

O C E A N

Skillfully using elements of past and present, the Ocean restaurant showcases the colourful blend of cultural influences on Crete throughout the centuries. Our chefs and the exceptional team at Ducasse Conseil push the boundaries of taste with a rounded experience to stir the senses. Simple ingredients, yet beautiful in their complexity provide a depth of taste we strive to bring out in each dish.

Let the sweet lull of the waves lead you on a culinary journey to cherish.

LUNCH

TO SHARE

Smoked eggplant, spearmint and pea hummus, mouhamara, crispy cereals V, VG, SF, H	12€
Geräucherte Aubergine, Erbsen-Hummus mit Minze, Muhammara, Knuspergetreide	
Caviar d'aubergine fumée, houmous de petits pois à la menthe, mouhamara, tuiles croustillantes aux céréales	
Black arancini with squid, salsa verde and yoghurt SF, NF	12€
Schwarze Tintenfisch-Arancini, Salsa verde und Joghurt	
Arrancini aux calamars, salsa verde et yaourt	
Grilled asparagus, Kalamata olives and Cretan gruyère VG, GF, SF, NF, H	12€
Gegrillter Spargel, Kalamata-Oliven und kretischer Gruyère	
Asperges vertes grillées, olives de Kalamata, fins copeaux de gruyère Crètois	
Mediterranean shrimp cake SF, NF	18€
Mediterraner Garnelen-Kuchen	
Crevette cake méditerranéen	
Homemade tarama, toasted country bread SF, NF	12€
Hausgemachte Tarama, getoastetes Landbrot	
Pot de tarama maison, pain de campagne toasté	

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person

PIZZA

Parma: Prosciutto, arugula, cherry tomatoes, mozzarella, olives and tomato sauce **SF, NF** 18€

Parma: Rohschinken, Rucola, Kirschtomaten, Mozzarella, Oliven und Tomatensauce

Parme : Jambon cru, roquette, tomates cerises, mozzarella, olives et sauce tomate

Tartufata: truffle cream and arugula **VG, SF, NF** 18€

Tartufata: Trüffelcreme und Rucola

Tartuffe: crème de truffe et roquette

PITAS

Lentil and quinoa falafel, spicy mango and cilantro chutney **VG, SF, NF** 15€

Linsen- und Quinoa-Falafel, pikantes Mango-Koriander-Chutney

Falafel de lentille et quinoa, chutney épicé mangue-coriandre

Crispy lamb, harissa condiment and Greek yoghurt with mint **SF, NF** 16€

Knuspriges Lamm, Harissa und griechischer Joghurt mit Minze

Epaule d'agneau croustillante, condiment harissa et yaourt grec à la menthe

Chicken shawarma, tomato, cucumber and red onion **SF, NF** 16€

Hähnchen-Schawarma, Tomate, Gurke und rote Zwiebel

Poulet grillé façon shawarma, tomate, concombre et oignon rouge

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person

QUICK LUNCH

SALADS

Ocean poke bowl with avocado, tuna, cucumber, red radish, cabbage, pomegranate, spring onions and cilantro **H, SF, NF, GF, DF** 19€

Ocean Poke Bowl mit Avocado, Thunfisch, Gurke, Radieschen, Kohl, Granatapfel, Frühlingszwiebeln und Koriander

Ocean Poke Bowl avec avocat, thon, concombre, radis, chou, grenade, cébettes et coriandre

Baby gem lettuce, grilled chicken, pickled vegetables, pomegranate dressing **H, SF, NF, GF, DF** 19€

Baby-Salatherzen, gegrilltes Hähnchen, eingelegtes Gemüse, Granatapfel-Dressing

Salade sucrine, poulet grillé, légumes marinés, vinaigrette à la mélasse de grenade

Riviera salad with fingerling potatoes, tuna, tomatoes, cucumber, red radishes, French beans, kalamata olives, red bell peppers, hard boiled eggs and basil **SF, H** 19€

Salat Riviera mit Fingerling-Kartoffeln, Thunfisch, Tomaten, Gurke, Radieschen, grünen Bohnen, Kalamata-Oliven, rotem Paprika, hart gekochten Eiern und Basilikum

Salade Riviera avec pomme de terre, thon, tomates, concombre, radis, haricots verts, olives Kalamata, poivrons, œufs durs et basilic

King prawn Caesar salad with romaine salad, baby spinach, carob croutons, grains and parmesan **SF, NF, H** 21€

Caesar Salad mit Riesengarnelen, Römersalat, Babyspinat, Johannisbrot-Croutons, Körnern und Parmesan

Salade Caesar aux crevettes avec salade romaine, pousses d'épinards, crevettes, croûtons de caroube, graines et parmesan

Red quinoa salad with tomatoes, berries, grilled asparagus, feta cheese, cucumber and cilantro **VG, SF, H** 19€

Salat von roter Quinoa mit Tomaten, Beeren, gegrilltem Spargel, Feta-Käse, Gurke und Koriander

Salade de quinoa rouge, fruits rouges, asperges grillées, féta, concombre et coriandre

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person

QUICK LUNCH

SANDWICHES

Served with fries and green salad

Serviert mit Pommes frites und grünem Salat

Servis avec des frites et salade verte

Daios Cove Croque with chicken, black truffle cream, Greek gruyère **SF, NF** 19€

Daios Cove Croque mit Huhn, Creme von schwarzen Trüffeln, griechischem Gruyère

Croque Daios Cove avec poulet, crème de truffe, gruyère grec

Spiny lobster roll **NF** 24€

Langusten-Sandwich

Sandwich moelleux à la langouste

Seared tuna club sandwich, horseradish cream **SF, NF** 20€

Club-Sandwich mit kurzgebratenem Thunfisch, Meerrettichcreme

Club sandwich au thon snacké, crème au raifort

Dry-aged beef burger, Metsovone cheese, caramelized onions,
sautéed mushrooms, harissa mayonnaise **SF, NF** 21€

Dry-Aged-Rindfleisch-Burger, Metsovone-Käse, karamellierte Zwiebeln,
sautierte Pilze, Harissa-Mayonnaise

Burger de boeuf mûré, fromage Metsovone, oignons caramélisés,
champignons sautés, mayonnaise harissa

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person

MAIN COURSES

Catch of the day with mustard and basil, tomato and red pepper marmalade GF, DF, NF	29€
Fangfrischer Fisch des Tages mit Senf und Basilikum, Tomate und roter Paprikamarmelade	
Pêche du jour à la moutarde et au basilic, tomate et poivron rouge	
Beef carpaccio, artichokes, capers, pistachio and crispy fries GF	29€
Rindercarpaccio, Artischocken, Kapern und Pistazien, Pommes frites	
Carpaccio de bœuf, artichauts, câpres et pistaches, frites	
Crispy fried calamari and ring onions, tartare sauce NF	29€
Knusprig gebratene Calamari und Zwiebelringe, Sauce tartare	
Calamars et oignons frits, sauce tartare	
Saffron linguine with seafood and herbs SF, DF, NF	29€
Safran-Linguine mit Meeresfrüchten und Kräutern	
Linguine au safran, fruits de mer et fines herbes	
Grilled vegetable tart, Kalamata olive condiment VG, GF, NF, H	18€
Tarte mit Grillgemüse, Kalamata-Olivenwürze	
Tarte de légumes grillés, condiment aux olives de Kalamata	

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person

DESSERTS

All about lemon GF, SF, NF	12€
Rund um die Zitrone	
Autour du citron	
Tiramisù SF, NF	12€
Tiramisù	
Tiramisù	
Cheesecake ice cream, wild berry sauce NF, SF	12€
Käsekuchen-Eis, Wildbeersauce	
Coupe glacée cheesecake, jus de fruits rouges	
Warm chocolate mousse, vanilla ice cream GF, SF	12€
Warme Schokoladenmousse, Vanilleeis	
Mousse au chocolat craquelée, glace vanille	
Fresh fruit platter, Cretan honey madeleines, raspberry sorbet H, SF, NF	12€
Teller mit frischen Früchten, kretische Honig-Madeleines, Himbeersorbet	
Assiette de fruits frais, madeleines au miel de Crète, sorbet framboise	
Choose from our selection of ice cream and sorbet (one scoop)	4€
Wählen Sie aus unserem Sortiment an Eiscremes und Sorbets (eine Kugel)	
Choisissez parmi notre sélection de glaces et sorbet (une boule)	

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person

You are kindly requested to contact the restaurant manager if you suffer from any food allergy or intolerance to any product or substance. We will be happy to inform you about the ingredients we use to prepare the dishes or, if you prefer, we can prepare a substitute dish for you.

Bitte wenden Sie sich an die Restaurantleitung, falls Sie an Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten leiden. Wir informieren Sie dann gern über die Zutaten, die wir für unsere Speisen verwenden. Auf Wunsch können wir auch ein individuell für Sie passendes Gericht zubereiten.

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de contacter le maître d'hôtel afin de lui demander les ingrédients utilisés dans les mets ou si vous préférez, de vous faire préparer un plat adapté à votre régime personnel.

- V** Vegan / Vegan / Végétalien
- VG** Vegetarian / Vegetarisch / Végétarien
- GF** Gluten free / Glutenfrei / Sans gluten*
- SF** Soy free / Sojafrei / Sans soja
- DF** Dairy free / Milchfrei / Sans produit laitier
- NF** Nut free / Nussfrei / Sans noix
- H** Healthy / Gesund / Sain

*All courses may contain traces of wheat, barley, rye or triticale

Inspection Representative: Panos Almyrantis

Prices include all legal taxes and service charges. Customers may refuse to pay if the restaurant does not issue a valid tax receipt or invoice for their purchase(s).