

MAIN RESTAURANT



ELOUNDA PALM

HOTEL & SUITES

Buffet Options

BUFFET PER PERSON €30

Enjoy a variety of dishes from our daily buffet

BUFFET PER CHILD €15

For kids below 12-year-old

A La Carte

***Dolmadakia** with rice and aromatic herbs, wrapped in vine leaves, served with local sour yoghurt. €11 GF V*

***Prawns saganaki** with fresh tomato sauce, onions, garlic, a dash of ouzo and feta cheese. €15
GF SF*

***Fried zucchini** topped with Greek kefalotiri cheese. €10 V*

***Fried baby shrimps** with tartar sauce. €15 SF*

***Fried homemade potatoes.** €8 GF V*

***Green pie** with fennel root a variety of greens and olive oil. €10 V*

***Beef pastrami carpaccio** with tomato tartar, smoked cheese, almond pesto, rocket and grape dressing. €12*

***Tzatziki** herb-infused Greek yogurt mixed with cucumbers garlic and olive oil, served with grilled pita bread. €8 V*

***Marinated anchovy** served on bruschetta with tarama, tomato and parsley. €14 SF*

***Fried beef meatballs** with chilly tomato sauce, onion chutney and galeni cream cheese. €13*

***Fresh grilled sardines** served with cherry tomatoes, fresh onion, parsley and extra virgin olive oil.
€13 GF SF*

Cheese and cold cuts platter, dried fruits, breadsticks and mini carob rusk. €12

Trilogy of Greek creams (salty creamy cheese-eggplant salad-beetroot salad) €10 V N

Salads

***Greek salad, with tomato, cucumber, peppers, olives, onion, fine oregano, feta cheese and extra virgin olive oil. €12
GF V***

***Tuna salad with avocado, cherry tomatoes, corn, carrots peels, fresh onion, a drop of mayo, lime and crunchy
pita bread. €14 SF***

***Grilled chicken salad, mesclan lettuce, smoked bacon, peels of kefalotiri cheese, croutons and Greek yogurt
dressing. €14***

Athenian salad with boiled rockfish, grated carrot, capers, lemon, celery, potato, flavored with dill . €12 SF

***Grilled mastelo cheese salad, caramelized walnuts, cherry tomatoes, dried figs, baby spinach and honey dressing.
€12 GF V N***

Pasta & Pizza

Fresh Cretan pasta flavored with goat and sheep butter matured anothotiro cheese. €15

***Glazed Shrimps with tagliatelle in sauce with cherry tomatoes, curry, various vegetables and cream.
€18 SF***

Homemade Greek Pizza with cherry tomatoes, basil and Cretan cheese 'kefalotiri'. €14 V

***Homemade Greek Pizza with button mushrooms, pleurotus mushrooms, goat cheese and truffle oil.
€15 V***

Grill

Chicken Fillet €16 GF

Beef Burger €17 GF

Beef €24 GF

Pork Fillet €17 GF

Greek Lamb Chops €20 GF

All meats are served with grilled vegetables and BBQ sauce

Sea Bass Fillet €20 GF SF

Prawns €20 GF SF

Tuna Fillet €20 GF SF

All seafood is served with boiled vegetables or salad and lemon-olive oil sauce

Desserts

Kataifi with vanilla ice cream €9 N

Chocolate Soufflé with vanilla ice cream €9 N

Ice cream of your choice (2 scoops) €5 N

Yoghurt full -fat or low- fat with fresh fruit or honey €8 V GF

Fresh seasonal fruit (for 1 person) €9 GF V

In all our recipes we use extra-virgin olive oil, sourced from our family-owned olive trees located in the mountain village of Fourni in Crete. Please inform us of any allergies or special dietary requirements that we should be aware of while preparing your meal. Prices include all legal charges (VAT). Consumer is not obliged to pay if the receipt has not been received. Chef: Vasilis Dimitriou

V: Vegetarian GF: Gluten free N: Contains nuts SF: Contains seafood

MAIN RESTAURANT



ELOUNDA PALM
HOTEL & SUITES

Επιλογές Μπουφέ

ΜΠΟΥΦΕΣ ΑΝΑ ΑΤΟΜΟ €30

Απολαύστε μια μεγάλη ποικιλία πιάτων από τον καθημερινό μας μπουφέ

ΜΠΟΥΦΕΣ ΑΝΑ ΠΑΙΔΙ €15

Για παιδιά κάτω των 12 ετών

A La Carte

Μεζέ

Ντολμαδάκια με ρύζι και αρωματικά χόρτα, τυλιγμένα σε αμπελόφυλλα με συνοδευτικό ντόπιο ξινό γιαούρτι. **€11 GF V**

Γαρίδες σαγανάκι με φρέσκια ντομάτα, κρεμμυδάκι, σκόρδο, άρωμα ούζου και τρίμα φέτας. **€15 GF SF**

Τραγανά κολοκυθάκια, τηγανισμένα σε ελαιόλαδο και πασπαλισμένα με κεφαλοτύρι Κρήτης. **€10 V**

Γαρίδες Γάμπαρη τηγανιτές με σως ταρτάρ. **€15 SF**

Φρέσκες πατάτες τηγανιτές. **€8 GF V**

Χορτόπιτα με μάραθο, ανάμεικτα χόρτα και ελαιόλαδο. **€10 V**

Καρπάτσιο από μοσχαρίσιο παστράμι, ταρτάρ ντομάτας, καπνιστό τυρί, πέστο αμυγδάλου, ρόκα και ντρέσινγκ πετιμέζι. **€12 GF**

Τζατζίκι με ελληνικές πίτες σχάρας. **€8 V**

Γαύρος μαρινέ σε μπρουσκέτα με ταραμά, ντομάτα και μαϊντανό. **€14 SF**

Μοσχαρίσια κεφτεδάκια με chili σάλτσα ντομάτα, chutney κρεμμυδιού και τυρί γαλένι. **€13**

Σαρδέλες σχάρας παρέα με καλοκαιρινή σαλάτα από ντοματίνια, φρέσκο κρεμμυδάκι, μαϊντανό και ελαιόλαδο. **€13 GF SF**

V: Χορτοφαγικό **GF:** Χωρίς γλουτένη **N:** Περιέχει ξηρούς καρπούς **SF:** Περιέχει θαλασσινά

Πιατέλα με διάφορα Ελληνικά τυριά και αλλαντικά, αποξηραμένα φρούτα, κριτσίνια και μπουκιές χαρουπιού. **€12**

Τριλογία Ελληνικών αλοιφών με χειροποίητες πιτούλες. **€10 V N**
(Κοπανιστή - μελιτζανοσαλάτα - παντζαροσαλάτα)

Σαλάτες

Χωριάτικη Σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, ελιές, κρεμμύδι, φέτα τυρί, ρίγανη, ξύδι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. **€12 GF V**

Σαλάτα με τόνο, αβοκάντο, ντοματίνια, καλαμπόκι, φρέσκο κρεμμύδι, φλοίδες καρότου, τραγανά πιτάκια και γευστικές πινελιές μαγιονέζας, lime και ελαιόλαδο. **€14 GF SF**

Σαλάτα με κοτόπουλο σχάρας, μεσκλάν μαρουλιών, καπνιστό μπέικον, φλοίδες κεφαλοτύρι, κρουτόν και ντρέσινγκ από Ελληνικό γιαούρτι. **€14**

Αθηναϊκή Σαλάτα με βραστό πετρόψαρο, τρίμμα καρότου, κάπαρη, χυμό λεμόνι, σέλερι, πατάτα, αρωματισμένα με άνηθο. **€12 SF**

Σαλάτα με ψητό τυρί μαστέλο Χίου, καραμελωμένα καρυδιά, ντοματίνια, αποξηραμένα σούκα, baby σπανάκι και ντρέσινγκ μελιού. **€12 GF V N**

Pasta- Pizza

Φρέσκα Κρητικά Ζυμαρικά, αρωματισμένα με αιγοπρόβειο βούτυρο και παλαιωμένο ανθότυρο. **€15**

Γαρίδες γλασαρισμένες με ταλιατέλες σε σάλτσα, ντοματίνια, κάρυ, διάφορα λαχανικά και κρέμα. **€18 SF**

Ελληνική Pizza με ντοματίνια, βασιλικό και κεφαλοτύρι Κρήτης. **€14 V**

Ελληνική Pizza με μανιτάρια button, πλευρώτους, κατσικίσιο τυρί και λάδι τρούφας. **€15 V**

V: Χορτοφαγικό **GF:** Χωρίς γλουτένη **N:** Περιέχει ξηρούς καρπούς **SF:** Περιέχει θαλασσινά

Από Σχάρα

Στήθος Κοτόπουλο. €16 GF

Μοσχαρίσιο Μπιφτέκι. €17 GF

Μοσχάρι Σχάρας. €24 GF

Χοιρινό Φιλέτο. €17 GF

Αρνίσια Ελληνικά Παϊδάκια. €20 GF

(Όλα τα κρέατα σερβίρονται με λαχανικά σχάρας και bbq sauce)

Φιλέτο Λαβράκι. €20 GF SF

Γαρίδες. €20 GF SF

Φιλέτο Τόνου. €20 GF SF

(Όλα τα θαλασσινά σερβίρονται με λαχανικά βραστά ή σαλάτα εποχής και λαδολέμονο)

Επιδόρπια

Κανταΐφι με ξηρούς καρπούς και παγωτό βανίλια. €9 N

Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό βανίλια. €9 N

Παγωτό της επιλογής σας(2 μπάλες). €5 N

Γιαούρτι πλήρες ή με χαμηλά λιπαρά με φρέσκα φρούτα ή μέλι. €8 GF

Πιατέλα με φρέσκα φρούτα (για 1 άτομο.) €9 GF

V: Χορτοφαγικό **GF:** Χωρίς γλουτένη **N:** Περιέχει ξηρούς καρπούς **SF:** Περιέχει θαλασσινά

Σε όλες τις συνταγές μας χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, που προέρχεται από τα οικογενειακά μας ελαιόδεντρα που βρίσκονται στο ορεινό χωριό Φουρνή στην Κρήτη. Ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές απαιτήσεις που πρέπει να προσέχουμε κατά την προετοιμασία του γεύματός σας. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις (ΦΠΑ). Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν έχει παραληφθεί η απόδειξη. Σεφ: Βασίλης Δημητρίου.

