



Minoa Palace Resort
Thalassa Restaurant & Bar

LUNCH MENU



THALASSA BUFFET

FULL BUFFET
22€

SALAD BUFFET
13€

DESSERT BUFFET
8€

DRINKS ARE NOT INCLUDED
ΤΑ ΠΟΤΑ ΔΕΝ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ

APPETIZERS

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- Ⓥ DAKOS (BARLEY RUSK WITH TOMATO, CRETAN SOFT CHEESE, VIRGIN OLIVE OIL AND OREGANO) 7€
ΝΤΑΚΟΣ (ΚΡΙΘΑΡΕΝΙΟ ΠΑΪΜΑΔΙ ΜΕ ΤΟΜΑΤΑ, ΜΥΖΗΘΡΑ, ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΡΙΓΑΝΗ)
- Ⓥ SAGANAKI CHEESE 9€
(BREADED FRIED CRETAN HARD CHEESE)
ΚΡΗΤΙΚΟ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΣΑΓΑΝΑΚΙ
- PITA BREAD, STUFFED WITH CRETAN APAKI 12€
(SMOKED PORK), GRILLED VEGETABLES AND TIROMALAMA CRETAN CHEESE
ΠΙΤΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ, ΚΡΗΤΙΚΟ ΑΠΑΚΙ ΚΑΙ ΤΥΡΟΜΑΛΑΜΑ
- OMELETTE WITH SHRIMPS 12€
TOMATO AND SPRING ONIONS
ΟΜΕΛΕΤΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ, ΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ
- Ⓥ BRUSCHETTA WITH EGGPLANTS AND GREEK YOGURT 9€
ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΜΕ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΚΑΙ ΓΙΑΟΥΡΤΙ
- Ⓥ LOCAL SPINACH AND CHEESE PIES (5 PIECES) 9€
ΧΑΝΙΩΤΙΚΑ ΚΑΛΙΤΣΟΥΝΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΜΥΖΗΘΡΑ (ΜΕΡΙΔΑ 5 ΤΕΜΑΧΙΩΝ)
- * FRIED CALAMARI WITH TZATZIKI DIP 12€
ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΜΕ ΤΖΑΤΖΙΚΙ
- * GRILLED OCTOPUS ON MASHED SANTORINI'S FAVA BEANS 15€
ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ ΠΑΝΩ ΣΕ ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ
- * SHRIMPS AND MUSSELS IN LEMON SAUCE WITH FENNEL, GARLIC AND FETA CHEESE 15€
ΛΕΜΟΝΑΤΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΙ ΜΥΔΙΑ ΜΕ ΜΑΡΑΘΟ, ΣΚΟΡΔΟ ΚΑΙ ΦΕΤΑ
- Ⓥ TZATZIKI TZATZIKI 5€
- Ⓥ TRADITIONAL STYLE FRIED POTATOES 6€
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ

SALADS

ΣΑΛΑΤΕΣ

- Ⓥ GREEK SALAD ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ 10€
- Ⓥ CHERRY TOMATO SALAD WITH ROAST PEPPERS,
MIZITHRA CRETAN CHEESE & BASIL-WALNUT
DRESSING 11€
ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΨΗΤΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ,
ΚΡΗΤΙΚΗ ΜΥΖΗΘΡΑ ΚΑΙ DRESSING ΜΕ ΒΑΣΙΛΙΚΟ
ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΙΑ
- Ⓥ GREEN SALAD WITH GRILLED GREEK MANOURI
CHEESE, MELON, RAISINS & MINT VINAIGRETTE 9€
ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΝΟΥΡΙ ΣΧΑΡΑΣ, ΠΕΠΟΝΙ,
ΣΤΑΦΙΔΕΣ ΚΑΙ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΜΕ ΔΥΟΣΜΟ
- Ⓥ AVOCADO SALAD WITH FRESH LOCAL GREENS
(STAMNAGATHI), ROCKET, CRISPY ALMONDS
AND CITRUS FRUITS DRESSING 11€
ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΒΟΚΑΝΤΟ, ΩΜΟ ΣΤΑΜΝΑΓΚΑΘΙ, ΡΟΚΑ,
ΤΡΑΓΑΝΑ ΑΜΥΓΔΑΛΑ & ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ

MAIN DISHES

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

- Ⓥ HOMEMADE CRETAN PASTA WITH SPINACH,
CHERRY TOMATOES AND FETA CHEESE 10€
ΜΕΣΣΑΡΙΤΙΚΟ ΜΑΚΑΡΟΝΙ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ,
ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΑΙ ΦΕΤΑ
CHILD PORTION / ΠΑΙΔΙΚΗ ΜΕΡΙΔΑ 6€
- PENNE WITH SMOKED PANCETTA 13€
AND CRETAN GRAVIERA CHEESE CREAM
ΠΕΝΕΣ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΠΑΝΣΕΤΑ
ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΓΡΑΒΙΕΡΑΣ
- * PORK GYROS SERVED WITH PITA BREAD,
TZATZIKI AND FRIED POTATOES 16€
ΧΟΙΡΙΝΟ ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΟ ΣΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΜΑΡΙΝΑΔΑ
ΜΕ ΠΙΤΑ, ΤΖΑΤΖΙΚΙ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ

MAIN DISHES

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

GRILLED CHICKEN FILLET, SERVED WITH GRILLED VEGETABLES AND FRIED POTATOES ΦΙΛΕΤΟ ΦΡΕΣΚΟΥ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ CHILD PORTION / ΠΑΙΔΙΚΗ ΜΕΡΙΔΑ	15€ 9€
LAMB CHOPS SERVED WITH GRILLED EGGPLANT, TOMATOES AND JACKET POTATOES ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΜΕ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΣΧΑΡΑΣ, ΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΑ ΟΨΗ	17€
ORGANIC PORK SOUVLAKI ON SPICY SPREADED BREAD, TZATZIKI AND FRIED POTATOES ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΒΙΟ ΕΚΤΡΟΦΗΣ, ΣΕ ΨΩΜΙ ΜΕ ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ ΑΛΕΙΜΜΑ, ΤΖΑΤΖΙΚΙ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ	19€
BURGER MADE WITH PORK FROM RETHIMNO AREA AND LOCAL LAMB (250 GR), SERVED WITH GRILLED VEGETABLES AND FRIED POTATOES ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΕ ΧΟΙΡΙΝΟ ΡΕΘΥΜΝΟΥ ΚΑΙ ΝΤΟΠΙΟ ΑΡΝΙ (250 ΓΡ), ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ CHILD PORTION WITH FRIED POTATOES / ΠΑΙΔΙΚΗ ΜΕΡΙΔΑ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ	18€ 12€
Ⓥ ZUCCHINI & LENTIL PATTIES, PICKLED ONIONS, GREEN SALAD & FRIED POTATOES "ΜΠΙΦΤΕΚΙ" ΚΟΛΟΚΥΘΙΟΥ ΜΕ ΦΑΚΗΣ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΠΙΚΛΑ, ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ, ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	13€
SAUTED SEA BREAM FILLET WITH LOCAL GREENS, BABY POTATOES AND AROMATIC LEMON DRESSING ΦΙΛΕΤΟ ΤΣΙΠΟΥΡΑΣ ΣΩΤΕ ΜΕ ΣΤΑΜΝΑΓΚΑΘΙ ΣΧΑΡΑΣ, ΜΙΚΡΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ	19€
SEA BASS FILLET WITH NUT CRUST, GRILLED ZUCCHINI & CHERRY TOMATOES ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΒΡΑΚΙ ΜΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΑΠΟ ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ, ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ ΣΧΑΡΑΣ & ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ	20€
GREEK MOUSAKA ΜΟΥΣΑΚΑΣ	15€

DESSERT

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

SWEETS OF THE DAY ΓΛΥΚΑ ΗΜΕΡΑΣ	7€
SEASONAL FRUITS ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ	7€
ICE CREAM ΠΑΓΩΤΟ	7€
LOCAL CHEESE PIES SERVED WITH HONEY ΧΑΝΙΩΤΙΚΑ ΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙΑ ΜΕ ΚΡΗΤΙΚΑ ΤΥΡΙΑ, ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΕΝΑ ΜΕ ΜΕΛΙ	7€

Ουσίες ή προϊόντα που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες (Βάση ΚΑΝ. 1169/2011)

Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη
Καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος, π.χ καβούρια, γαρίδες, αστακοί) και προϊόντα τους
Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά
Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια
Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες
Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια
Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα

Καρποί με κέλυφος (π.χ. αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, κάσιους κτλ)
Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο
Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι
Σπόροι σπασμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σπασμιού
Διοξειδίο του θείου (SO₂) και θειώδεις ενώσεις
Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο
Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια.

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργία ή δυσανεξία σε ένα από τα παραπάνω συστατικά. Ο Chef ή ο προϊστάμενος του τμήματος θα σας ενημερώσει για τα είδη των προϊόντων που δεν περιέχουν το συγκεκριμένο αλλεργιογόνο, με βάση τις συνταγές μας. Ωστόσο, το ξενοδοχείο δεν είναι σε θέση να εξασφαλίσει 100% ότι δεν υπάρχει η πιθανότητα ύπαρξης ίχνους του συγκεκριμένου αλλεργιογόνου, λόγω διασταυρούμενων επιμολύνσεων κατά την παραγωγή από τα χρησιμοποιούμενα σκεύη & εξοπλισμό του ξενοδοχείου.

List of food allergens according to REG 1169/2011

Cereals containing gluten	Celery and its products
Crustaceans and their products	Mustard and products
Eggs and their products	Sesame seeds and its products
Fish and their products	Sulphur dioxide and sulphites
Peanuts and their products	Lupin and its products
Soybeans and their products	Molluscs and its products
Milk and milk products (including lactose)	
Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts Brazil nuts, pistachio nuts etc	

Please inform us, in case of allergies or intolerances in any of the above substances. The Chef or the Head of the Department will inform you which products do not contain the specific allergen, according to our recipes. However, the hotel is in no position to ensure 100% that traces of the allergen cannot be found due to cross contamination during the production from the used utensils, tools and equipment of the hotel.



Thalassa Restaurant & Bar

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΓΙΑΝΝΗΣ ΤΣΙΒΟΥΡΑΚΗΣ
FOOD SERVICE MANAGER: ΥΙΑΝΝΙΣ ΤΣΙΒΟΥΡΑΚΙΣ



FIND US ON FACEBOOK, INSTAGRAM, & TRIPADVISOR

- **ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ**
TAXES ARE INCLUDED
- **ΟΛΕΣ ΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΜΑΣ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΜΕ ΕΙΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΚΡΗΤΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ**
EXTRA VIRGIN CRETAN OLIVE OIL IS USED FOR ALL FOOD PREPARATIONS
- **Η ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΕΙΝΑΙ ΥΠΟΧΡΕΩΜΕΝΗ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΑ ΔΕΛΤΙΑ ΣΕ ΕΝΑ ΕΙΔΙΚΟ ΧΩΡΟ ΚΟΝΤΑ ΣΤΗΝ ΕΙΣΟΔΟ, ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΤΥΧΟΝ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ**
THE ESTABLISHMENT IS OBLIGED TO HAVE A PRINTED FORM AVAILABLE NEAR THE EXIT, FOR THE REGISTRATION OF ANY COMPLAINT

