



theodosi  
RESTAURANT

Creative Cretan Cuisine

## вкус крита

Меню из 4 блюд

19 €

---

первое блюдо

### критский прием

Блюдо с оливками, корзина с критским хлебом и сухариками, кислое тесто и мини-бублики

второе блюдо

### закуска

Ваш выбор закусок из нашего ассортимента критских деликатесов

третье блюдо

### главное блюдо

Ваш выбор основного блюда из нашего творческого выбора меню (максимальное значение 13 евро)

четвертое блюдо

### десерт и критский ликер

Наслаждайтесь нашим ежедневным домашним десертом  
& Критским ликером (сделано из местного вина и Цикудия с ароматом Арбарориза)



## закуска

### критский дакос 6€ v

жареные сухарики из ячменя, покрытые свежими тертыми помидорами, мягким козьим сыром из семьи Балантино P.D.O. Ханья в оливковом масле первого отжима. из монастыря Агия Триада в Ханье

signature  
dish

### Филло Роллс (пирожки) 7€

лесные грибы, пряная деревенская колбаса и местный козий сыр, подается с кисло-сладким соусом из лесных ягод с ароматом листьев арбариризы (яблочная герань)

### Цветочные Цуккини 7€ vg gf

фаршированный диким рисом с ароматом свежих критских трав

signature  
dish

### Критские апаки (копченая свинина) 9€

Апаки (производства Kalogridi Mihali, деревня Boulgato в Киссамосе), обжаренная в соусе оксимело (тимьяновый мед и выдержанный марувовый уксус) с жареными овощами, собранной вручную горной зеленью, крем из козьего сыра. Подается со сфакиани пита - традиционным пирогом с жареным сыром из сфакии, крит.

### Гравьера Сыр Фламбе 7€ v

P.D.O. сыр из ханьи в корочке из кукурузных хлопьев, обжаренный в оливковом масле первого отжима, с сушеными листьями мяты и малиновым соусом

### Фаршированные грибы 7€

жареные грибы, сливочный сыр, критские травы и пряные колбаски, увенчанные сыром Касери

### Копченые критские колбаски 9€ gf

традиционные свиные колбаски ручной работы с обжаренными оливками цакистес и вылеченные луковичи полевых цветов (сделанные Калогриди Михали, деревня Булгаро в Киссамосе)

### Критские пироги 5€ v

тесто ручной работы с начинкой из шпината, укропа и мягких критских сыров, подается с муссом из козьего сыра

### Жареные картофельные чипсы 5€ vg gf

нарезанный вручную и приготовленный в оливковом масле, обсыпанный критской морской солью (VinolioCreta), диким орегано и подается с соусом из бальзамического айоли

### Сырный хлеб 6€ v

Хлеб чабатта с сыром моцарелла, свежим чесночным маслом, посыпанный маком и свежим луком

### Копченый лосось 8€

поджаренный хлеб, мусс из критского сыра, авокадо, помидоры черри, каперсы и свежий укроп

signature  
dish

### Стака Дип 8€ v

традиционная паста из пшты с жареным шпинатом и артишоками, запеченная в духовке с сыром Гуда, подается с хрустящими кукурузными лепешками

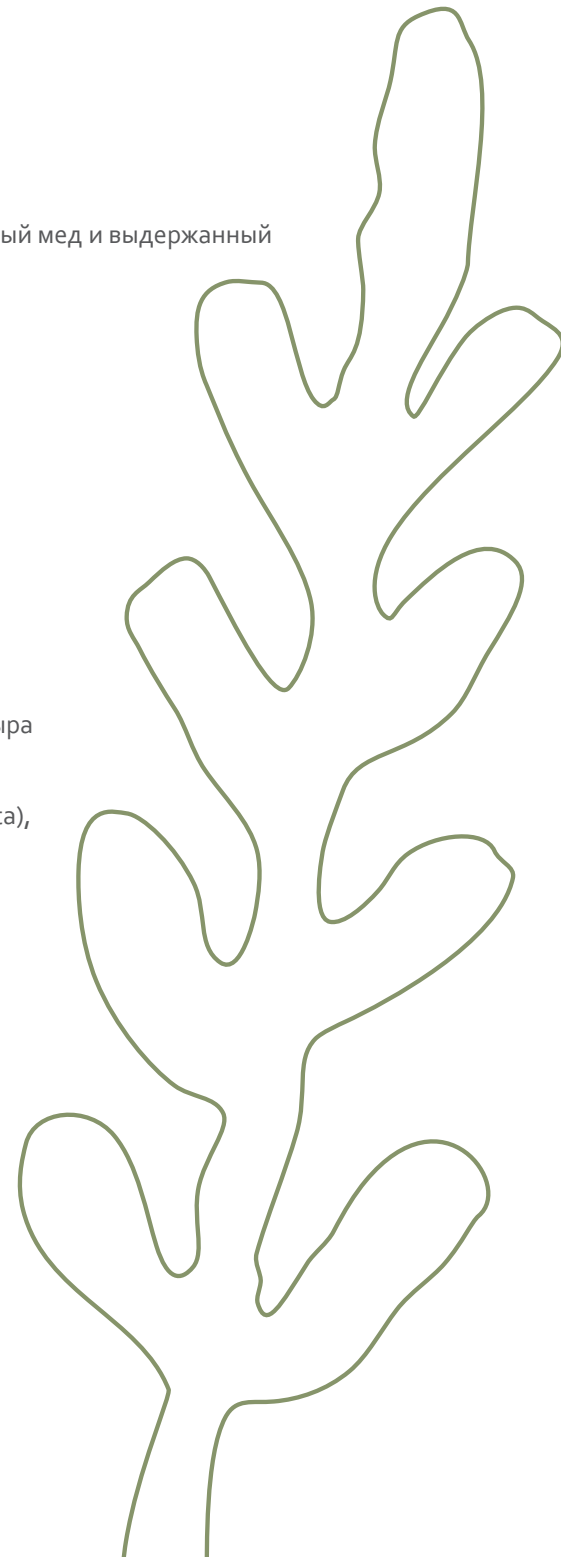
## сырье

### Тартар из тунца 14€



Критский авокадо, свежий тимьян, салатно-апельсиновый винегрет и BIO кубики алоэ вера

### Карпаччо из говядины 12€ gf

дикая критская ракета, помидоры черри, сыр Гравьера, сбрызнутые BIO оливковым маслом из монастыря Агия Триада, Ханья



## Салаты

**Критский салат** 8€  

помидоры, огурцы, перец, лук, портулак, печеный картофель, оливки акистес, сыр пихтогало P.D.O. Ханья и ячменные сухарики ручной работы. Подается с заправкой из оливкового масла и выдержанного марувового уксуса И критская морская соль, приготовленная монахами в салоне Agia Triada Tzagarolon monastery

**Куриный салат на гриле** 9€

ассорти из листовой зелени, критский авокадо, помидоры черри, лук, спаржа, сыр фета, бальзамический винегрет, с фригами из оливкового масла и орегано

**Салат Апаки** 10€

свежий шпинат, теплые шарики из козьего сыра, жареные грибы, помидоры черри, зеленые яблоки, карамелизованные грецкие орехи, пимези винегрет (местный виноградный сироп) и хлебные палочки с сыром Graviera

Сухарики, фригии и хлебные палочки, изготовленные в семейной пекарне Нтурунту

## лепешка

тесто ручной работы из муки emmer  
(древняя цельнозерновая мука с низким содержанием глютена) 

**Шпинатные лепешки** 9€ 

с песто из базилика, артишоком, помидорами, луком, оливками и сыром фета

## Макароны - Рис


signature  
dish

**Паста Гилопитес с креветками** 14€

критская паста ручной работы от Kritiki Gea, с креветками на сливочном масле, спаржей, ракомело (местный спирт из раки и меда), помидоры черри, местный сыр Гравьера и свежие сливки

**Макароны Скиуфихта с овощами** 8€ 

Критская паста ручной работы с жареными артишоками, грибами, перцем, помидорами черри, каперсами и увенчанный сыром Graviera P.D.O. Ханья

**Жареная курица пенне** 9€ 

с томатным соусом из трав, болгарским перцем, оливками, каперсами и увенчанным выдержанным сыром антитиро

**Чаша для диких грибов** 10€ 

рис карнароли с пшеницей и ячменем, увенчанный критской ракетой

 вегетарианец  веганский  без глютена  органически выращенный

P.D.O. Защищенное обозначение происхождения

# Морепродукты

## закуска

**Мидии на пару** \* 10€ gf

Греческие мидии с чесноком, критским вином и свежими сливками

**Чеснок креветки**\* 5 pcs 13€ gf

жареные креветки на сливочном масле, свежее чесночное масло, критское вино Plyto, лайм и свежий зеленый лук

**Осьминог на гриле**\* 14€ gf

с каперсами, диким орегано, залитым винегретом в дижоне

## Главные

**Филе тунца** 17€ gf

обжаренный на сковороде, фисташковый греческий тунец Yellowfin, с сезонным овощным бриам и уменьшение дикой малины (приготовлено средней редкости)

**Лосось на гриле** 16€ gf

маринованные в ароматных сушеных критских травах с соусом из рукколы песто и жареные критские овощи

**Черные тигровые креветки сувлаки**\* 16€ gf

приготовленные на гриле и поданные с пловом из дикого риса, критскими овощами и скордалией из корня сельдерея

**Филе сибаса** 18€ gf

обжаренное на сковороде филе с греческих рыбных ферм, сухая травка, взбитая заправка для ладолемоно, жареные овощи и собранная вручную сезонная зелень Филе

## Морепродукты дня

Спросите нас! (рыночная цена)

Доверенные свежие морепродукты с нашего местного рыбного рынка KOLETIS, Улица Скалиди, Ханья

Шеф-повар рекомендует не вносить изменений в блюда, как они были представлены для того, чтобы сохранить желаемый вкус и представление

v вегетарианец vg веганский gf без глютена BIO органически выращенный

P.D.O. Защищенное обозначение происхождения



## Основные блюда

Голень ягненка\* 16€ **gf**

нежное мясо ягненка цигариасто с греческим шафраном, с пряным греческим йогуртовым соусом и медово-чесночным детским картофелем

signature  
dish

Ребра барбекю 14€

нежные свиные ребрышки с домашним соусом для барбекю из критского сиропы из тимьяново-меда и виноградного сока пеметзи, подается с салатом из смешанных листьев и картофелем фри

Тыквенный Буреки 10€ **v gf**

овощная запеканка с тыквой, картофелем и мягким козьим сыром, подается с детским рукколой и муссом из критского сыра

signature  
dish

Куриное филе 13€

фаршированные копченой свиной сиглино (Kassaki Bros, Ираклион) и местными сырами, со сливочным соусом, приготовленным с критским видиано, подается с овощным пловом из дикого риса с ароматом звездчатого аниса

Критский овощной стифадо 10€ **BIO vg gf**

тушеные летние овощи, свежие тертые помидоры, приготовленные в оливковом масле первого холодного отжима, критская морская соль и подается с чипсами ручной резки

signature  
dish

Копченый баклажан «Мусака» 11€ **v**

с ксинохонтро (критская болгарская пшеница), увенчанный свежемолотым томатным соусом, греческим йогуртом бешамель, Сыр моцарелла и свежий базилик

Фаршированные Летние Овощи 10€ **BIO vg gf**

с диким рисом, свежими критскими травами, подается с детским картофелем

signature  
dish

Отбивные из свиной корейки 300 гр 12€

подается в соусе стака с карамелизированными зелеными яблоками, копченым беконом и шалфеем, подается с масляным пюре

Стейк филе 280 гр 19€

подается с соусом из грибов Портобелло и сливочным соусом Метакса, **BIO** критскими овощами гриль и запеченное картофельное пюре (приготовленное средне-редко)

Стейк Рибай 250 гр 26€

сертифицированная говядина Black Angus на гриле с морской критской солью, подается с жареными овощами и детским картофелем

Куриные сувлаки 10€ **gf**

маринованный в свежих травах, подается с салатом из смешанных листьев и жареным картофелем

Черный ангус бургер 11€

сделанный из сертифицированной говядины, подаваемой травой, покрытой песто с сыром фета, копченым беконом и сыром моцарелла. Подается с зеленым салатом и картофелем фри

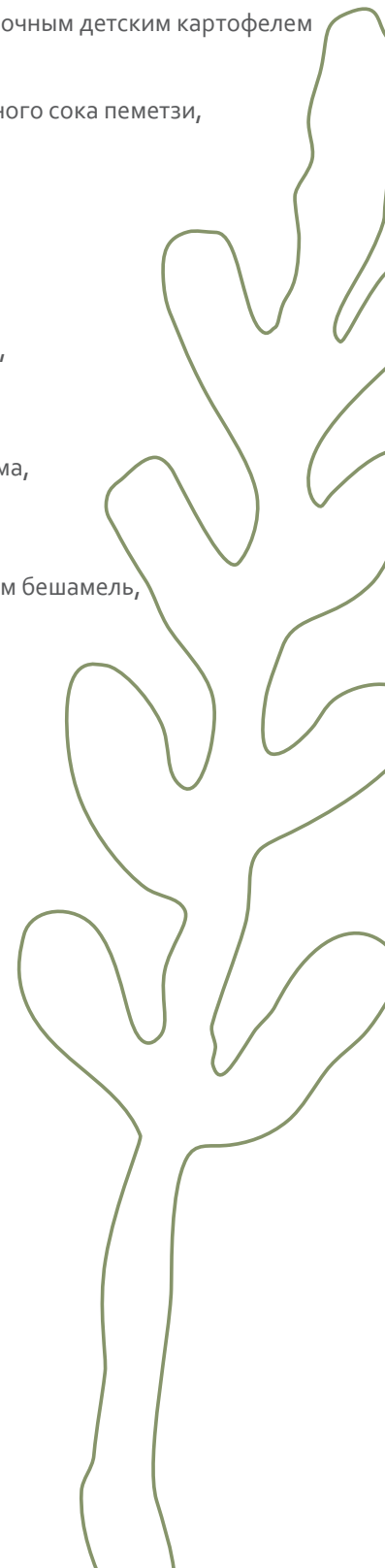
signature  
dish


Каре ягненка\* **gf**

с критской корочкой из трав, жемчугом тапиоки и редукцией петимези.

Подается с жареным овощным бриамом и сливочное пюре (приготовленное средне-редко)

Полу стеллаж 22€    Полный стеллаж 40€





Наши кухни не содержат глютен, ингредиенты могут вступать в контакт с другими продуктами, содержащими глютен.

Не все ингредиенты перечислены. Пожалуйста, поговорите напрямую с менеджером, если у вас сильная аллергия.

Во всех наших холодных блюдах и оливковом масле мы используем оливковое масло высшего сорта от Agia Triada Chania. для всех наших жареных блюд.

Многие из продуктов, которые мы используем, от небольших местных производителей, чтобы мы могли контролировать их качество. Возможно, не все из нашего меню будет доступно.

Выберите замороженные продукты \*

Цены указаны в евро. Все налоги включены

Потребитель не обязан платить, если уведомление об оплате не получено (квитанция-счет)

Потребители могут оплатить с помощью кредитной, дебетовой или предоплаченной карты

Книга жалоб находится у входа в заведение

Manager: Theo Kakavelakis

Papargopoulou Street 99, Parigoria Hill Top, Chania  
Tel: +30 28210 93733 Mobile: +30 6979151577 Fax: +30 28210 90526  
email: [theo@theodosirestaurant.com](mailto:theo@theodosirestaurant.com)  
Web: [www.theodosirestaurant.com](http://www.theodosirestaurant.com)