



herbs' garden

lato|boutique hotel roof top

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ρόφημα κακιαβιάς με φυμαλίδες λάϊμ & τραγανό φύλλο από μελάνι σουπιάς
6,00

Πατάτα φούρνου γεμιστή με φρέσκα εποχιακά λαχανικά,
τούλι γραβιέρας & σάλτσα από θυμάρι
7,00

Ρεβύθια Λασιθίου κοκκινιστά με μάραθο, ποπ κόρν χοιρινού & αφρό κρύας μυζήθρας
7,50

Βαρελίσια φέτα τυλιγμένη σε φύλλο κρούστας,
με ζελεδάκια θυμαρίσιου μελιού, ηλιόσπορο & baby ρόκα
8,00

Φιλετάκια κοτόπουλου πάνω σε μαρινάτα κολοκυθάκια,
με dressing από ταχίνι & υφή γλυκιές ντομάτας
8,00

Μυζήθρα τηγανιτή με κρούστα ντάκου αρωματισμένη με λεμόνι
& σπιτική μαρμελάδα σύκου με καρύδια & δυόσμο
8,50

Χοιρινή τηγανιά με φρέσκο θυμάρι, αρωματικό πλιγούρι & Κρητικό ανθότυρο
8,50

Γαρίδες τηγανιτές με δυλογία αρωματικής κρούστας
& μους καπνιστού λευκού ταραμά με εφτάζυμο παξιμάδι
11,00

Χταπόδι αρωματισμένο με αστεροειδή γλυκάνισο
σε στρώμα από μαριναρισμένες φακές & βέλο αγγουριού
11,50

Καλαμάρι σωτέ με κρέμα από αποξηραμένα μπιζέλια,
jel λεμονιού & αυγοτάραχο Μεσολογγίου
12,50

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ελληνική σαλάτα με κριθινο παξιμάδι, σφαίρες φέτας & φρέσκα μυρωδικά
7,50

Κρητική πράσινη σαλάτα με φρέσκα φρούτα εποχής, αρωματικά βότανα,
σπιτικό παστέλι & σάλτσα μελωμένου παντζαριού
8,50

Δροσερή σαλάτα φρέσκιας ντομάτας με prosciutto, τυρί Σελίων,
φρέσκο βασιλικό & τραγανά πιτάκια
9,00

ΡΙΖΟΤΟ - ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ

Ριζότο μανιταριών με ζωμό από παντζάρι & φρέσκο θυμάρι
9,50

Παραδοσιακά σιουφιχτά μακαρούνια από χαρούπι με λαχανικά & Κρητικά βότανα
11,00

Πέννες με φιλετίνια κοτόπουλου, ντοματίνια Σαντορίνης,
καβουρδισμένο ψιτόκι Αιγίνης & φύλλα ρόκας με τριμμένο ανθότυρο
12,50

Linguini με σολομό αρωματισμένα με μυρώνια & μαύρο ρούμι
14,00



herbs' garden

lato|boutique hotel roof top

ΚΥΡΙΩΣ

Μπιφτέκι σχάρας (300gr) με χωριάτικες τηγανιτές πατάτες
με τη φλοΐδα τους, ψητή πιτούλα & κρέμα γιαουρτιού
13,50

Κοτόπουλο φιλέτο γεμιστό με καραμελωμένα κρεμμύδια & καρύδια,
με μους σελινόριζας & σάλτσα μανιταριών
14,00

Ψαρονέφρι παγιάρι με φρέσκια σαλάτα, τζατζίκι μελιτζάνας
& σάλτσα από αχλάδι με τζιντζερ
15,00

Μοσχαράκι μαγειρεμένο με ζύδι βαλσάμικο
& αστεροειδή γλυκάνισο με πουρέ μπάμιας
15,50

Αρνάκι κότσι σιγομαγειρεμένο με χυμό εσπεριδοειδών σε τσιγαριαστά χόρτα,
με jello καρότου & γιαούρτι με ταχίνι
18,00

Μοσχάρι οσομπούκο μαγειρεμένο με μαύρη βιολογική μπύρα
σε πουρέ γλυκοπατάτας & υφή πιπεριάς
19,00

Χοιρινή σπαλοπριζόλα σχάρας (750gr) με αρωματικό βούτυρο.
Συνοδεύεται από φρέσκιες τηγανητές πατάτες, αρωματικό γιαούρτι
& υφή πράσινου λεμονιού
19,00€

Φιλέτο μυλοκόπι στη σχάρα με κους κους από μελάνι σουπιάς
με φρέσκο κρεμμυδάκι & μαρινάτα ντοματίνια
18,00

Σολομός ψητός στη σχάρα με πουρέ κουνουπίδι αρωματισμένο με λεμόνι,
ραπανάκι & mini σαλάτα
18,50

Φρέσκα ψάρια στη σχάρα
Συνοδεύονται με λαχανικά ατμού & λαδολέμονο.
[Παρακαλούμε συμβουλευτείτε το σερβιτόρο μας].
Τιμή κιλού 30,00 - 55,00

ΓΛΥΚΑ

Βελούδινη μους από φρουτώδη σοκολάτα, με ξηρούς καρπούς
& κουταλάκι bitter κουβερτούρας
6,50

Semifreddo από στραγγιστό γιαούρτι με κρέμα bueno & καβουρδισμένα φουντούκια
7,50

Cheesecake Κρητικών τυριών με καραμελωμένα κομμάτια φράουλας
8,00

Καρυδόπιτα σοκολάτας με άρωμα Ελληνικού καφέ & παγωτό από χαλβά βανίλια
8,50

Εάν έχετε διατροφικές ιδιαιτερότητες ή αλλεργίες, παρακαλώ ενημερώστε τον υπεύθυνο καταστήματος
Οι τιμές είναι σε ευρώ €. Συμπεριλαμβάνεται ΦΠΑ και δημοτικός φόρος.
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Έρη Χάιτα

Chef
Έξαρχος Δελημπασης