



Επιλογές
Selections

Ορεκτικά

Appetizers

Κροστίνι με γαρίδες και λαυράκι και κρέμα παντζαριού
Crostini with shrimps, sea bass and beetroot cream

Χανιώτικη μπρουσκέτα με πηχτόγαλο Χανίων, ημίλιαστες
ντομάτες και καραμελωμένο βαλσάμικο ✓
Bruschetta with local cream cheese, semi - dried
tomatoes and caramelized balsamic vinegar


Μανιτάρια σωτέ σβησμένα με brandy, ελαφρώς
αρωματισμένα με σκόρδο ✓
Sautéed mushrooms quenched with brandy and garlic

Γαρίδες με σκόρδο, μαραθόσπορο, σερβιρισμένες με
τραγανά προζυμένα ψωμάκια και ημίλιαστες ντομάτες
Shrimps with garlic and fennel seeds, served with crispy
breads and semi-dried tomatoes

Ντακάκια από κρίθινο παξιμάδι με καπνιστό σολομό και
πηχτόγαλο Χανίων
Barley rusks with smoked salmon and local cream
cheese

Σαλάτες

Salads

Σαλάτα πράσινη με ρόκα, καρύδια, πορτοκάλι, μούρα, ξηρό ανθότυρο και κρέμα βαλσάμικο με ρόδι 

Green salad with rocket, walnuts, orange, berries, local dry goat cheese topped with balsamic cream with pomegranate

Σαλάτα χωριάτικη με φέτα και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο 

Traditional Greek salad with feta cheese and extra virgin olive oil

Σαλάτα Χανιώτικη με πηχτόγαλο Χανίων, ασκορδουλάκους και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο 

Local salad with Pichtogalo cream cheese, wild bulbs and extra virgin olive oil

Σαλάτα με σπανάκι, φύλλο κρούστας, μελωμένο απάκι, πικάντικα τυράκια και σάλτσα λαδολέμονο πλούσιο σε χλωροφύλλη

Spinach salad with phyllo crust, apaki with honey, spicy cheeses topped with olive-lemon sauce with local herbs

Κυρίως πιάτα

Main courses

Ο Σεφ μας προτείνει... (πιάτο ημέρας)
The Chef suggests... (dish of the day)

Φιλέτο κοτόπουλο σχάρας με μοτσαρέλλα και τραγανό προσούτο
Grilled chicken breast with mozzarella and crispy prosciutto

Χοιρινά μπριζολάκια μαριναρισμένα με ντόπιο κρασί και πολύχρωμες πιπεριές
Pork chops marinated with local wine and multi colored peppers

Πολίτικο κεμπάπ με καυτερή σάλτσα, τζατζίκι και πίτες σικάλεως
Constantinople kebob with spicy sauce, tzatziki dip and rye pitta bread

Φιλέτα ψητής σαρδέλας γεμιστά με ταπενάντ από ελιές, φέτα και ντοματίνια
Stuffed sardines with olive paste, feta cheese and cherry tomatoes

Μπέργκερ με τυρί τσένταρ, κρεμμύδι, ντομάτα και σάλτσα χειροποίητης μαγιονέζας
Burger with cheddar cheese, onion, tomato and homemade mayonnaise

Μπιφτέκι λαχανικών με κινόα, ρεβύθια και σάλτσα ταχίνι ✓
Veggie burger with quinoa, chick peas and tahini sauce

Φρέσκες Ταλιατέλες με σάλτσα κιμά
Fresh tagliatelle with minced meat sauce

Λινγκουίνι με σάλτσα πομοντόρι και βασιλικό
Linguini with tomato and basil sauce

Σκιουφικτά με ψητά λαχανικά, μπρόκολο και ξινομυζήθρα ✓
Cretan pasta with grilled vegetables, broccoli and local goat cheese

Ριζότο μανιταριών με βασιλομανίταρα και ελληνική τρούφα ✓
Risotto with mushrooms, porcinis and Greek truffle

Ριζότο με λαχανικά και παρμεζάνα ✓
Risotto with vegetables and parmesan cheese

Επιδόρπια

Desserts

Γλυκό ημέρας
Dessert of the day

Φρουτοσαλάτα
Fruit salad

Παγωτό
Ice cream



ΚΥΔΩΝ
The Heart City Hotel



- Αγορανομικός υπεύθυνος: Τραχαλάκη Ελισάβετ
Market Inspection Consultant: Trahalaki Elisavet
- Όλα τα υλικά μας είναι φρέσκα και προέρχονται από ντόπιους παραγωγούς
All our ingredients are fresh and locally sourced
- Όλα μας τα κρεατικά είναι νωπά
The meat we use in our recipes is always fresh
- Το λάδι μας είναι αγνό παρθένο ελαιόλαδο
The oil we use is extra virgin olive oil
- Χορτοφαγική επιλογή / Vegetarian dish 