



Beach restaurant
Thalassa



MIT SIS
CRETAN VILLAGE

Soups

Sweet pumpkin soup ^V
leek chips

Veloute fish soup
red snapper, vegetables

Starters & Salads

Seafood salad
shrimps, mussels, squid, clams,
purple potato puree, vegetables

Green salad ^V
cheese, strawberry vinaigrette

Greek salad ^V
tomato, cucumber, onion,
pepper, feta cheese

Salmon mousse
tortilla chips,
cream cheese, honey sauce

Fava
caramelised onions,
marinated octopus

Steamed mussels
vegetables, white wine sauce

Main Courses

Sea bream fillet
seasonal greens, chives oil,
egg lemon sauce foam

Tuna fillet
beetroot puree, quinoa,
carob sauce, sesame seeds

Cuttlefish
seasonal wild greens



Caramelized pancetta
celeriac gratin, vegetables,
honey sauce with thyme

Gnocchi 
vegetables, mint, fresh lemon

Desserts

Lemon pie

Flexi ganache
chocolate trilogy

Mille-feuille



Σούπες

Σούπα γλυκοκολοκύθας ^V
τσιπς πράσου

Ψαρόσουπα βελουτέ
λυθρίνι, λαχανικά

Σαλάτες & Ορεκτικά

Σαλάτα της θάλασσας
γαρίδες, μύδια, καλαμάρι, αχιβάδες.
πουρές μωβ πατάτας, λαχανικά

Πράσινη σαλάτα ^V
τυρί, βινεγκρέ φράουλας

Χωριάτικη Σαλάτα ^V
τομάτα, αγγούρι,
κρεμμύδι, πιπεριά, φέτα

Μους Σολομού
τσιπς τортίγιας,
τυρί κρέμα, σάλτσα μελιού

Φάβα
καραμελωμένα κρεμμύδια,
μαριναρισμένο χταπόδι

Μύδια αχιστά
λαχανικά, σάλτσα λευκού κρασιού

Κυρίως

Φιλέτο τσιπούρας
χόρτα εποχής, λάδι σχινόπρασου,
αφρός αυγολέμονο


Τόνος φιλέτο
πουρές παντζαριού, κινόα,
σάλτσα χαρουπιού, σουσάμι

Σουπιές
άγρια χόρτα εποχής

^V χορτοφαγικό πιάτο



Καραμελωμένη πανσέτα
σελινόριζα ογκρατέν, λαχανικά,
σάλτσα μελιού με θυμάρι

Νιόκι 
λαχανικά, δυόσμος, φρέσκο λεμόνι

Γλυκά

Lemon pie

Flexi γκανάζ
τριλογία σοκολάτας

Μιλφέιγ



Suppen

Süsse Kürbissuppe ^V
mit Lauch-Chips

Fisch-Velouté
mit rotem Schnapper, Gemüse

Vorspeisen & Salate

Salat mit Meeresfrüchten
Krabben, Muscheln, Tintenfisch, Venusmuscheln,
Püree von Trüffelkartoffeln, Gemüse

Grüner Salat ^V
Käse, Erdbeervinaigrette

Griechischer Salat ^V
Tomaten, Gurken, Zwiebeln,
Paprika, Feta-Käse

Lachsmousse
Tortilla-Chips, Frischkäse, Honigsoße

Fava (gelbes Erbsenpüree)
marinierter Oktopus, karamellierte Zwiebeln

Gedünstete Muscheln
mit Gemüse in Weißweinsauce

Hauptspeisen


Goldbrassenfilet
serviert mit Gemüse der Saison, Schnittlauchöl,
Ei-Zitronenschaum-Sauce

Thunfischfilet
Rote-Bete-Püree, Quinoa,
Johannisbrotsauce, Sesam

Sepia
serviert mit wildem Gemüse der Saison



Karamellierter Schweinebauch
mit gratinierter Sellerie, Gemüse,
Honigsoße mit Thymian

Gnocchi 
mit Gemüse, Minze, frischer Zitrone

Desserts

Zitronenkuchen

Flexi-Ganache
Schokoladentriologie

Mille-feuille

Soupes

Soupe de citrouille ^V
et chips de poireaux

Velouté de poisson
au vivaneau rouge, légumes

Entrées & salades

Salade de fruits de mer
crevettes, moules, poulpe, palourdes,
purée de pommes de terre vitelotte, légumes

Salade verte ^V
fromage, vinaigrette fraise

Salade Grecque ^V
tomate, concombre, oignon,
poivron, fromage feta

Mousse de saumon
tortillas, fromage frais, sauce au miel

Fava (purée de pois cassés jaune)
oignons caramélisés, poulpe mariné

Moules a la vapeur
aux légumes, sauce au vin blanc

Plats principaux

Filet de daurade
légumes de saison, huile de ciboulette,
sauce aux oeufs et au citron

Filet de thon
purée de betterave rouge, quinoa,
sauce caroube, sésame

Seiche
servie avec des légumes sauvages de saison



Poitrine de porc caramélisée
avec gratin de céleri-rave,
légumes, sauce au miel, au thym

Gnocchi 
aux légumes, menthe, citron frais

Desserts

Tarte au citron

Ganache
trilogie de chocolat

Millefeuille

Zuppe

Zuppa di zucca ^V
con chips di porro

Vellutata di pesce
con dentice rosso, verdure

Antipasti e insalate

Insalata di mare
gamberetti, cozze, calamari, vongole,
purè di vitelotte noir, verdure

Insalata verde ^V
formaggio, vinaigrette alla fragola

Insalata Greca ^V

Mousse di salmone affumicato
patatine tortilla, formaggio cremoso e salsa al miele

Fava purea di piselli gialli
cipolle caramellate, polpo marinato

Cozze in guazzetto
con verdure e salsa di vino bianco

Principali


Orata sfilettata
con erbe di stagione lessate, olio,
erba cipollina, schiuma di uovo e limone

Filetto di tonno
purea di barbabietola rossa,
quinoa, salsa di carrube, sesamo

Seppie
con erbe di campo di stagione lessate

IT

Pancetta caramellata
con sedano rapa gratinato,
verdure, salsa al miele, timo

Gnocchi alle verdure 
con menta, limone fresco

Dolci

Tart al limone

Ganache flexi
con trilogia di cioccolato

Millefoglie

PL

Zupy

Zupa ze słodkiej dyni ^V
z chipsami z pora

Rybny sos velouté
z lucjan, drobnymi warzywami

Przystawki i sałatki

Sałátka z owoców morza
krewetki, mule, kalmary, małże,
purée z fioletowych ziemniaków, warzywa

Zielona sałatka z ^V
serem, winegret truskawkowy

Sałátka Grecka ^V

Mus z łososia wędzonego
chipsy tortilla, serek kremowy,
sos miodowy

Fava
karmelizowana cebula,
marynowana ośmiornica

Małże na parze
z warzywami, w sosie z białego wina

Dania główne

Filet z dorady
podawany z sezonową zielenią, oliwą,
szczypiorkiem, pianką jajeczno-cytrynową


Filet z tuńczyka
puree z buraków, komosa ryżowa,
sos karobowy, sezam

Mątwą
podawana z sezonową dziką zielenią

^V wegetarianin



Pancetta karmelizowana
z zapiekany selerem, warzywami,
sosem miodowym z tymiankiem

Gnocchi 
z warzywami, miętą, świeżą cytryną

Desery

Ciasto cytrynowe

Elastyczny ganasz
czekoladowa trylogia

Mille-feuille



Супы

Сладкий тыквенный суп ^V
чипсы из лука-пороя

Рыбный суп велюте
люциан, овощи

Закуски & Салаты

Салат из морепродуктов
креветки, мидии, кальмары, моллюски,
пюре из фиолетового картофеля, овощи

Зеленый салат ^V
сыр, клубничный соус

Греческий салат ^V
помидоры, огурцы, лук, перец, сыр фета

Мусс с лососем
чипсы тортилла, сливочный сыр,
медовый соус

Фава
карамелизированный лук,
маринованный осьминог

Мидии на пару
овощи, соус из белого вина

Основные Блюда

Филе морского леща
сезонная зелень, масло шнитт-лука,
пенка из яично-лимонного соуса


Филе тунца
свекольное пюре, киноа,
соус рожкового дерева, кунжут

Каракатица
сезонная дикая зелень

^V вегетарианское блюдо



Карамелизированная панчетта
гратен из сельдерея, овощей,
медового соуса с тимьяном

Ньокки 
овощи, мята, свежий лимон

Десерты

Лимонный пирог

Флекси ганаш
шоколадная трилогия

Мильфей

Create your
own story



MITSIS

www.mitsis.com