Griechische arrancini
Teigwaren „Trachanas“,
geräuchertes Schweinefleisch „Apaki“,
Pilze, pikante Mayonnaise

Oktopus
Polenta, Tomaten, Sauce Mojo verde

Veganes papoutsaki ^{VG}
Auberginen, Soja, Miso-Paste, Pilze,
Püree von Paprika, Haselnüsse

Pasta

Skioufichta
Sauerbraten vom Rind, Tomate

Juvetsi mit Hummer
Bisque, Tomaten, mit Ouzo abgeschmeckt



Hauptgerichte

Kabeljau im Zucchini-Mantel
panierte kleine Möhren, Püree von Süßkartoffeln,
Bisque mit Ei und Zitrone, Estragon-Espuma

Langsam gegarter Schweinebauch
Espuma von Kartoffeln, Austernpilze,
Demi-Glace-Sauce mit roten Beeten

Hähnchenfilet
Püree aus Selleriewurzeln, junger Little-Gem-Salat,
Demi-Glace Sauce, Confit mit Zwiebeln,
Schnittlauchmayonnaise

Blumenkohlsteak ^{VG}
Püree vom Blumenkohl, Couscous mit Blumenkohl,
Gurkenketchup, Kräuterbrösel, Petersilienöl

Entenbrust
Püree von Pastinaken,
junge Möhren, Orange, Weinsauce

Gegrilltes Tunfischsteak
karamellisierte Chicoree, Sektgelee, Confit vom Lauch,
Püree von Roten Beeten, Bisque von Beurre blanc

Filet vom Rind
Rotkohlpüree, Artischocken,
gegrillte Rote Beete, Spargel, Weinsauce

Desserts

Dekonstruiertes galaktobourekó ^V
Teigkruste, Griesbrei, Zimteis

Fermentierte Früchte ^{VG}
verschiedene fermentierte Früchte

Pavlova-torte mit Schokolade
Baiser, Vanillecreme, Namelaka-Creme mit weißer Schokolade
und Zitrone, Coulis von Erdbeeren

Soupes

Artichaut ^V

artichauts, lait, huile de persil

Mushroom ^V

variétés de champignons, crème, huile de truffe, pâté de champignons

Entrées

Tirantito grec ^S

bar, kataif, tomate râpée, olives, mayonnaise à l'aneth, sésame, poivre chili, vinaigrette huile et citron, orange

Salade de betteraves ^{VG}

betteraves, gelée de citron, noisettes, oignon mariné, pomme, menthe, cornichons

Dakos ^V

pain à l'orge, mousse de feta, gelée de tomate, câpres, origan, olives

Arancini à la grecque

trahana, porc fumé Apaki, champignons, mayonnaise épicée

Poulpe

polenta, tomate, mojo verde

Papoutsaki vegan ^{VG}

aubergines, soja, miso, champignons, purée de poivrons, noisettes

Pâtes

Skioufichta

bœuf braisé, tomate

Homard youvesti

sauce bisque, tomate, arôme d'ouzo

Plats principaux

Courgettes - morue
petites carottes panées, purée de patate douce,
bisque œuf citron, mousse d'estragon

Pancetta à cuisson lente
espuma de pommes de terre, pleurotes,
sauce demi-glace avec jus de betterave

Filet de poulet
purée de céleri, cœur de laitue, sauce demi-glace,
oignons confits, mayonnaise ciboulette

Steak de chou fleur ^{VG}
purée de chou-fleur, couscous de chou-fleur,
ketchup de concombre, crumble d'herbes, huile de persil

Poitrine de canard
purée de panais, mini carottes,
orange, sauce au vin

Steak de thon grillé
endive caramélisée, gelée de vin pétillant,
confit de poireaux, purée de betteraves, beurre blanc bisque

Filet de bœuf
purée de chou rouge, artichauts,
betteraves grillées, asperge, sauce au vin

Desserts

Galaktoboureko déconstruit ^V
pâte à tarte, crème de semoule,
avec glace à la vanille

Fruits fermentés ^{VG}
variété de fruits en fermentation

Pavlova au chocolat
meringue, crème pâtissière, crème namelaka citron
et chocolat blanc, coulis de fraise

Zupy

Karczoch ^V

karczochy, mleko, oliwa z pietruszką

Grzyby ^V

Różne grzyby, śmietana,
oliwa truflowa, pasztet grzybowy

Przystawki

Greckie tirantito ^S

okoń morski, kataifi, tarty pomidor, oliwki, majonez koperkowy,
sezam, papryczka chili, oliwa i cytrynowy winegret, pomarańcza

Sałatka z buraków ^{VG}

galaretki cytrynowa, orzechy laskowe,
marynowana cebula, jabłko, mięta, ogórek kiszony

Dakos ^V

bułka jęczmienna, mus z sera feta,
galaretki pomidorowa, kapary, oregano, oliwki

Greckie arancini

trahanas, wędzona wieprzowina Apaki,
grzyby, pikantny majonez

Ośmiornica

purée z polenty, pomidor, mojo verde

Papoutsaki wegańskie ^{VG}

bakłażan, soja, miso, grzyby,
purée z papryki, orzechy laskowe

Makarony

Skioufichta

duszona wołowina, pomidor

Youvesti z homara

sos bisque, pomidor, aromat Ouzo

Dania główne

Dorsz w cukinii

małe panierowane marchewki, purée ze słodkich ziemniaków,
grecka zupa z cytryn i jajek, pianka estragonowa

Wolno gotowana pancetta

espuma z ziemniaka, grzyby,
sos Demi-glace aromatyzowany sokiem z buraków

Fillet z kurczaka

purée z selera, sałata wczesna „baby gem”,
sos demi-glace, konfitura z cebuli, majonez szczypiorkowy

Stek z kalifiora VG

purée z kalafiora, kuskus z kalafiora,
ketchup ogórkowy, kruszonka z ziół, oliwa pietruszkowa

Pierś z kaczki

purée z pasternaku, marchewka, pomarańcza, sos winny

Grillowany stek z tuńczyka

karmelizowana cykoria, galaretka z wina musującego,
konfitura z pora, purée z buraka, bisque z beurre blanc

Filet wołowy

purée z czerwonej kapusty, karczochy,
grillowane buraki, szparagi, sos winny

Desery

Galaktoboureko V

ciasto filo, krem z kaszy manny, lody cyjmonowe

Fermentowane owoce VG

gama owoców w procesie fermentacji

Pavlova czekoladowa

beza, krem z ciasta, krem z białej czekolady
i cytryny, coulis truskawkowe



Супы

Артишоки ^V

артишоки, молоко, масло петрушки

Грибы ^V

Разнообразные грибы, сливки, трюфельное масло, грибной паштет

Закуски

Греческий тирантито ^S

сибас, катаифи, тертый помидор, оливки, укроп майонез, кунжут, перец чили, масло и лимонный соус, апельсин

Салат из свеклы ^{VG}

свекла, лимонное желе, фундук, маринованный лук, яблоко, мята, маринованный огурец

Дакос ^V

ячменная булочка, мусс из сыра Фета, томатное желе, каперсы, орегано, оливки

Греческий аранчини

трачаны, апаки – копченая свинина, грибы, острый майонез

Осьминог

пюре из поленты, помидоры, моджо верде

Папуцаки веганский ^{VG}

с фавой, яйцом-пашот и спаржей

Паста

Скиуфихта

тушеная говядина, помидоры

Лобстер ювечи

соус биск, помидоры, ароматизатор Узо




Основные блюда

Треска с цукини в фольге
морковь в панировке, пюре из сладкого картофеля,
яично-лимонный соус биск, пенка из эстрагона

Панчетта медленного приготовления
картофельная эспума, грибы плеврот,
соус деми-глас со вкусом свекольного сока

Куриное филе
пюре из сельдерея, бэби-латук салат, соус деми-глас,
луковое конфи, майонез


Стейк из цветной капусты 
пюре из цветной капусты, кускус из цветной капусты,
огуречный кетчуп, зелень, масло петрушки

Утиная грудка
пюре из пастернака, морковь, апельсин, винный соус

Стейк из тунца на гриле
карамелизированный цикорий, желе из игристого вина,
конфи из лука-поррея, свекольное пюре, соус биск бер-блан

Филе говядины
пюре из красной капусты, артишоки,
свекла на гриле, спаржа, винный соус

Десерты

Галактобуреко 
корж, манный крем,
мороженое с корицей

Ферментированные фрукты 
разнообразные ферментированные фрукты

Шоколадная "Павлова"
безе, кондитерский крем, белый шоколад
и лимонный крем намелака, клубничный соус

Create your
own story



MITSIS

www.mitsis.com