



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. Διοξείδιο του θείου (SO2) 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.



Ψωμί με τριλογία ντιπς 1,30 €

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Γιουβαρλάκια της θάλασσας 14,00
Γιουβαρλάκια ψαριού με γαρίδες και μυρωδικά, μύδια αχνιστά σε κακαβιά και αέρας από ούζο

Gambas al ajillo 13,00
Γαρίδες σωτέ με πουρέ από μαύρο σκόρδο και με πούδρα από τσορίθο

Ταρτάρ μοσχάρι 14,50
Τζελ μάνγκο, φρυγανισμένο ψωμί, με spicy mayo και πίκλα σιμέτζι

Στάκα με αυγά 12,00
Αυγά ποσέ , νιόκι πατάτας λάδι από καπνιστή πάπρικα και βελούδινη κρέμα στάκας

Σουτζουκάκια 11,50
Τραγανή πατάτα παγιασόν, σάλτσα ντομάτας και μους φέτας

ΣΑΛΑΤΕΣ V

Σολομός με καμένα λαχανικά 12,00
Ημίπαστος σολομός , baby carrots , κουνουπίδι, μπρόκολο, παντζάρια, ξύδι μανταρινιού

Κρητική 10,50
Βιολογικά ντοματίνια, μυζήθρα , γλιστρίδα, λάδι βασιλικού και κραμπλ από χαρούπι

Χόρτα εποχής 10,00
Αγκινάρες τουρσί, φυσαλίδες Κολομβίας , ντρέσινγκ μάνγκο και τσίλι

ΠΑΣΤΑ – ΡΙΖΟΤΟ

Ραβιόλι με αγρίαμανιτάρια 17,00
Παρμεζάνα, τυρομάλαμα και beurre blanc μετσοβόνε αρωματισμένη με εσπεριδοειδή

Παπαρδέλες ραγού 16,50
Μοσχαρίσιο μάγουλο ραγού, χειροποίητες παπαρδέλες και πεκορίνο

Ριζότο θαλασσινών 16,00
Γαρίδες, μύδια, μπισκ γαρίδας με κέδρο, φρέσκο κουρκουμά και λεμονοθύμαρο

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Φιλέτο μοσχάρι 28,00
Με βατόμουρα, baby καρότα και ντεμι-γκλας με βατόμουρα

Αρνί κλέφτικο 22,00
Λαδόκολλα πατάτας, τυρομάλαμα, αφρός λεμονάτης πατάτας, γλυκοπατάτα, μελιτζάνα και αρακάς

Λαβράκι ajo blanco 18,00
Σκορδάτη κρέμα αμυγδάλου, αραντσίνι με παντζάρι και τσιγαριστά χόρτα

Κοτόπουλο Πομοντόρο 16,00
Σάλτσα πομοντόρο, εσπούμα από καπνιστή μελιτζάνα και πολέντα μυζήθρας

Χταπόδι στιφάδο 17,00
Με κρεμμυδάκια εσαλότ, πουρέ καρότο και άχυρα από πράσο

Steak Κουνουπίδι 14,00
Κουνουπίδι σχάρας, χούμους, ροδάκινα σε ζύμωση και καβουρδισμένα φουντούκια

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Κρέμα καταλάνα 9,00 €

Τάρτα με κρέμα γιαουρτιού 10,50 €
Λευκή σοκολάτα και καμποτέ από φρούτα (φουντούκια)

Brownie 11,00 €
Με κρέμα φυστίκι Αιγίνης , κουλί φράουλας και φρέσκοιες

Αλέξανδρος Αντωνελάκης
Executive Chef

V για χορτοφάγους
VG Vegan