

# ΕΛΑΙΟΝ

## Ελαιον σημαίνει ελαιόλαδο...

Από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα, η ιστορία της Κρήτης και της Ελλάδας είναι συνυφασμένη με αυτήν του ελαιόλαδου. Σύμβολο γνώσης, σοφίας, αφθονίας, ειρήνης, υγείας, δύναμης και ομορφιάς λατρεύτηκε επί χιλιάδες χρόνια. Το ελαιόλαδο αποτελεί αναμφισβήτητα έναν από τους διατροφικούς θησαυρούς της χώρας μας.

Στο εστιατόριο Έλαιον ετοιμάζουμε για εσάς δημιουργική Ελληνική και Κρητική κουζίνα με επιρροές από την μεσόγειο, με κύριο στοιχείο το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο του νησιού μας που είναι βασικό συστατικό σε όλα μας τα πιάτα.

### ΟΥΣΙΕΣ ή ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΠΡΟΚΑΛΟΥΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ ή ΔΥΣΑΝΕΞΙΕΣ (Βάση ΚΑΝ 1169/2011)

1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη
2. Καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος,
3. π.χ καβούρια, γαρίδες, αστακοί) και προϊόντα τους
4. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά
5. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια
6. Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες
7. Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια
8. Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα
9. Καρποί με κέλυφος (π.χ. αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, κάσιους κτλ)
10. Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο
11. Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι
12. Σπόροι σησαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σησαμιού
13. Διοξειδίο του θείου (SO<sub>2</sub>) και θειώδεις ενώσεις
14. Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο
15. 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.



Αγορανομικός Υπεύθυνος:  
Παρασκευούδης Αναστάσιος

Χειροποίητο ψωμί και κριτσίνια 1,00 €

## ΣΟΥΠΕΣ

Σούπα ημέρας VO 5,20 €

Σούπα Miso με dumpling χοιρινού και σέλινο VO 5,40 €

Ψαρόσουπα από πετρόψαρα με λαχανικά και μπρουσκέτα με ταραμά 5,20 €

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Νιόκι γλυκοπατάτας με φασκόμηλο, αφρό φέτας και απάκι σε δυο υφές 6,60 €

Ταρτάρ μόσχου με κρέμα ξύγαλου, κρόκο ελαφρά παστωμένο και μελιτζάνα γλυκόξινη 7,10 €

Τραγανές γαρίδες με δροσερό βιετναμέζικο πουγκί λαχανικών VO 7,90 €

Μελιτζάνα με γλάσο σόγιας, σουσάμι και φρέσκο κρεμμύδι V 6,50 €

## ΣΑΛΑΤΕΣ

Καλοκαιρινή με σπανάκι baby, τσίλι, σταφύλια, καραμελωμένο ιβίσκο και κροκέτα κατσικίσιου τυριού 7,20 €

Πράσινη με σύκα, φουντούκια, ψητό ταλαγάνι και βινεγκρέτ ρακόμελο 7,70 €

Κρητική με τοματίνια, ντάκο, κρεμμύδι, αγγούρι, ελιές, κάπαρη και φέτα τεμπούρα 7,50 €

## ΑΜΥΛΟΥΧΑ

Πράσινα ραβιόλι με σφυρίδα σε μουσελίν σελινόριζας, με γαριδάκι συμιακό και αέρα γαρίδας 9,60 €

Τορτέλι μοσχαρίσιου ραγού, σε κρέμα παρμεζάνας, με καλοκαιρινή τρούφα 9,90 €

Ριζότο παντζαριού με μαριναρισμένα παντζάρια και κρέμα κοπανιστής Μυκόνου V 7,20 €

Σκιουφιχτά με άγρια μανιτάρια, λιαστή ντομάτα και κρέμα κατσικίσιου τυριού V 9,10 €

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Αρνί σε δύο εκτελέσεις, με γιαχνερά χόρτα, λιαστή ντομάτα, κρέμα ξύγαλου και πατάτα σουφλέ 15,50 €

Τρυφερό φιλέτο μόσχου με πουρέ πατάτας, duxelles από βασιλομανίταρα και σάλτσα από τους ζωμούς του με μαρουβά 22,50 €

Φιλέτο κοτόπουλο με φρέσκο κουρκουμά και χρωματιστά καρότα 14,20 €

Λαβράκι με Κρητικά χόρτα, κολοκυθάκι και σάλτσα εσπεριδοειδών 16,50 €

Σολομός με πικάντικες πατάτες, Μπεαρνέζ-Wasabi και τοματίνια 17,20 €

Μουσακάς λαχανικών με φέτα και μπεσαμέλ V 9,20 €

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

“Moelleux” σοκολάτας με σάλτσα ελληνικού καφέ και παγωτό τριαντάφυλλο 7,20 €

Ραβανί ατμού με μους γιαουρτιού και λευκής σοκολάτας, φρούτα και σορμπέ λεμονόχορτου 6,80 €

Φρουτοσαλάτα εποχής 7,20 €

Ελευθέριος Μαστοράκης  
Executive Chef

V για χορτοφάγους

VO διαθέσιμο για χορτοφάγους