



### *Έλαιον 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 ΠΡΟΙΟΝΤΑ 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.



Χειροποίητο ψωμί και κριτσίνια 1,30 €

## ΣΟΥΠΕΣ

Σούπα ημέρας **V** 5,20 €

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

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Gyoza χανιώτικης μυζήθρας με γλυκιά σάλτσα ελιάς 7,50 €

Σολομός μαριναρισμένος σε κρούστα αρωματικών με ζελέ οξύμελο και μαριναρισμένη μαραθόριζα 9,00 €

Τορτέλι μοσχαριού με κρέμα χανιώτικης γραβιέρας και καλοκαιρινή τρούφα 9,50 €

Νιόκι γλυκοπατάτας με φασκόμηλο, απάκι, και αφρό φέτας 8,50 €

## ΣΑΛΑΤΕΣ **V**

Τρυφερό σπανάκι με σταφύλια, τσίλι και brulee κατσικίσιου τυριού 8,50 €

Πράσινη με ταλαγάνι σχάρας και σύκα σε βινεγκρέτ ρακόμελο 8,00 €

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Αρνί σε δύο εκτελέσεις, με τσιγαριαστά χόρτα, κρέμα στάκας και πατάτα maxim 21,00 €

Μοσχάρι φιλέτο με πουρέ πατάτας, βασιλομανίταρα και σάλτσα από τους ζωμούς του 24,00 €

Φιλέτο κοτόπουλο με πατάτες φούρνου εκραζέ, κροκέτα κοτόπουλου και αφρό θυμαριού 15,50 €

Σκιουφιχτά με λιαστή ντομάτα, άγρια μανιτάρια και κατσικίσιο τυρί **V** 9,50 €

Σολομός με μπεαρνέζ, σαφράν, φακές με κρέμα καρύδας και εσπεριδοειδή 18,50 €

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

“Moelleux” σοκολάτας με anglaise ελληνικού καφέ και παγωτό βανίλια 7,50 €

Ραβανί ατμού με μους λευκής σοκολάτας και γιαούρτι, φρούτα και παγωτό μαστίχα με ροζ πιπέρι 7,00 €

Φρουτοσαλάτα εποχής 7,20 €

Ελευθέριος Μαστοράκης  
Executive Chef

**V** για χορτοφάγους **Vg** Vegan