



1. A TASTE OF GREECE

menu

STARTER

Risotto with mushrooms, saffron and freshly grated parmesan cheese

SALAD

Wild rocket salad with prawns, cherry tomatoes and balsamic fig dressing

MAIN DISH

Grilled beef fillet steak on the bone with Vinsanto sauce from Santorini, baby potatoes with thyme, and freshly grilled vegetables

OR

Chicken gyros with freshly fried chips, oregano, pitta bread with mayonnaise

DESSERT

Special dessert of the day

Cretan graviera cheese with whole meal breadsticks

€30 per person

The above prices include TAX and all legal taxes and charges.



1. ΑΡΩΜΑ ΕΛΛΑΔΑΣ

ΡΟΝΞΕΡ

ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ

Ριζότο με μανιτάρια και κρόκο Κοζάνης με
φρεσκοτριμμένη παρμεζάνα

ΣΑΛΑΤΑ

Άγρια ρόκα με γαρίδες ντοματίνια και
ντρέσινγκ βαλσάμικο σύκο

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ

Μοσχαρίσιο φιλέτο με κόκκινο της
σχάρας με σάλτσα βινσάτο Σαντορίνης,
πατάτες baby με θυμαρι και φρέσκα
λαχανικά σχάρας

Η

Γύρος κοτόπουλο με σως μαγιονέζας,
πατάτες τηγανιτές με ρίγανη και πιτάκια
στη σχάρα

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Γλυκό ημέρας

Γραβιέρα με κριτσίνια ολικής

€30 κατ' άτομο



1. UN GOÛT DE LA GRÈCE

Menu

ENTRÉE

Risotto aux champignons, safran et fromage parmesan fraîchement râpé

SALADE

Salade de roquette sauvage aux gambas, tomates cerises et vinaigrette balsamique aux figues

PLAT PRINCIPAL

Steak de filet de boeuf sur l'os sur le gril avec sauce Vinsanto de Santorin, pommes grenailles au thym, et légumes fraîchement grillés

OU

Gyros de poulet sauce mayonnaise, chips frites à l'origan et pain pita grillé

LE DESSERT

Dessert spécial du jour

Fromage crétois graviera avec gressins complets

€30 par personne



ANLASSER

€30 pro Person



Die e



2. TRADITIONAL CRETAN MENU

Menu

STARTER

Cream cheese, olives, stuffed vine leaves

SALAD

Traditional Cretan salad with rye rusks and Cretan cream cheese “anthotiro”

MAIN DISH

Lamb cooked in the traditional Cretan “Antikristo” way, with freshly fried chips and oregano

OR

Grilled chicken, accompanied with pita bread, tzatziki, onion, tomato, freshly fried chips

DESSERT

Special dessert of the day

FRUIT

Seasonal fruit

€30 per person

The above prices include TAX and all legal taxes and charges.



2. ΚΡΗΤΙΚΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΔΕΙΠΝΟ

ΠΡΟΝΕΡ

ΟΡΕΚΤΙΚΟ

Τυροκαυτερή, ελιές, ντολμαδάκια

ΣΑΛΑΤΑ

Κρητική χωριάτικη με ντάκιο και ανθότυρο

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ

Αντικριστό αρνί με γαρνιτούρα πατάτες φρέσκιες τηγανητές με ρίγανη

Η

Κοτόπουλο σουβλας
Συνοδευτικά: πίτα, τζατζίκι, κρεμμύδι, ντομάτα, φρέσκια πατάτα τηγανητή

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Γλυκό ημέρας

ΦΡΟΥΤΑ

Φρούτα εποχής

€30 κατ' άτομο



2. MENU CRETOIS TRADITIONNEL

Menu

ENTRÉE

Fromage frais, olives, feuilles de vigne farcies

SALADE

Salade crétoise traditionnelle aux biscottes de seigle et fromage à la crème crétois “anthotyro”

PLAT PRINCIPAL

Agneau cuit à la manière traditionnelle crétoise “Antikristo”, avec frites fraîchement frites et origan

OU

Poulet grillé, accompagné de pain pita, tzatziki, oignon, tomate, frites fraîchement frites

LE DESSERT

Dessert spécial du jour

FRUIT

Fruits de saison

€30 par personne



2. TRADITIONELLES KRETISCHES MENÜ

•
•
D
N
E
M

ANLASSER

Friskkäse, Oliven, gefüllte Weinblätter

SALAT

Traditioneller kretischer Salat mit Roggenzwieback und kretischer Friskkäse “anthotyro”

HAUPTGERICHT

Lamm nach traditioneller kretischer “Antikristo” - Art zubereitet, mit frisch frittierten Pommes und Oregano

ODER

Gegrilltes Hühnchen, dazu Fladenbrot, Tzatziki, Zwiebeln, Tomaten, frisch frittierte Chips

NACHTISCH

Besonderes Dessert des Tages

FRUCHT

Saisonobst gereinigt und serviert

€30 pro Person

Die oben genannten Preise beinhalten
die MWST und alle gesetzlichen
Steuern und Abgaben.



3. A TASTE OF THE AEGEAN SEAFOOD MENU

Menu

A SELECTION OF TRADITIONAL GREEK STARTERS

(Grilled octopus, marinated anchovies, split
peas, fish roe salad)

STARTER

Fried calamari

SALAD

Traditional Greek salad

MAIN DISH

Grilled seabream with vegetables

DESSERT

Special dessert of the day

€35 per person

The above prices include TAX
and all legal taxes and charges.



3. ΘΑΛΑΣΣΙΝΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΑΙΓΑΙΟΥ

ΠΡΟΒΕΡ

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΟΡΕΚΤΙΚΩΝ

(Χταπόδι σχάρας, γαύρος μαρινάτος, φάβα,
ταραμοσαλάτα)

ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ

Καλαμαράκι τηγανιτό

ΣΑΛΑΤΑ

Χωριάτικη Ελληνική

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ

Τσιπούρα σχάρας με λαχανικά

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Γλυκό ημέρας

€35 κατ' άτομο



3. UN GOÛT DE LA MER ÉGÉE MENU FRUITS DE MER

Menu

UNE SÉLECTION D'ENTRÉES GRECQUES TRADITIONNELLES

(Poulpe grillé, anchois marinés, pois
cassés, salade d'œufs de poisson)

ENTRÉE

Calmars frits

SALADE

Salade grecque traditionnelle

PLAT PRINCIPAL

Dorade grillée aux légumes

LE DESSERT

Dessert spécial du jour

€35 par personne

Les prix ci-dessus incluent la TAXE
et toutes les taxes légales et frais.



3. EIN GESCHMACK DER ÄGÄIS MENÜ MIT MEERESFRÜCHTEN

•
•
D
n
e
n

EINE AUSWAHL

TRADITIONELLER

GRIECHISCHER VORSPEISEN

(Gegrillter Tintenfisch, marinierte
Sardellen, Erbsen, Fischrogensalat)

ANLASSER

Frittierter Tintenfisch

SALAT

Traditioneller griechischer Salat

HAUPTGERICHT

Gegrillte Dorade mit Gemüse

NACHTISCH

Besonderes Dessert des Tages

€35 pro Person

Die oben genannten Preise beinhalten
die MWST und alle gesetzlichen
Steuern und Abgaben.



4. VEGETARIAN MENU GLUTEN FREE

menu

Tzatziki, smoked aubergine salad, olives,
stuffed vine leaves with yoghurt sauce

STARTER

Char grilled aromatic mushrooms,
with olive oil and thyme

SALAD

Mixed vegetable salad with avocado and
balsamic vinegar

MAIN DISH

Vegetable moussaka with Greek feta cheese

DESSERT

Special dessert of the day

€25 per person

The above prices include TAX
and all legal taxes and charges.



4. VEGETARIAN MENU GLUTEN FREE

ΠΡΟΝΟΙΑ

Τζατζίκι, σαλάτα με καπνιστή μελιτζάνα,
ελιές, ντολμαδάκια με σάλτσα γιαούρτι

ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ

Μανιτάρια πλευρώτους σχάρας,
αρωματισμένα με ελαιόλαδο και θυμάρι

ΣΑΛΑΤΑ

Ανάμικτη σαλάτα λαχανικών με
αβοκάντο και ντρέσινγκ βαλσάμικου

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ

Μουσακάς λαχανικών με τυρί φέτα

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Γλυκό ημέρας

€25 κατ' άτομο



4. MENU VÉGÉTARIEN SANS GLUTEN

Menu

Tzatziki, salade d'aubergines fumées,
olives, feuilles de vigne farcies, sauce
yaourt

ENTRÉE

Champignons aromatiques grillés à
l'omble chevalier, à l'huile d'olive et au
thym

SALADE

Salade de légumes mélangés à l'avocat
et vinaigre balsamique

PLAT PRINCIPAL

Moussaka aux légumes avec fromage
feta grec

LE DESSERT

Dessert spécial du jour

€25 par personne

Les prix ci-dessus incluent la TAXE
et toutes les taxes légales et frais.



4. VEGETARISCHES MENÜ GLUTENFREI

menü

Tzatziki, geräucherter Auberginensalat,
Oliven, Gefüllte Weinblätter mit
Joghurtsauce

ANLASSER

Auf Holzkohle gegrillte aromatische
Pilze, mit Olivenöl und Thymian

SALAT

Gemischter Gemüsesalat mit Avocado
und Balsamico-Essig

HAUPTGERICHT

Gemüse-Moussaka mit Griechischer
Feta-Käse

NACHTISCH

Besonderes Dessert des Tages

€25 par personne

Die oben genannten Preise beinhalten
die MWST und alle gesetzlichen
Steuern und Abgaben.



[VIEW MENU](#)

4. VEGETARIAN MENU GLUTEN FREE

menu

Tzatziki, smoked aubergine salad, olives,
stuffed vine leaves with yoghurt sauce

STARTER

Char grilled aromatic mushrooms,
with olive oil and thyme

SALAD

Mixed vegetable salad with avocado and
balsamic vinegar

MAIN DISH

Vegetable moussaka with Greek feta cheese

DESSERT

Special dessert of the day

€25 per person

Roof Top
RESTAURANT

The above prices include TAX
and all legal taxes and charges.

SC SEACRETE
HOTELS

1. A TASTE OF GREECE

menu

STARTER

Risotto with mushrooms, saffron and freshly grated parmesan cheese

SALAD

Wild rocket salad with prawns, cherry tomatoes and balsamic fig dressing

MAIN DISH

Grilled beef fillet steak with Vinsanto sauce from Santorini, baby potatoes with thyme, and freshly grilled vegetables

OR

Chicken gyros with freshly fried chips, oregano, pitta bread with mayonnaise

DESSERT

Special dessert of the day

Cretan graviera cheese with whole meal breadsticks

€30 per person

2. TRADITIONAL CRETAN MENU

menu

STARTER

Cream cheese, olives, stuffed vine leaves

SALAD

Traditional Cretan salad with rye rusks and Cretan cream cheese “anthotiro”

MAIN DISH

Lamb cooked in the traditional Cretan “Antikristo” way, with freshly fried chips and oregano

OR

Grilled chicken, accompanied with pita bread, tzatziki, onion, tomato, freshly fried chips

DESSERT

Special dessert of the day

FRUIT

Seasonal fruit

€30 per person

3. A TASTE OF THE AEGEAN SEAFOOD MENU

menu

A SELECTION OF TRADITIONAL GREEK STARTERS

(Grilled octopus, marinated anchovies, split peas, fish roe salad)

STARTER

Fried calamari

SALAD

Traditional Greek salad

MAIN DISH

Grilled seabream with vegetables

DESSERT

Special dessert of the day

€35 per person

SEAACRETE

4. VEGETARIAN MENU GLUTEN FREE



[VIEW MENU](#)



ΠΟΝΤΟΣ

Τζατζίκι, σαλάτα με καπνιστή μελιτζάνα,
ελιές, ντολμαδάκια με σάλτσα γιαούρτι

ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ

Μανιτάρια πλευρώτους σχάρας,
αρωματισμένα με ελαιόλαδο και θυμάρι

ΣΑΛΑΤΑ

Ανάμικτη σαλάτα λαχανικών με
αβοκάντο και ντρέσινγκ βαλσάμικου

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ

Μουσακας λαχανικών με τυρί φέτα

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Γλυκό ημέρας

€25 κατ' άτομο

Roof Top
RESTAURANT

Οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ
και όλους τους νόμιμους φόρους
και επιβαρύνσεις

SC SEACRETE
HOTELS

1. ΑΡΩΜΑ ΕΛΛΑΔΑΣ

ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ

Ριζότο με μανιτάρια και κρόκο Κοζάνης με φρεσκοτριμμένη παρμεζάνα

ΣΑΛΑΤΑ

Άγρια ρόκα με γαρίδες ντοματίνια και ντρέσινγκ βαλσάμικο σύκο

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ

Μπριζόλα μόσχου γάλακτος της σχάρας με σάλτσα βινσάτο Σαντορίνης, πατάτες baby με θυμαρι και φρέσκα λαχανικά σχάρας

Η

Γύρος κοτόπουλο με σως μαγιονέζας, πατάτες τηγανιτές με ρίγανη και πιτάκια στη σχάρα

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Γλυκό ημέρας

Γραβιέρα με κριτσίνια ολικής

€30 κατ' άτομο

2. ΚΡΗΤΙΚΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΔΕΙΠΝΟ

ΟΡΕΚΤΙΚΟ

Τυροκαυτερή, ελιές, ντολμαδάκια

ΣΑΛΑΤΑ

Κρητική χωριάτικη με ντάκο και ανθότυρο

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ

Αντικριστό αρνί με γαρνιτούρα πατάτες φρέσκιες τηγανητές με ρίγανη

Η

Κοτόπουλο σούβλας
Συνοδευτικά: πίτα, τζατζίκι, κρεμμύδι, ντομάτα, φρέσκια πατάτα τηγανητή

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Γλυκό ημέρας

ΦΡΟΥΤΑ

Φρούτα εποχής

€30 κατ' άτομο

3. ΘΑΛΑΣΣΙΝΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΑΙΓΑΙΟΥ

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΟΡΕΚΤΙΚΩΝ

(Χταπόδι σχάρας, γάυρος μαρινάτος, φάβα, ταραμοσαλάτα)

ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ

Καλαμαράκι τηγανιτό

ΣΑΛΑΤΑ

Χωριάτικη Ελληνική

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ

Τσιπούρα σχάρας με λαχανικά

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Γλυκό ημέρας

€35 κατ' άτομο





[VIEW MENU](#)

4. MENU VÉGÉTARIEN SANS GLUTEN

menu

Tzatziki, salade d'aubergines fumées,
olives, feuilles de vigne farcies, sauce
yaourt

ENTRÉE

Champignons aromatiques grillés à
l'omble chevalier, à l'huile d'olive et au
thym

SALADE

Salade de légumes mélangés à l'avocat
et vinaigre balsamique

PLAT PRINCIPAL

Moussaka aux légumes avec fromage
feta grec

LE DESSERT

Dessert spécial du jour

€25 par personne

Roof Top
RESTAURANT

Les prix ci-dessus incluent la TAXE
et toutes les taxes légales et frais.

SC SEACRETE
HOTELS

1. UN GOÛT DE LA GRÈCE

Menu

ENTRÉE

Risotto aux champignons, safran et fromage parmesan fraîchement râpé

SALADE

Salade de roquette sauvage aux gambas, tomates cerises et vinaigrette balsamique aux figues

PLAT PRINCIPAL

Steak de filet de boeuf sur le gril avec sauce Vinsanto de Santorin, pommes grenailles au thym, et légumes fraîchement grillés

OU

Gyros de poulet sauce mayonnaise, chips frites à l'origan et pain pita grillé

LE DESSERT

Dessert spécial du jour

Fromage crétois graviera avec gressins complets

€30 par personne

2. MENU CRETOIS TRADITIONNEL

Menu

ENTRÉE

Fromage frais, olives, feuilles de vigne farcies

SALADE

Salade crétoise traditionnelle aux biscottes de seigle et fromage à la crème crétois “anthotyro”

PLAT PRINCIPAL

Agneau cuit à la manière traditionnelle crétoise “Antikristo”, avec frites fraîchement frites et origan

OU

Poulet grillé, accompagné de pain pita, tzatziki, oignon, tomate, frites fraîchement frites

LE DESSERT

Dessert spécial du jour

FRUIT

Fruits de saison

€30 par personne

3. UN GOÛT DE LA MER ÉGÉE MENU FRUITS DE MER

Menu

UNE SÉLECTION D'ENTRÉES GRECQUES TRADITIONNELLES

(Poulpe grillé, anchois marinés, pois cassés, salade d'œufs de poisson)

ENTRÉE

Calmars frits

SALADE

Salade grecque traditionnelle

PLAT PRINCIPAL

Dorade grillée aux légumes

LE DESSERT

Dessert spécial du jour

€35 par personne

SEA CRETE

4. VEGETARISCHES MENÜ GLUTENFREI



[VIEW MENU](#)



menü

Tzatziki, geräucherter Auberginensalat,
Oliven, Gefüllte Weinblätter mit
Joghurtsauce

ANLASSER

Auf Holzkohle gegrillte aromatische
Pilze, mit Olivenöl und Thymian

SALAT

Gemischter Gemüsesalat mit Avocado
und Balsamico-Essig

HAUPTGERICHT

Gemüse-Moussaka mit Griechischer
Feta-Käse

NACHTISCH

Besonderes Dessert des Tages

€25 par personne

Roof Top
RESTAURANT

Die oben genannten Preise beinhalten die MWST
und alle gesetzlichen Steuern und Abgaben.

SC SEACRETE
HOTELS

1. EIN GESCHMACK NACH GRIECHENLAND

•
•
men

ANLASSER

Risotto mit Champignons, Safran u frisch geriebener Parmesankäse

SALAT

Wilder Rucolasalat mit Garnelen, Kirschtomaten und ein Balsamico-Feigen-Dressing

HAUPTGERICHT

Rinderfiletsteak auf dem Grill mit Vinsanto-Sauce aus Santorini, Babykartoffeln mit Thymian, und frisch gegrilltes Gemüse

ODER

Hähnchengyros mit Mayonnaisesauce, Gebratene Pommes mit Oregano u gegrilltes Fladenbrot

NACHTISCH

Besonderes Dessert des Tages

Kretischer Graviera-Käse mit Vollkornbrotstangen

€30 pro Person

2. TRADITIONELLES KRETISCHES MENÜ

•
•
men

ANLASSER

Friskkäse, Oliven, gefüllte Weinblätter

SALAT

Traditioneller kretischer Salat mit Roggenzwieback und kretischer Friskkäse “anthotyro”

HAUPTGERICHT

Lamm nach traditioneller kretischer “Antikristo” - Art zubereitet, mit frisch frittierten Pommes und Oregano

ODER

Gegrilltes Hühnchen, dazu Fladenbrot, Tzatziki, Zwiebeln, Tomaten, frisch frittierte Chips

NACHTISCH

Besonderes Dessert des Tages

FRUCHT

Saisonobst gereinigt und serviert

€30 pro Person

3. EIN GESCHMACK DER ÄGÄIS MENÜ MIT MEERESFRÜCHTEN

•
•
men

EINE AUSWAHL

TRADITIONELLER

GRIECHISCHER VORSPEISEN

(Gegrillter Tintenfisch, marinierte Sardellen, Erbsen, Fischrogensalat)

ANLASSER

Frittierter Tintenfisch

SALAT

Traditioneller griechischer Salat

HAUPTGERICHT

Gegrillte Dorade mit Gemüse

NACHTISCH

Besonderes Dessert des Tages

€35 pro Person

SEA CRETE