



POSEIDON

Απολαμβάνοντας σαν τους Έλληνες Θεούς

Βυθιστείτε σε μια μοναδική γαστρονομική εμπειρία στο Poseidon, όπου γευματίζετε όπως οι Έλληνες θεοί. Οι εξειδικευμένοι σεφ μας συνδυάζουν με τέχνη τα πιο φρέσκα υλικά για να δημιουργήσουν μια συμφωνία γεύσεων. Γνωρίστε έναν κόσμο γεύσεων που μοιάζει με ταξίδι για την ψυχή. Από φρέσκα θαλασσινά μέχρι ζουμερό κρέας - κάθε πιάτο είναι προσεκτικά προετοιμασμένο για να ενθουσιάσει τον ουρανό σας. Απολαύστε το δείπνο σας στο Poseidon.

ΣΟΥΠΑ

Καπουτσίνο Μανιταριών

Σούπα καπουτσίνο από άγρια μανιτάρια από το όρος Ίδι και ξύσμα Ελληνικής τρούφας. Απολαύστε με συνοδεία από μπισκότο παρμεζάνας.

ⓓ

ΣΑΛΑΤΑ

Ψητό Παντζάρι

Ανάμικτη σαλάτα από ψητό παντζάρι και τοπικά αρωματικά βότανα. Συνοδευόμενη με φουντούκια, εσπεριδοειδή και ξύγαλο Σητείας.

ⓓ Ⓢ Ⓝ

Mesclun

Ανάμικτες πρασινάδες σε συνδυασμό με χυμό εσπεριδοειδών, μαύρη τομάτα, φρέσκο τσίλι, φρούτα εποχής και τυρί Μαστέλο Χίου.

ⓓ Ⓢ

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ.

Κατανάλωση ωμών ή μισοψημένων κρεάτων, πουλερικών, θαλασσινών, οστρακοειδών ή αυγών μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο τροφιμογενών ασθενειών.

ⓔ ΑΥΓΟ | ⓓ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ | Ⓝ ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ | ⓖ ΓΛΟΥΤΕΝΗ | ⓈΦ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ |
Ⓢ ΘΕΙΩΔΗ | Ⓨ VEGETERIAN / VEGAN

ΟΡΕΚΤΙΚΟ

Χταπόδι

Αργοψημένο χταπόδι στο γκρίλ πάνω σε πουρέ ρεβυθιού και τοπικά βότανα.

(SF)

Ταρτάρ Φιλέτο Μοσχάρι

Ψιλοκομμένο φιλέτο μοσχαριού ελευθέρως βοσκήσας με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο οικογένειας Καράτζη και αυγό ημέρας ποσέ.

(G) (S) (E)

Tacos

Hard shell Tacos εποχικών λαχανικών από τον κήπο μας και φρέσκων τοπικών μανιταριών με αρωματικό κόλιανδρο.

(G) (D)

ΠΑΣΤΑ

Κριθαρώτο με Γαρίδα

Κριθαρώτο με σωτέ γαρίδες και άγρια μανιτάρια. Με βάση χειροποίητο ζωμό γαρίδας και flakes Ιταλικής παρμεζάνας.

(SF) (G) (D) (S)

ΚΥΡΙΩΣ

Αρνίσιο ντόπιο παϊδάκι

Κοτολέτες αρνιού με κρούστα μυρωδικών πανω σε πουρέ καπνιστής μελιτζάνας. Συνοδεύεται με αρωματικό γιαούρτι και ντοματίνια κονφί.

(D)

Φιλέτο Μόσχου Χανίων

Ντόπιο φιλέτο μοσχάρι συνοδεύεται από βουτυράτα σπαράγγια με φασκόμηλο και πουρέ περουβιανής πατάτας.

(D)

Φιλέτο Σολομού

Σολομός ανοιχτής θαλάσσης με κρέμα παντζαριού. Συνδυάζεται με καβουρδισμένο μπέικον, rak choi λάχανο και λάδι μαύρης τρούφας.

(SF) (D) (N)

ΓΛΥΚΟ

Σφαίρα Σοκολάτας

Σφαίρα μαύρης σοκολάτας με γέμιση παφωτό, crumble μπισκότο και λαχταριστή γκανάζ σοκολάτας γάλακτος.

(G) (D) (N)

Crème Brûlée

Κλασική Crème brulee με τραγανή κρούστα καραμέλας.

(E) (G)

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ.

Κατανάλωση ωμών ή μισοψημένων κρεάτων, πουλερικών, θαλασσινών, οστρακοειδών ή αυγών μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο τροφιογενών ασθενειών.

VEGETERIAN / VEGAN

ΣΟΥΠΑ

Καπουτσίνο Μανιταριών

Σούπα καπουτσίνο από άγρια μανιτάρια από το όρος Ίδι και ξύσμα Ελληνικής τρούφας

ΣΑΛΑΤΑ

Ψητό Παντζάρι

Ανάμεικτη σαλάτα από ψητό παντζάρι και τοπικά αρωματικά βότανα. Συνοδευόμενη με φουντούκια, εσπεριδοειδή.

(S) (N)

Mesclun

Ανάμεικτες πρασινάδες σε συνδυασμό με χυμό εσπεριδοειδών, μαύρη τομάτα, φρέσκο τσίλι, φρούτα εποχή.

(S)

ΟΡΕΚΤΙΚΟ

Tacos

Hard shell Tacos εποχικών λαχανικών και φρέσκων τοπικών μανιταριών με αρωματικό κόλιανδρο.

(G)

ΠΑΣΤΑ

Κριθαρώτο με Μανιτάρια

Κριθαρώτο με άγρια μανιτάρια.

(G) (D) (S)

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ.

Κατανάλωση ωμών ή μισοψημένων κρεάτων, πουλερικών, θαλασσινών, οστρακοειδών ή αυγών μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο τροφιμογενών ασθενειών.

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Κοτομπουκιές Τηγανιτές

Τηγανιτές κοτομπουκιές με κλασσικές τηγανητές πατάτες και μαγιονέζα.

ⓐ Ⓝ ⓔ

Σπαγγέτι Μπολονέζ

Σπαγγέτι μπολονέζ με σπιτική σάλτσα ντομάτας και 100 % μοσχαρίσιο, ντόπιο κιμά.

ⓐ Ⓢ

Σπαγγέτι Νάπολι

Σπαγγέτι με παραδοσιακή σάλτσα Νάπολι και Ιταλική παρμεζάνα.

ⓐ Ⓥ

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ.

Κατανάλωση ωμών ή μισοψημένων κρεάτων, πουλερικών, θαλασσινών, οστρακοειδών ή αυγών μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο τροφιμογενών ασθενειών.

ⓔ ΑΥΓΟ | ⓓ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ | Ⓝ ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ | ⓐ ΓΛΟΥΤΕΝΗ | Ⓢⓕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ |
Ⓢ ΘΕΙΩΔΗ | Ⓥ VEGETERIAN / VEGAN

ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΑΣ, ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΣΕΡΒΙΤΟΡΟ ΣΑΣ.

Χρησιμοποιούμε αποκλειστικά έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Η φέτα που χρησιμοποιούμε είναι Π.Ο.Π.

Οι τιμές είναι σε ευρώ και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη / τιμολόγιο).

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΣ ΑΡΒΑΝΙΤΑΚΗΣ

Enjoying like the Greek Gods

Immerse yourself in a unique culinary experience at Poseidon, where you dine like the Greek gods. Our skilled chefs artfully combine the freshest ingredients to create a symphony of flavors. Experience a taste world that feels like a journey for the soul. From fresh seafood to juicy meat - each dish is carefully prepared to delight your palate. Enjoy your dinner at Poseidon.

SOUP

Cappuccino Mushroom

Cappuccino soup from wild mushrooms from Mount Idi and Greek truffle zest, accompanied by parmesan biscuit.

(D)

SALAD

Roast Beetroot

Mixed salad of roasted beetroot with local aromatic herbs. Accompanied with hazelnuts, citrus fruits and aged vinegar from the region of Sitia.

(D) (S) (N)

Mesclun

Mixed greens combined with citrus juice, black tomato, fresh chili, local seasonal fruits and mastelo cheese from Chios island.

(D) (S)

All prices are in euros. Eating raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs can increase the risk of foodborne illness.

(E) EGG | (D) DAIRY | (N) NUTS | (G) GLUTEN | (SF) SULPHITES |
(S) SEAFOOD | (V) VEGETARIAN / VEGAN

APPETIZER

Octopus

Octopus on grill with chickpea puree with variety of local herbs.

(SF)

Tartar Beef Fillet

Finely chopped free-range beef fillet with extra virgin olive oil from the Karatzis family farm and poached egg.

(G) (S) (E)

Tacos

Hard shell Tacos of seasonal vegetables and fresh local mushrooms with aromatic coriander.

(G) (D)

PASTA

Barley with Shrimp

Rizoni with handmade shrimp broth, sautéed shrimps, wild mushrooms and Italian Parmesan flakes.

(SF) (G) (D) (S)

MAIN

Local Lamb Chops

Lamb chops with herb crust on smoked eggplant puree. Served with aromatic Greek yogurt and cherry tomatoes confit.

(D)

Beef Fillet From Chania

Local beef fillet from the region of Chania accompanied by buttery asparagus with sage and Peruvian mashed potatoes.

(D)

Salmon Fillet

Sea salmon with beetroot cream, combined with roasted bacon, pak choi cabbage and black truffle oil.

(SF) (D) (N)

DESSERT

Chocolate Ball

Dark chocolate ball with ice cream filling, crumble biscuit and delicious milk chocolate ganache.

(G) (D) (N)

Crème Brûlée

Classic vanilla Crème brulee with crispy caramel crust.

(E) (G)

All prices are in euros. Eating raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs can increase the risk of foodborne illness.

(E) EGG | (D) DAIRY | (N) NUTS | (G) GLUTEN | (SF) SULPHITES |

(S) SEAFOOD | (V) VEGETARIAN / VEGAN

VEGETARIAN / VEGAN

SOUP

Mushroom Cappuccino

Cappuccino soup from wild mushrooms from Mount Idi and Greek truffle zest.

SALAD

Roast Beetroot

Mixed salad of roasted beetroot with local aromatic herbs. Accompanied with hazelnuts, citrus fruits

(S) (N)

Mesclun

Mixed greens combined with citrus juice, black tomato, fresh chili, local seasonal fruits.

(S)

APPETIZER

Tacos

Hard shell Tacos of seasonal vegetables and fresh local mushrooms with aromatic coriander.

(G)

PASTA

Barley with Mushrooms

Rizoni with wild mushrooms.

(G) (D) (S)

All prices are in euros. Eating raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs can increase the risk of foodborne illness.

(E) EGG | (D) DAIRY | (N) NUTS | (G) GLUTEN | (SF) SULPHITES |
(S) SEAFOOD | (V) VEGETARIAN / VEGAN

KIDS MENU

Chicken Nuggets

Chicken nuggets with classic french fries and mayonnaise.

(G) (N) (E)

Spaghetti Bolognese

Spaghetti bolognese with homemade tomato sauce and 100% local, beef minced meat.

(G) (S)

Spaghetti Napoli

Spaghetti with traditional Napoli sauce and Italian Parmesan.

(G) (V)

All prices are in euros. Eating raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs can increase the risk of foodborne illness.

(E) EGG | (D) DAIRY | (N) NUTS | (G) GLUTEN | (SF) SULPHITES |
(S) SEAFOOD | (V) VEGETARIAN / VEGAN

IN CASE OF ALLERGIES, PLEASE INFORM YOUR WAITER.

We exclusively use extra virgin olive oil for our dishes. The Feta cheese is certified as P.D.O.

All prices are stated in Euros and include all applicable taxes.

The restaurant is obligated to provide complaint forms at the exit.

The customer is not obliged to make payment if they have not received a payment confirmation (receipt/invoice).

Quality Manager: Eleyfterios Arvanitakis

Genießen Wie Die Griechischen Götter

Tauchen Sie ein in ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis im Poseidon, wo Sie dinieren wie die griechischen Götter. Unsere versierten Küchenchefs kombinieren geschickt die frischesten Zutaten, um eine Symphonie der Aromen zu erschaffen. Erleben Sie eine Geschmackswelt, die sich wie eine Reise für die Seele anfühlt. Von frischen Meeresfrüchten bis hin zu saftigem Fleisch - jedes Gericht wird sorgfältig zubereitet, um Ihren Gaumen zu verwöhnen.

Genießen Sie Ihr Abendessen im Poseidon.

SUPPE

Cappuccino-Pilz

Cappuccino-Suppe aus Wildpilzen vom Berg Idi und griechischer Trüffelschale, begleitet von Parmesan-Biskuit.

ⓓ

SALAT

Geröstete Rote Bete

Gemischter Salat aus gerösteter Rote Bete und heimischen aromatischen Kräutern. Begleitet von Haselnüssen, Zitrusfrüchten und gereiftem Essig aus Sitia.

ⓓ Ⓢ Ⓝ

Mesclun

Gemischtes Gemüse kombiniert mit Zitrussaft, schwarzen Tomaten, frischem Chili, Früchten der Saison und Chios-Mastelo-Käse.

ⓓ Ⓢ

Alle Preise sind in Euro angegeben. Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eier können das Risiko für lebensmittelbedingte Krankheiten erhöhen.

ⓔ EI | ⓓ MILCH | Ⓝ NÜSSE | ⓖ GLUTEN | ⓈF SULFITE |
Ⓢ MEERESFRÜCHTE | Ⓥ VEGETARISCH / VEGAN

VORSPEISE

Oktopus

Oktopus vom Grill auf Kichererbsenpüree und lokalen Kräutern.

(SF)

Tartar vom Rinderfilet

Fein gehacktes Rinderfilet aus Freilandhaltung mit nativem Olivenöl extra der Familie Karatzis Farm und pochiertem Ei.

(G) (S) (E)

Tacos

Hartschalen- Tacos mit saisonalem Gemüse, frischen Pilzen aus der Region und aromatischem Koriander.

(G) (D)

PASTA

Gerste mit Garnelen

Rizoni mit handgemachter Garnelenbrühe, sautierten Garnelen, Wildpilzen und italienischen Parmesanflocken.

(SF) (G) (D) (S)

HAUPTSPEISE

Lokale Lammkoteletts

Lammkoteletts mit Kräuterkruste auf geräuchertem Auberginenpüree. Serviert mit aromatischem griechischem Joghurt und Kirschtomaten-Confit.

(D)

Rinderfilet aus Chania

Lokales Rinderfilet aus Chania, begleitet von Butterspargel mit Salbei und Püree aus peruanischen Kartoffeln.

(D)

Lachsfilet

Lachsfilet mit Rote-Bete-Crème, kombiniert mit geröstetem Speck, Pak-Choi-Kohl und schwarzem Trüffelöl.

(SF) (D) (N)

DESSERT

Schokokugel

Dunkle Schokoladenkugel mit Eisfüllung, Streuselkeks und köstlicher Milkschokoladen-Ganache.

(G) (D) (N)

Crème Brûlée

Klassische Crème brûlée mit knuspriger Karamellkruste.

(E) (G)

Alle Preise sind in Euro angegeben. Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eier können das Risiko für lebensmittelbedingte Krankheiten erhöhen.

(E) EI | (D) MILCH | (N) NÜSSE | (G) GLUTEN | (SF) SULFITE |

(S) MEERESFRÜCHTE | (V) VEGETARISCH / VEGAN

VEGETARISCH / VEGAN

SUPPE

Pilz Cappuccino

Cappuccino-Suppe aus Wildpilzen vom Berg Ida und griechischer Trüffelschale.

ⓓ Ⓥ

SALAT

Geröstete Rote Bete

Gemischter Salat aus gerösteter Roter Bete und heimischen aromatischen Kräutern. Begleitet von Haselnüssen, Zitrusfrüchten.

Ⓢ Ⓝ

Mesclun

Gemischter Salat kombiniert mit Zitronensaft, schwarzen Tomaten, frischem Chili, Früchten der Saison.

Ⓢ

VORSPEISE

Tacos

Harschalen-Tacos mit saisonalem Gemüse und frischen Pilzen aus der Region mit aromatischem Koriander.

ⓖ

PASTA

Gerste mit Pilzen

Rizoni mit Wildpilzen.

ⓖ ⓓ Ⓢ

Alle Preise sind in Euro angegeben. Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eier können das Risiko für lebensmittelbedingte Krankheiten erhöhen.

ⓔ EI | ⓓ MILCH | Ⓝ NÜSSE | ⓖ GLUTEN | ⓈF SULFITE |
Ⓢ MEERESFRÜCHTE | Ⓥ VEGETARISCH / VEGAN

KINDER-MENÜ

Chicken-Nuggets

Chicken Nuggets mit klassischen Pommes frites und Mayonnaise.

ⓐ Ⓝ ⓔ

Spaghetti Bolognese

Spaghetti Bolognese mit hausgemachter Tomatensauce und 100% Rindfleisch Hackfleisch aus der Region.

ⓐ Ⓢ

Spaghetti Napoli

Spaghetti mit traditioneller Napoli-Sauce und italienischem Parmesan.

ⓐ Ⓥ

Alle Preise sind in Euro angegeben. Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eier können das Risiko für lebensmittelbedingte Krankheiten erhöhen.

ⓔ EI | ⓓ MILCH | Ⓝ NÜSSE | ⓐ GLUTEN | ⓈF SULFITE |
Ⓢ MEERESFRÜCHTE | Ⓥ VEGETARISCH / VEGAN



IM FALLE VON ALLERGIEN, BITTE INFORMIEREN SIE IHREN KELLNER.

Wir verwenden ausschließlich natives Olivenöl extra für unsere Gerichte. Der Feta-Käse ist als P.D.O. zertifiziert.

Alle Preise sind in Euro angegeben und beinhalten alle gesetzlichen Steuern.

Das Restaurant ist verpflichtet, Beschwerdeformulare am Ausgang bereitzuhalten.

Der Kunde ist nicht zur Zahlung verpflichtet, falls er keine Zahlungsbestätigung (Quittung/Rechnung) erhalten hat.

Qualitätsmanager: Eleyferios Arvanitakis

POSEIDON



NANA GOLDEN BEACH