



Κρητική Φιλοξενία

Το εστιατόριο Zorbas σας καλωσορίζει θερμά σε ένα γαστρονομικό ταξίδι με τοπικές γεύσεις εμπνευσμένες από την πλούσια ποικιλία της κρητικής κουζίνας. Το μενού μας είναι μια μελωδία από φρέσκα και τοπικά υλικά που σας μεταφέρει στις ηλιόλουστες ακτές της Κρήτης. Κάθε πιάτο είναι μια γιορτή της παράδοσης και της γεύσης. Επισκεφθείτε μας στον Ζορμπά και αφεθείτε στη ζεστή κρητική φιλοξενία.

ΣΟΥΠΑ

Ψαρόσουπα

Παραδοσιακή ψαρόσουπα με ντόπια λαχανικά εποχής και κόκκινα ψάρια Μεσογείου.

(SF)

ΣΑΛΑΤΑ

Πράσινη

Ανάμεικτες ντόπιες πρασινάδες, χειροποίητο παστέλι με ξηρούς καρπούς, φρέσκα ντοματίνια από την περιοχή της Σητείας και Ανθότυρο Ρεθύμνου.

(D) (N) (S)

Κρητική

Φρέσκια ντόπια τομάτα, βραστή πατάτα από την περιοχή του Λασιθίου, ντόπιο αυγό, πράσινες τσακιστές Κρητικές ελιές και ανθόγαλο Ρεθύμνου.

(G) (E)

Σαλάτα Σπανακόπιτα

Χειροποίητο φύλλο κρούστας με ελληνική πρόβια φέτα και μυρωδικά Κρήτης.

(G) (S)

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ.

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

(E) ΑΥΓΟ | (D) ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ | (N) ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ | (G) ΓΛΟΥΤΕΝΗ | (SF) ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ |
(S) ΘΕΙΩΔΗ | (V) VEGETERIAN / VEGAN

ΟΡΕΚΤΙΚΟ

Γεμιστά

Παραδοσιακές γεμιστές τομάτες με ρύζι και μυρωδικά Κρήτης, συνοδεύεται με Ελληνικό γιαούρτι.

(D) (V)

Ντάκος «Κουκουβάγια»

Παραδοσιακός Ντάκος με τριμμένη ντομάτα από, μυζήθρα Ρεθύμνου, χειροποίητη πάστα ελιάς, κάπαρη και Κρητικό χοιρινό απάκι.

(D) (N) (G)

Φέτα Τηγανητή

Φέτα σαγανάκι σε χειροποίητο φύλλο κρούστας με σπιτική μαρμελάδα τομάτας.

(G) (D)

ΠΑΣΤΑ

Φύλλα Ελιάς

Χειροποίητο ζυμαρικό σε σχήμα ελιάς με φρέσκο σπανάκι, ανθότυρο Ρεθύμνου και λαχανικά εποχής.

(G) (D)

Σκιούφιχτα

Παραδοσιακό χειροποίητο ζυμαρικό Κρήτης με λιαστή τομάτα φρέσκο σπανάκι, φιστίκια Αιγίνης και λάδι Ελληνικής μαύρης τρούφας.

(G) (D)

ΚΥΡΙΩΣ

Κοτόπουλο Κοκκινιστό

Παραδοσιακά χειροποίητα ζυμαρικά με κοτόπουλο με σάλτσα ντομάτας, κρασιού και αρωματικά Κρήτης

(G) (D) (S)

Ρυζότο Θαλασσινών

Ελληνικό ρυζότο θαλασσινών με καλαμάρι, χταπόδι και γαρίδες Αιγαίου. Λεμονάτη σάλτσα με μάραθα.

(SF) (G) (E)

Κότσι Αρνιού

Αργοψημένο για 8 ώρες κότσι αρνιού με σάλτσα κρασιού, πατάτες baby και δεντρολίβανο από τον κήπο μας.

(G) (N) (S)

Γύρος Κοτόπουλο ή Χοιρινό

Χειροποίητος γύρος κοτόπουλο ή χοιρινό με τηγανητές πατάτες και πίτες.

(G) (N) (D)

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ.

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

(E) ΑΥΓΟ | (D) ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ | (N) ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ | (G) ΓΛΟΥΤΕΝΗ | (SF) ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ |
(S) ΘΕΙΩΔΗ | (V) VEGETERIAN / VEGAN

ΓΛΥΚΟ

Εκμέκ Κανταΐφι

Παραδοσιακό εκμέκ με κρέμα βανίλιας και τραγανό κανταΐφι

(G) (E) (S)

Κρητικό Cheesecake

Cheesecake fusion με γαλένι, κρίθινο παξιμάδι και μαρμελάδα φρούτα του δάσους.

(G) (E) (S)

VEGETERIAN / VEGAN

ΣΑΛΑΤΑ

Πράσινη

Ανάμεικτες πρασινάδες από τον κήπο μας, χειροποίητο παστέλι με ξηρούς καρπούς, φρέσκα ντοματίνια Σητείας.

(N) (S)

Κρητική

Φρέσκια τομάτα από τον κήπο μας, βραστή πατάτα Λασιθίου, πράσινες τσακιστές Κρητικές ελιές.

(G)

ΟΡΕΚΤΙΚΟ

Γεμιστά

Παραδοσιακές γεμιστές τομάτες με ρύζι και μυρωδικά Κρήτης.

(V)

Ντάκος «Κουκουβάγια»

Παραδοσιακός Ντάκος με τριμμένη ντομάτα, χειροποίητη πάστα ελιάς και κάρφη.

(G) (N)

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ.

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

(E) ΑΥΓΟ | (D) ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ | (N) ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ | (G) ΓΛΟΥΤΕΝΗ | (SF) ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ |
(S) ΘΕΙΩΔΗ | (V) VEGETERIAN / VEGAN

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Fish sticks

Με πατάτες τηγανητές.

(G) (SF)

Σπαγγέτι Μπολονέζ

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

(G) (S)

Σπαγγέτι Νάπολι

Σπαγγέτι με παραδοσιακή σάλτσα Νάπολι και Ιταλική παρμεζάνα.

(G) (V)

Κοτόπουλο Φιλέτο

Κοτόπουλο φιλέτο με πατάτες τηγανιτές.

(S)

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ.

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

(E) ΑΥΓΟ | (D) ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ | (N) ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ | (G) ΓΛΟΥΤΕΝΗ | (SF) ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ |
(S) ΘΕΙΩΔΗ | (V) 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

Cretan Hospitality

The restaurant Zorbas warmly welcomes you to a culinary journey with local flavors inspired by the rich diversity of Cretan cuisine. Our menu is a melody of fresh and local ingredients that transports you to the sunny coasts of Crete. Each dish is a celebration of tradition and taste. Visit us at Zorbas and indulge in the warm Cretan hospitality.

SOUP

Fish Soup

Traditional fish soup with local, seasonal vegetables and red fish of Mediterranean Sea.

(SF)

SALAD

Green Salad

Mixed local greenery, handmade sesame bar with nuts, fresh cherry tomatoes from the region of Sitia and Anthotyro cheese from the region of Rethymno.

(D) (N) (S)

Cretan Salad

Fresh local tomatoes, boiled potato from the region of Lassithi, local egg, green crushed Cretan olives and Anthogalo cheese from the region of Rethymno.

(G) (E)

Spinach Pie Salad

Handmade pie crust with Greek feta cheese and local herbs.

(G) (S)

All prices are in euros. Consumption of 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

Stuffed Tomatoes

Traditional stuffed tomatoes with rice and local herbs, accompanied with Greek yogurt.

(D) (V)

Dakos "Owl"

Traditional Dakos with grated tomato, mizithra cheese from the region of Rethymno, handmade olive paste, capers and grilled pork apaki.

(D) (N) (G)

Feta Saganaki

Greek feta cheese wrapped in hand made pie crust with homemade tomato jam.

(G) (D)

PASTA

Olive Leaves

Handmade pasta in the shape of olives with fresh spinach, Anthotyro cheese from the region of Rethymno and seasonal vegetables.

(G) (D)

Skioufixta

Traditional handmade Cretan pasta with sun-dried tomatoes, fresh spinach, pistachios and Greek black truffle oil.

(G) (D)

All prices are in euros. Consumption of 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



MAIN

Braised Chicken

Traditional handmade pasta with chicken with tomato sauce, wine from the Karatzis family wine barrels and local herbs.

(G) (D) (S)

Seafood Risotto

Seafood risotto with squid, octopus and Aegean shrimp. Homemade lemon sauce with fennel.

(G) (E) (SF)

Lamb Shank

Slow roasted for 8 hours lamb shank with wine sauce, baby potatoes and rosemary from our garden.

(G) (N) (S)

Gyros Chicken or Pork

Handmade chicken or pork gyros with French fries and pitta bread.

(G) (D) (N)

SWEET

Ekmek Kadaifi

Traditional ekmek with vanilla cream and crispy kadaifi.

(G) (E) (S)

Cretan Cheesecake

Fusion cheesecake with galeni Cretan cream cheese, barley rusk and forest fruit jam.

(G) (E) (S)

VEGETARIAN / VEGAN

SALAD

Green Salad

Mixed local greenery, handmade sesame bar with nuts, fresh cherry tomatoes from the region of Sitia.

(N) (S)

Cretan Salad

Fresh local tomatoes, boiled potato from the region of Lassithi and green crushed Cretan olives.

(G)

All prices are in euros. Consumption of 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

Stuffed Tomatoes

Traditional stuffed tomatoes with rice and local herbs.

(V)

Dakos "Owl"

Traditional Dakos with grated tomato, handmade olive paste and capers.

(G) (N)

KIDS MENU

Fish sticks

With French fries.

(G) (SF)

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)

Chicken Fillet

Chicken, free- range fillet with French fries.

(S)

All prices are in euros. Consumption of 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

Kretische Gastfreundschaft

Das Restaurant Zorbas heißt Sie herzlich zu einer kulinarischen Reise mit lokalen Aromen willkommen, die von der reichen Vielfalt der kretischen Küche inspiriert ist. Unsere Speisekarte ist eine Melodie frischer und lokaler Zutaten, die Sie an die sonnigen Küsten Kretas entführt. Jedes Gericht ist ein Fest der Tradition und des Geschmacks. Besuchen Sie uns im Zorbas und lassen Sie sich von der herzlichen kretischen Gastfreundschaft verwöhnen.

SUPPE

Fischsuppe

Traditionelle Fischsuppe mit lokalem Gemüse der Saison und rotem Fisch aus dem Mittelmeer.

(SF)

SALAT

Grüner Salat

Gemischtes lokales Gemüse, handgemachter Sesamriegel mit Nüssen, frischen Kirschtomaten aus Sitia und Anthotyro-Käse aus Rethymno.

(D) (N) (S)

Kretischer Salat

Frische lokale Tomaten, gekochte Kartoffeln aus Lassithi, Ei aus der Region, grüne zerkleinerte kretische Oliven und Anthotyro-Käse aus Rethymno.

(G) (E)

Spinatkuchen Salat

Handgemachter Blätterteig mit griechischem Feta-Käse und lokalen Kräutern.

(G) (S)

VORSPEISE

Gefüllte Tomaten

Traditionelle gefüllte Tomaten mit Reis und lokalen Kräutern, begleitet von griechischem Joghurt.

(D) (V)

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

Dakos "Eule"

Traditionelles Dakos mit geriebenen Tomaten, Mizithra-Käse aus Rethymno, handgemachter Olivenpaste, Kapern und kretischem Apaki-Schwein.

(D) (N) (G)

Feta Saganaki

Griechischer Feta-Käse in handgemachtem Blätterteig mit hausgemachter Tomatenmarmelade.

(G) (D)

PASTA

Olivenblätter

Handgemachte Pasta in Form von Oliven mit frischem Spinat, Anthotyro-Käse aus Rethymno und Gemüse der Saison.

(G) (D)

Skioufixta

Traditionelle handgemachte kretische Pasta mit sonngetrockneten Tomaten, frischem Spinat, Pistazien und griechischem schwarzem Trüffelöl.

(G) (D)

HAUPTGERICHT

Geschmortes Hähnchen

Traditionelle handgemachte Pasta mit Hähnchen in Tomatensauce, Wein der Karatzis Familie und lokalen Kräutern.

(G) (D) (S)

Meeresfrüchte-Risotto

Meeresfrüchte-Risotto mit Tintenfisch, Oktopus und ägäischen Garnelen. Handgemachte Zitronensauce mit Fenchel.

(SF) (G) (E)

Lammhaxe

8 Stunden langsam geschmorte Lammhaxe in Weinsauce, mit Babykartoffeln und Rosmarin aus unserem Garten.

(G) (N) (S)

Gyros Huhn oder Schwein

Handgemachtes Hähnchen- oder Schweinegyros mit Pommes frites und Pitabrot.

(G) (D) (N)

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

DESSERT

Ekmek Kadayfi

Traditionelles Ekmek mit Vanillecreme und knusprigem Kadaifi.

(G) (E) (S)

Kretischer Käsekuchen

Käsekuchen-Fusion mit kretischem Galeni-Käse, Gerstenzwieback und Waldfruchtmarmelade.

(G) (E) (S)

VEGETARISCH / VEGAN

SALAT

Grüner Salat

Gemischtes lokales Gemüse, handgemachter Sesamriegel mit Nüssen, frischen Kirschtomaten aus Sitia.

(D) (N) (S)

Kretischer Salat

Frische lokale Tomaten, gekochte Kartoffeln aus Lassithi, grüne zerkleinerte kretische Oliven.

(E) (G)

VORSPEISE

Gefüllte Tomaten

Traditionelle gefüllte Tomaten mit Reis und lokalen Kräutern.

(D) (V)

Dakos "Eule"

Traditionelles Dakos mit geriebenen Tomaten, handgemachter Olivenpaste und Kapern.

(G) (D) (N)

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

KINDER-MENÜ

Fischstäbchen

Mit Pommes frites.

(G) (SF)

Spaghetti Bolognese

Spaghetti Bolognese mit hausgemachter Tomatensoße und 100% Hackfleisch aus Rind aus der Region.

(G) (S)

Spaghetti Napoli

Spaghetti mit traditioneller Napoli-Sauce und italienischem Parmesan.

(G) (V)

Hähnchenfilet

Hähnchenfilet aus der Freilandhaltung mit Pommes frites.

(S)

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





IM FALL VON ALLERGIEN INFORMIEREN SIE BITTE 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





ZORBAS



NANA GOLDEN BEACH