



Areti

DINNER MENU



ΟΡΕΚΤΙΚΑ | ENTRÉES | VORSPEISEN

Σούπα τραχανά με ανθότυρο
Trachana soupe au fromage
Trahana-Suppe mit Anthotyro-Käse



6,50€

Σούπα “Κακαβιά” με πετρόψαρα και λαχανικά
Soupe « Kakavia » avec des poissons-pierre et légumes
Fischsuppe “Kakavia” mit Steinfisch und Gemüse

7,50€

Παραδοσιακή χωριάτικη σαλάτα με φέτα, ελιές και παρθένο
ελαιόλαδο

Salade grecque traditionnelle avec feta, olives et huile d'olive vierge
Traditioneller griechischer Salat mit Fetakäse, Oliven und extra nativem Olivenöl



7,50€

Ελληνική “σαλάτα του Καίσαρα”
με μαρούλι, τοματίνια, κοτόπουλο, γραβιέρα Κρήτης, chips πίτας
και σάλτσα γιαουρτιού

« Salade César » grecque

avec de la laitue, des tomates cerises, du poulet, du gruyère de Crète, des croustilles
de pita et de la sauce au yaourt

Griechischer “Caesar-Salat” mit Kopfsalat, Kirschtomaten, Hähnchenstücke,
Graviera-Käse aus Kreta, Fladenbrot-Streifen und Joghurtsauce

8,00€

Κρητικός Ντάκος

με φρέσκους κύβους τομάτας, φρέσκα μυρωδικά και φύλλα ρόκας

Dakos crétois

aux cubes de tomates fraîches, aux herbes fraîches et aux feuilles de la roquette

Kretischer Dakos

mit frischen Tomatenwürfeln, frische Kräuter und Rucola Blätter



7,50€



Τοματοκεφτέδες
με κρέμα από φάβα Σαντορίνης και σάλτσα γιαουρτιού με δυόσμο
Boulettes de viande à la sauce tomate à la crème de fava de Santorin et à la sauce
yaourt avec de la menthe
Tomatenfrikadellen
mit Santorini-Favacreme und Joghurtsauce mit Minze


7,50€

Λευκό τυρί σαγανάκι με μέλι και σουσάμι
Fromage blanc saganaki au miel et sésame
Gebackener Weißkäse "Saganaki" mit Honig und Sesam


7,50€

Τραγανός γαύρος
με σάλτσα αγιολί αρωματισμένη με σαφράν
Anchois croustillants à la sauce
Aioli aromatisée au safran
Knusprige Sardellen mit Aioli-Sauce
aromatisiert mit Safran

8,00€

Χωριάτικα σπανακοπιτάκια
με φρέσκα μυρωδικά σε τραγανό φύλλο κρούστας
Petites tartes aux épinards rustiques aux herbes fraîches
sur une feuille de croûte croustillante
Rustikale kleine Spinatpasteten mit frischen
Kräutern und knusprigem Krustenblatt


7,50€

Γαρίδες σαγανάκι πάνω σε φρυγανισμένο
ψωμί με σάλτσα τομάτας και τυρί φέτα
Crevettes saganaki sur pain grillé à la
sauce tomate et au fromage grec féta
Garnelen Saganaki auf geröstetem
Brot mit Tomatensauce und Feta-Käse

8,50€

Ψητό καλαμάρι με ταραμά και φρέσκα μυρωδικά
Calmars grillés avec taramas aux herbes fraîches
Gegrillte Kalamares mit Fischrogencreme und Kräutern

9,00€




ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | PLATS PRINCIPAUX | HAUPTSPEISEN

Χειροποίητο χοιρινό σουβλάκι, πάνω σε πίτα,
με τομάτα, πατάτες και τζατζίκι
Brochette de porc fait main sur pitta
aux tomates, aux pommes de terre et à la sauce tzatziki
hausgemachte Souvlaki (Schweinefleischspieß) auf
Pita mit Tomate, Kartoffeln und Tzatziki
13,00€

“Κλέφτικο” αρνί και χοιρινό στην λαδόκολλα με κεφαλοτύρι, πιπεριές,
πατατούλες φούρνου και φρέσκα μυρωδικά
Agneau et porc « Kleftiko » au papier paraffiné au fromage kefalotyri,
aux poivrons, aux pommes de terre au four et aux herbes fraîches

Lamm und Schweinefleisch “Kleftiko” im Backpapier mit Kefalotyrikäse,
Paprikas, Baby - Kartoffeln im Ofen und frischen Kräutern
13,50€

Κριθαρότο θαλασσινών
με γαρίδες, μύδια, καλαμάρι και σάλτσα τομάτας
Kritharoto de fruits de mer
aux crevettes, aux moules, aux calmars et à la sauce tomate
Kritharoto mit Meeresfrüchten
mit Garnelen, Muscheln, Tintenfisch (Kalamari) und Tomatensauce
14,00€

Χορτοφαγικό “σουβλάκι” με γύρο μανιταριών και χαλούμι πάνω σε
πίτα με τομάτα, πατάτες και τζατζίκι
Souvlaki végétarien avec gyros des champignons et halloumi sur une pita
avec de tomate, pommes de terre et tzatziki
Vegetatisches “Souvlaki” mit Pilz-Gyros und Halloumi-Käse auf Pita-
Brot mit Tomate, Pommes frites und Tzatziki

12,50€



“Χουνκιάρ Μπεγεντί”

σιγομαγειρεμένο μοσχάρι ραγού σε σάλτσα τομάτας
σερβιρισμένο με καπνιστό πουρέ μελιτζάνας

“Hünkar Begendi”

Steak de bœuf mijoté à la sauce tomate, servi avec de la purée d’aubergine fumée

« Hünkar Begendi »

Kalbsragout mit Tomatensauce gekocht in niedriger Temperatur, serviert mit
geräuchertem Auberginenpüree

16,50€

Παραδοσιακός μουσακάς

με μοσχαρίσιο και χοιρινό κρέας, μελιτζάνα, κολοκύθι και πατάτες

Moussaka traditionnelle

à la viande de bœuf et de porc, à l’aubergine, aux courgettes et aux pommes de terre

Traditioneller Moussakas

mit Kalbs- und Schweinefleisch, Aubergine, Kürbis und Kartoffeln

13,50€

Κοτόπουλο “παστιτσάδα” σερβιρισμένο με

ζυμαρικά και γραβιέρα Κρήτης

Poulet « pastitsada » servi avec des pâtes et du gruyère de Crète

Hähnchen “Pastitsada”, serviert mit Nudeln und Gravier-Käse

13,00€

“Ψάρι ημέρας” φιλέτο λεμονάτο με ταμπουλέ από κουνουπίδι

και μπρόκολο με σάλτσα από μάραθο και άνηθο

Filet de «poisson du jour» au citron avec du taboulé de chou-fleur et brocoli à la

sauce de fenouil et aneth

“Tagesfischfilet” mit Zitronensaft,

Blumenkohl- und Brokkoli- Taboulé und Fenchel- und Dillsauce

15,00€

Τομάτες και πιπεριές γεμιστές

με αρωματικό κους κους και πατάτες φούρνου

Tomates et poivrons farcis

au couscous aromatique et aux pommes de terre au four

Gefüllte Tomaten und Paprikas mit aromatischem couscous und gebackenen

Kartoffeln



11,00€



ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ | | DESSERTS | NACHSPEISEN

Παραδοσιακή πορτοκαλόπιτα σε ελαφρύ
σιρόπι εσπεριδοειδών με παγωτό
Tarte à l'orange traditionnelle au sirop léger des aux agrumes avec de la glace
Traditioneller Orangenkuchen mit leichtem Zitrusfrüchte -
Sirup und Eiscreme
7,00€

Εκμέκ
με λεπτή βάση από κανταΐφι, κρέμα βανίλια,
σαντιγί και άρωμα κανέλας
Ekmek
à base délicate de kantaïfi, à la crème à la vanille, à la crème fouettée
et à la saveur de cannelle
Ekmek
mit dünnem Kantaifi-Boden, Vanillecreme,
Schlagsahne und Zimtgeschmack
7,00€

Τάρτα σοκολάτας
με καραμελωμένους ξηρούς καρπούς
Tarte au chocolat avec des noix caramélisées
Schokoladentarte mit karamellisierten Nüssen
7,00€

Μους γιαούρτι με γλυκιά σάλτσα φρούτων
Mousse au yaourt avec sauce aux fruits sucrée
Joghurt - Mousse mit süßer Früchtesauce
6,00€



Ποικιλία φρούτων εποχής
Fruits assortis de saison
Verschiedene Saison-Früchte
5,00€

Ποικιλία παγωτού
Crèmes glacées assorties
Verschiedene Eissorten
6,00€



 VEGETARIEN |  VEGETARISCH

*We kindly ask the guests with allergies to certain food or ingredients, to contact the staff
before consuming any food provided

*All prices include services, all taxes & VAT

*Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice)

*Person in charge in case of market inspection: Papayannis Yannis





Mayor La Grotta Verde
www.mayorhotels.com