



**blueseas**  
CRETAN CUISINE & SEAFOOD

## COLD APPETIZERS

---

1. Bread variety with aromatic .....  
olive oil dip
2. Hummus with herbs .....  
*crispy arabic pita with gyros  
spices, capers pop corn, green  
onion, olive oil*
3. A different take on .....  
Cretan "dakos"  
*cretan "dakos" rusk, feta mousse,  
tomato confit, cretan greens, olive  
powder, basil oil*
4. Marinated anchovies .....  
*chili, avocado, dill, artichoke,  
radish, lemon gel*
5. Beef carpaccio .....  
*black truffle mayonnaise, pickled  
mushrooms, wild rocket, basil oil,  
parmesan crisps, cured egg yolk*

## SALADS

---

1. Greek salad .....  
*tomato, cucumber, sliced olives,  
coloured bell peppers, feta, pickled  
red onion, carob rusk*
2. Blue Sea salad .....  
*green salad with shrimps, pickled  
carrot, cashews, avocado, green  
onion, orange - mango - poppy  
seeds dressing*
3. Chicken salad .....  
*green salad with cherry tomatoes,  
chicken, "apaki" smoked pork,  
croutons, parmesan flakes,  
parmesan dressing*
4. Mizithra salad .....  
*spinach, radicchio, green apple,  
strawberries, spearmint leaves,  
radish, almond crumble, aged  
balsamic - sesame dressing*

## WARM APPETIZERS

---

1. Fried potatoes .....  
(smashed and roasted)  
*"apaki" smoked pork, gyros spices,  
pico de Gallo, sour mizithra cheese*
2. Grilled halloumi .....  
*forest fruit jam, almond crumble,  
wild rocket*
3. Moussaka croquette .....  
*tomato confit and "xygalo" cheese*
4. "Kleftiko" spring roll .....  
*smoked red pepper coulis and  
herbed yogurt*
5. Fried calamari rings .....  
*tarama cream, cherry tomatoes  
confit, black lemon - olive oil sauce*
6. Steamed mussels .....  
*garlic, thyme, lemon, parsley,  
coloured bell peppers*
7. Grilled sardines .....  
*tomato - lemon - olive oil sauce,  
basil oil*
8. Grilled octopus .....  
*mashed sweet potatoes, bacon  
dressing, crispy onions*

## SOUPS

---

1. Mushroom velouté .....  
*parmesan cream, cretan  
mushrooms*
2. Fish velouté .....  
*vegetables and fish*

## RISOTTO · PASTA

1. Wild mushroom risotto .....  
*truffle oil, parmesan crisps, caramelized leeks*
2. Tomato risotto .....  
*pesto dressing, cherry tomatoes confit, mini mozzarella, tomato crisps*
3. Chicken “skioufichta” pasta .....  
*“apaki” smoked pork, chicken, mushrooms, wild rocket, freshly grated graviera cheese*
4. Rigatoni Bolognese .....  
*cherry tomatoes, parmesan cream*
5. Rigatoni in tomato sauce .....  
*cherry tomatoes, fresh basil, freshly grated parmesan*
6. Octopus orzo risotto stew .....  
*shallot crisps, chives*
7. Shrimp & mussel tagliatelle .....  
*garlic, tomato, feta mousse, olive powder*
8. Lobster risotto .....  
*lobster tail, champagne, cuttlefish ink, brown butter, lemon zest*

## SEAFOOD

1. Grilled salmon .....  
*beetroot purée, fennel, beurre blanc sauce with dill*
2. Grilled tuna .....  
*celeriac purée, grilled asparagus, leek sauce*
3. Sea bass stuffed with crab .....  
*sautéed vegetables, potato crisps, egg - lemon sauce with saffron*
4. Red mullet with crispy chorizo crust .....  
*smoked cretan greens, celeriac, cold black lemon - olive oil sauce*
5. Grilled shrimps .....
6. Grilled octopus .....
7. Grilled sea bass .....
8. Grilled sea bream .....
9. Grilled lobster tail .....
10. Grilled fish of the day .....

All grilled dishes are served with: fried potatoes, grilled vegetables and lemon - olive oil sauce

## MEAT

1. Beef cheeks with orzo risotto .....  
*“xygalo” cheese and chives*
2. Lamb shank trahana frumenty risotto .....  
*grilled asparagus, crispy onions, anthotiro cheese, lemon zest*
3. Chicken fillet .....  
*mashed potatoes, grilled carrots, au jus gravy*
4. Grilled pork “stavlisia” steak 500gr. ....  
*baby potatoes, mustard - tarragon sauce*
5. Grilled lamb chops .....  
*crushed fried potatoes, grilled vegetables, rosemary sauce*
6. Grilled rib-eye .....  
*roasted potato with garlic butter and parmesan, grilled asparagus and herbed butter*
7. Grilled Picanha .....  
*baby potatoes, chichichurri sauce*

## DESSERTS

1. Deconstructed Greek coffee tiramisu .....  
*tiramisu cream, savoyard buscuit crumble, greek coffee gel, cacao tuile*
2. Chocolate crémeux .....  
*caramel mousse, caramelized hazelnut powder, star anise meringue, gianduja ice cream*
3. The strawberry .....  
*strawberry shaped white chocolate ganache and strawberry coulis, caramelized white chocolate gems, strawberry marshmallow*
4. Ice cream / scoop .....  
*Madagascar vanilla Belgian chocolate vanilla cookies salted caramel lemon sorbet strawberry banoffee*

## ENTRÉES FROIDES

---

1. Variété de pain avec trempette aromatique à l'huile d'olive .....
2. Houmous aux herbes aromatiques .....  
*pain pita croustillant aux épices de gyros, pop-corn aux câpres, oignon vert, huile d'olive*
3. Dakos crétois autrement .....  
*biscotte crétoise dakos, mousse de feta, tomates confites, légumes verts crétois, terre d'olive, huile de basilic*
4. Anchois marinés .....  
*chili, avocat, aneth, artichaut, radis, gel de citron*
5. Carpaccio de bœuf .....  
*mayonnaise à la truffe noire, champignons au vinaigre, roquette sauvage, huile de basilic, copeaux de parmesan, jaune d'œuf séché au sel*

## SALADES

---

1. Salade grecque .....  
*tomates, concombres, olives, poivrons colorés, feta, oignon rouge au vinaigre, biscotte de caroube*
2. Salade Blue Sea .....  
*salade verte avec crevettes, carottes, noix de cajou, avocat, oignon vert, vinaigrette à l'orange - mangue - graines de pavot*
3. Salade de poulet .....  
*salade verte avec tomates cerises, poulet, apaki de porc, croûtons, copeaux de parmesan, vinaigrette au parmesan*
4. Salade de fromage myzithra .....  
*épinards, radicchio, pomme verte, fraises, feuilles de menthe, radis, crumble aux amandes, vinaigrette au balsamique vieilli - sésame*

## ENTRÉES CHAUDES

---

1. Pommes de terre frites .....  
*(cuites et écrasées)  
apaki de porc, épices de gyros, pico de gallo, fromage frais xinomyzithra*
2. Haloumi grillé .....  
*confiture de fruits des bois, crumble aux amandes, roquette sauvage*
3. Croquette de moussaka .....  
*tomates confites et fromage xygalo*
4. Rouleau de printemps façon "kleftiko" .....  
*coulis de poivron rouge fumé et yaourt aux herbes aromatiques*
5. Calmars frits .....  
*crème de tarama, tomates cerises confites, huile noire au citron*
6. Moules à la vapeur .....  
*ail, thym, citron, persil, poivrons colorés*
7. Sardines grillées .....  
*huile au citron et tomate, huile au basilic*
8. Poulpe grillé .....  
*purée de patates douces, vinaigrette au bacon, oignons croustillants*

## SOUPES

---

1. Velouté de champignons .....  
*crème de parmesan, champignons crétois*
2. Velouté de poisson .....  
*légumes et poissons*

## RISOTTO • PÂTES

1. Risotto aux champignons sauvages .....  
*huile de truffe, copeaux de parmesan, poireaux caramélisés*
2. Risotto aux tomates .....  
*vinaigrette au pesto, tomates cerises confites, mozzarellini, chips de tomates*
3. Skioufichta au poulet .....  
*apaki de porc, poulet, champignons, roquette sauvage, fromage graviera fraîchement râpé*
4. Rigatoni à la bolognaise .....  
*tomates cerises, crème de parmesan*
5. Rigatoni à la sauce tomate .....  
*tomates cerises, basilic frais, parmesan fraîchement râpé*
6. \*Langues d'oiseaux façon risotto .....  
*avec poulpe aux oignons chips d'échalote, ciboulette*
7. Taliaselles aux crevettes et .....  
*aux moules ail, tomate, mousse de feta, terre d'olive*
8. Risotto au homard .....  
*queue de homard, champagne, encre de seiche, beurre brûlé, zeste de citron*

## DÉLICIES DE LA MER

1. Saumon grillé .....  
*purée de betteraves, fenouil, sauce beurre blanc à l'aneth*
2. Thon grillé .....  
*purée de céleri-rave, asperges grillées, sauce au poireau*
3. Bar farci au crabe .....  
*légumes sautés, chips de pommes de terre, sauce œufs au citron avec du safran*
4. Rouget-barbets en croûte de .....  
*chorizo légumes verts crétois fumés, céleri-rave, huile au citron noire froide*
5. Crevettes grillées .....  
*.....*
6. Poulpe grillé .....  
*.....*
7. Bar grillé .....  
*.....*
8. Dorade grillée .....  
*.....*
9. Queue de homard grillée .....  
*.....*
10. poisson du jour grillé .....  
*.....*

*Accompagnement aux grillades | frites et légumes grillé, huile au citron*

## DÉLICIES DE LA TERRE

1. Joints de bœuf aux langues .....  
*d'oiseaux fromage xygalo et ciboulette*
2. Jarret d'agneau aux langues .....  
*d'oiseaux façon risotto asperges grillées, oignons croustillants, fromage frais anthotyro, zeste de citron*
3. Filet de poulet .....  
*purée de pommes de terre, carottes grillées, sauce à la viande*
4. Côte de porc 500gr grillée .....  
*pommes de terre grenaille, sauce moutarde-estragon*
5. Côtelettes d'agneau grillées .....  
*pommes de terre écrasées frites, légumes grillés, sauce au romarin*
6. Rib-eye grillé .....  
*pommes de terre au four avec beurre à l'ail et parmesan, asperges grillées et beurre aux herbes*
7. Picanha grillée .....  
*pommes de terre grenaille, sauce chimichurri*

## DESSERTS

1. Tiramisu au café grec .....  
*déconstruit crème de tiramisu, crumble de biscuits à la cuillère, gel de café grec, tuile de cacao*
2. Crèmeux au chocolat .....  
*mousse au caramel, terre de noisette caramélisée, meringue à l'anis, glace gianduja*
3. La fraise .....  
*dessert en forme de fraise farci de ganache de chocolat blanc et coulis de fraise, galets de chocolat blanc caramélisés, chamallow de fraise*
4. Glace / boule .....  
*Vanille de Madagascar  
Chocolat belge  
Vanille cookies  
Caramel au beurre salé  
Sorbet citron  
fraise  
banoffee*

PLEASE INFORM US IN CASE OF ANY ALLERGIES

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία  
μπροστά στην είσοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.  
Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νομιμες επιβαρύνσεις.

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΎΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΕΜΜ. ΖΕΡΒΟΣ

Όλα τα μαγειρευτά και σαλάτες είναι με ελαιόλαδο. Όλα τα τηγανιτά είναι με ηλιέλαιο (\*) Κατεψυγμένα  
All food and salads are prepared in olive oil. All fried food is cooked in sunflower oil (\*) Frozen

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ  
ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT  
HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE)

blueseas