



# 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.

D I N N E R

## APPETIZERS

Chilled lobster, pickled vegetables, green mayonnaise <b>GF, SF, NF, H</b>	26€
Geeister Hummer, eingelegte Gemüse, grüne Mayonnaise Homard rafraîchi, légumes pickles, mayonnaise verte	
Sea bass carpaccio, glasswort and sea urchin <b>SF, H</b>	26€
Carpaccio vom Wolfsbarsch, Queller und Seeigel Carpaccio de bar, salicornes et langues d'oursin	
Vitello tonnato <b>H, SF, NF</b>	26€
Vitello tonnato Vitello tonnato	
Tuna tartare, sweet corn and lemon confit <b>SF, DF, H</b>	18€
Thunfischtatar, süßer Mais und Zitronenconfit Tartare de thon, maïs doux et citron confit	
Thin puff pastry tart, cooked and raw vegetables, tomato olive marmalade <b>V, VG, SF, DF, NF, H</b>	18€
Dünne Blätterteig-Tarte, gekochtes und rohes Gemüse, Tomaten-Oliven-Marmelade Fine tarte feuilletée, légumes cuits et crus, marmelade de tomate-olives	
Black tempura cauliflower, grilled feta cheese, tarator sauce <b>H, VG</b>	16€
Schwarzer Tempura-Blumenkohl, gegrillter Feta-Käse, Tarator-Sauce Chou-fleur en tempura, grilled feta cheese, sauce tarator	
Poached egg, shakshouka <b>H, VG, SF, NF, DF</b>	16€
Pochiertes Ei, Shakshuka Oeuf poché, chakchouka	
Green asparagus and morels, light sabayon sauce <b>VG, GF, SF, DF, NF, H</b>	22€
Grüner Spargel und Morcheln, leichte Sabayon Asperges vertes et morilles, sabayon léger	

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

## MAIN COURSES

Catch of the day, zucchini and Kalamata olive tapenade <b>H, GF, SF, DF</b>	32€
Fisch des Tages, Zucchini und Tapenade von Kalamata-Oliven	
Pêche du jour, courgettes et tapenade d'olives Kalamata	
Roasted chicken breast with lemon, mashed potatoes, Cretan herbs <b>GF, SF, NF</b>	28€
Gebratene Hähnchenbrust mit Zitrone, Kartoffelstampf, kretischen Kräutern	
Suprême de volaille rôti au citron, écrasée de pomme de terre, herbes Crétoise	
Lamb chops with herb crust and eggplant <b>SF, NF</b>	36€
Lammkoteletts mit Kräuterkruste und Aubergine	
Côtes d'agneau en croûte d'herbes, aubergines fondantes	
Dry-aged beef tenderloin, gratinated vegetable tian, truffle juice <b>GF, SF, NF</b>	49€
Dry-aged Rinderfilet, gratiniertes Gemüse-Tian, Trüffeljus	
Filet de bœuf mûré, légumes en gratin, jus truffe	
Stuffed vegetables, quinoa and spicy tomato syrup <b>H, GF, SF, NF, VG</b>	26€
Gefüllte Gemüse, Quinoa und pikanter Tomatensirup	
Petits légumes farcis, quinoa et sirop de tomate épicé	
Roasted seasonal vegetables, creamy polenta <b>VG, GF, SF, NF, H</b>	26€
Gebratene Gemüse der Saison, cremige Polenta	
Légumes de saison rôtis, polenta crémeuse	

## DAY SPECIALS

Your waiter will be happy to tell you more about today's special

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

## DESSERTS

Raspberry and pistachio pastilla with raspberry sorbet <b>SF, H</b>	14€
Pastilla mit Himbeeren und Pistazien	
Pastilla à la framboise et pistache	
Giant vanilla éclair and salted caramel sauce <b>SF, NF</b>	14€
Riesiges Vanille-Eclair und Salz-Karamell-Sauce	
Eclair géant à la vanille et au caramel beurre salé	
Lemon, cucumber and meringue <b>H, GF, SF, NF</b>	14€
Zitrone, Gurke und Meringue	
Citron, concombre et meringue	
Chocolate Guanaja soufflé, crispy buckwheat <b>GF, SF, NF</b>	14€
Schokoladen-Guanaja-Soufflé, knuspriger Buchweizen	
Soufflé au chocolat Guanaja, sarrasin croustillant	
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)	

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.

- H** Healthy / Gesund / Sain
- V** Vegan / für Vegan / Végétalien
- VG** Vegetarian / für Vegetarier / 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

\* 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).