

ELEMES

CRETAN CUISINE



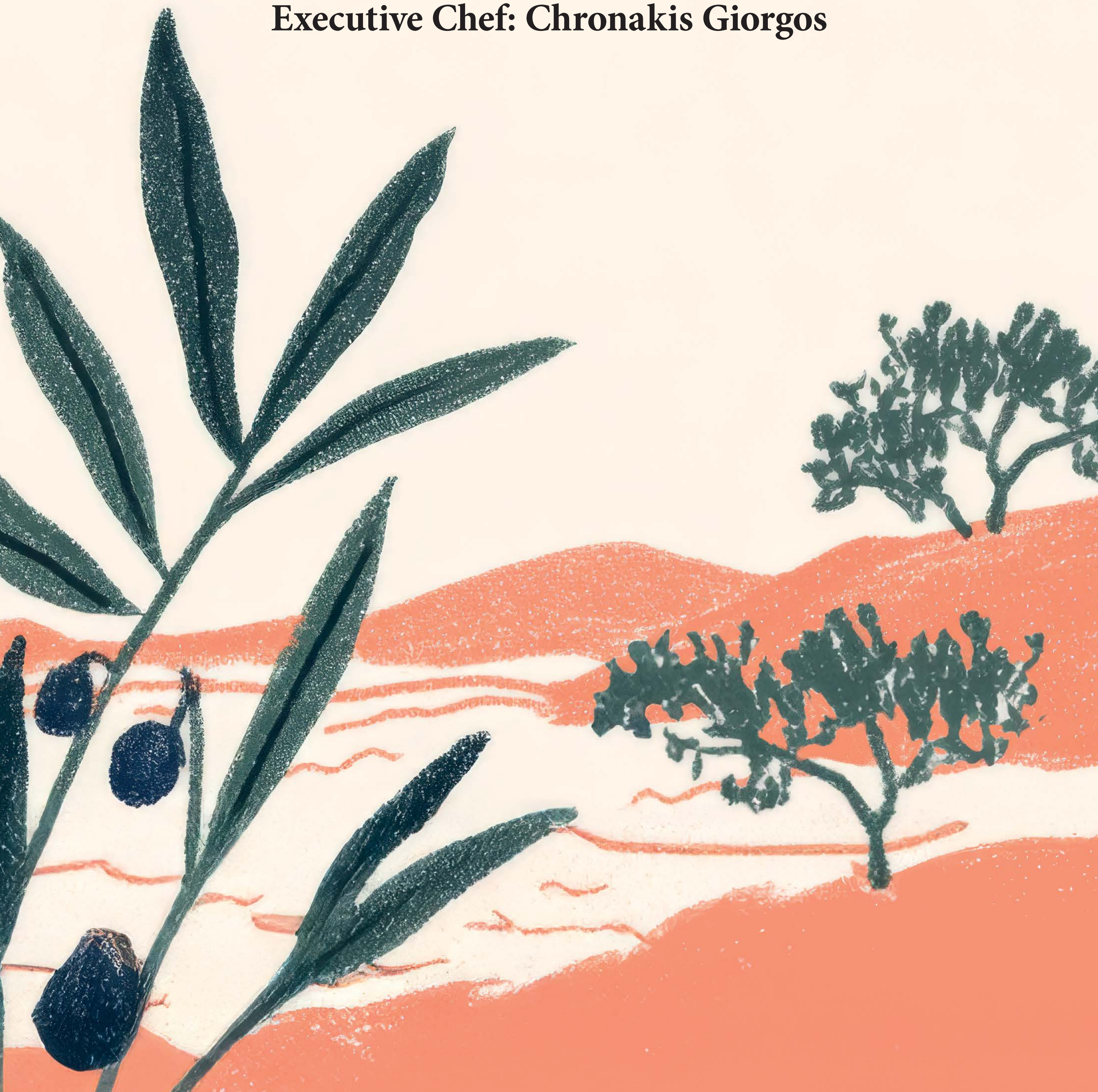
CRETAN DINNER

Whether you're an early riser or enjoy a slow start to the day, Elemes has extended breakfast hours and conveniently serves morning meals until noon.

Combining local culture with Crete's classic cuisine, all of the ingredients used in the preparation of Elemes' dishes are sourced directly from local farmers to ensure a truly authentic taste.

Priding itself in the use of fresh seasonal produce, the restaurant is distinct in its contemporary approach to the region's traditional cooking.

Executive Chef: Chronakis Giorgos



APPETIZERS

Trilogy of dips (galomyzithra, spicy cheese cream, eggplant salad), served with carob bread sticks

Τριλογία ντιπ (γαλομυζήθρα, μελιτζανοσαλάτα, τυροκαυτερή), σερβίρονται με κριτσίνια χαρουπιού

H VG

Variety of olives (alatsolies, throumbolies, psilolies), graviera cheese, barley rusk with olive oil

Ποικιλία απο ελιές (αλατσολιά, θρουμπολιά, ψιλολιά), γραβιέρα, κρίθινος ντάκος με ελαιόλαδο

H VG SF NF

Barley rusk with grated tomato, cherry tomatoes, xygalo, samphire, carob honey and herb-infused olive oil

Ντάκος κριθαροκούλουρα, τριμμένη ντομάτα, ντοματίνια, ξύγαλο, κρίταμος, χαρουπόμελο και ελαιόλαδο μυρωδικών

H VG SF NF

Homemade meat pie with Antikristo lamb, xygalo cheese, tahini, sesame and Cretan herbs

Κρεατόπιτα χειροποίητη με αρνί αντικριστό, ξύγαλο, ταχίνι, σουσάμι και αρωματικά Κρήτης

SF

**Homemade crispy filo pie with seasonal greens,
mizithra cheese and pollen**

Χειροποίητη πίτα με τραγανό φύλλο χόρτα
εποχής, μυζήθρα και γύρη

H VG SF

**Saganaki with ladotyri cheese wrapped in traditional
filo served with cherry tomatoes**

marmalade, eggplant and smoked almonds

Σαγανάκι με λαδοτύρι σε χωριάτικο φύλλο
και μαρμελάδα από ντοματίνια,
μελιτζάνα και καπνιστά αμύγδαλα

VG SF

Fried potatoes cooked on the parasia with staka cream

Πατάτες τηγανιτές στην παρασιά με κρέμα στάκας

VG SF NF

**Stuffed vine leaves, cabbage and zucchini flowers with
fresh herbs, served with**

sun-dried tomato and egg-lemon sauce

Ντολμαδάκια από αμπελόφυλλο, λάχανο και ανθούς
με φρέσκα μυρωδικά και σάλτσα αυγολέμονο λιαστής
ντομάτας

H VG NF SF

**Pilafi with xinochondros, aged anthotyro
cheese and staka cream**

Πιλάφι με ξινόχοντρο, παλαιωμένο
ανθότυρο και στάκα

H SF NF

**Sfougato cooked in the wood oven with homemade
apaki, potatoes, zucchini, olive oil and dittany**

Σφουγγάτο ψημένο στον ξυλόφουρνο με χειροποίητο
απάκι, πατάτες, κολοκυθάκια, ελαιόλαδο και δίκταμο

GF SF

**Cretan pork meatballs, sautéed zucchini,
tomato and smoked eggplant purée**

Κεφτέδες απο Κρητικό χοίρο με τσιγαριαστά
κολοκυθάκια, ντομάτα και πουρέ καπνιστής μελιτζάνας

SF NF / 3

**Roasted lamb kokoretsi with graviera
cheese cream, fresh herbs**

Κοκορέτσι αρνίσιο αντικριστό με κρέμα
γραβιέρας και φρέσκα βότανα

SF / 5

**Grilled lamb liver "savore" with balsamic vinegar, rose-
mary and sweet potato**

Αρνίσιο συκώτι σαβόρε στην παρασιά με βαλσάμικο,
δεντρολίβανο και γλυκοπατάτα

NF / 3

SALADS

Legume salad with tomato, green beans, pickled okra, pomegranate, galomizithra cheese, citrus-lemon dressing, olive oil, herbs

Σαλάτα με όσπρια, ντομάτα, πράσινα φασόλια, μπάμιες τουρσί, ρόδι, γαλομυζήθρα, κιτρολέμονο, ελαιόλαδο και φρέσκα μυρωδικά

H VG GF SF

Green salad with lettuce, purslane, saltwort, dill, beetroot, fresh onion, carob croutons, musk lemon with honey and olive oil

Πράσινη σαλάτα με μαρούλι, γλιστρίδα, αλμύρα, άνηθο, παντζάρι, φρέσκο κρεμμύδι, κρουτόν χαρουπιού, μοσχολέμονο με μέλι και ελαιόλαδο

H VG SF NF

Greek salad with cherry tomatoes, cucumber, onion, pepper, samphire, stafidolies, seliano cheese, burley rusks and grape molasses with olive oil

Ελληνική σαλάτα με ντοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, κρίταμο, σταφιδολιές, σελιανό τυρί, ντακάκια και πετιμέζι με ελαιόλαδο

H VG SF

MAIN COURSES

Roasted lamb cooked in the wood oven with artichoke purée, roasted vegetable roots and rosemary sauce

Αρνί στον ξυλόφουρνο με πουρέ αγκινάρας,
ψητές ρίζες και σάλτσα δεντρολίβανο

SF NF GF / 5

Roasted beef cheeks in the oven with trahana, feta cheese, sun-dried tomato and aromatic herbs

Μοσχαρίσια μάγουλα στον ξυλόφουρνο με τραχανά,
φέτα, λιαστή ντομάτα και μυρωδικά

NF SF / 5

Slow cooked goat with homemade Cretan skioufichta and spicy cheese cream

Κατσικά με χειροποίητα Σκιουφιχτά
και τυροκαυτερή

NF SF

Wine-Braised rooster with okra roasted in the wood oven

Κόκορας κρασάτος με μπάμιες
στον ξυλόφουρνο

SF

Grouper with zucchini, green beans, mung beans and herb infused egg-lemon sauce

Σφυρίδα με κολοκυθάκια, φασόλια πράσινα, ροβίτσα
και αυγολέμονο μυρωδικών

NF DF GF / 7

**Chickpea stew with cod, apraki, parsnip cream,
leek and Cretan herbs**

Ρεβυθάδα με μπακαλιάρο, απάκι στον ξυλόφουρνο,
κρέμα παστινάκι, πράσο και μυρωδικά Κρήτης
GF NF / 5

Cuttlefish with spinach rice and staka

Σουπιές με σπανακόρυζο και στάκα
NF

Traditional lamb Antikristo

(please ask for availability)

Αντικριστό αρνί παραδοσιακό
(παρακαλούμε ρωτήστε μας για τη διαθεσιμότητα)

GF NF DF SF

1kg/35

Dish of the day cooked in the wood oven

(please ask for availability)

Μαγειρευτά ημέρας στον ξυλόφουρνο
(παρακαλούμε ρωτήστε μας για τη διαθεσιμότητα)

VEGETARIAN MENU

Trilogy of dips (galomyzithra, spicy cheese cream, eggplant salad), served with carob bread sticks

Τριλογία από ντιπ (γαλομυζήθρα, τυροκαυτερή, μελιτζανοσαλάτα), σερβίρονται με κριτσίνια χαρουπιού

H VG

Variety of olives (alatsolies, throumbolies, psilolies), graviera cheese, barley rusk with olive oil

Ποικιλία από ελιές (αλατσολιά, θρουμπολιά, ψιλολιά), γραβιέρα, κρίθινο ντάκο με ελαιόλαδο

H VG SF NF

Barley rusk with grated tomato, cherry tomatoes, xygalo cheese, samphire, carob honey and herb-infused olive oil

Ντάκος κριθαροκουλούρα, τριμμένη ντομάτα, ντοματίνια, ξύγαλο, κρίταμο, χαρουπόμελο και ελαιόλαδο μυρωδικών

H VG SF NF

Homemade crispy filo pie with seasonal greens, mizithra cheese and pollen

Χειροποίητη πίτα με τραγανό φύλο, χόρτα εποχής, μυζήθρα και γύρη

H VG SF

Saganaki from ladotyri cheese wrapped in traditional filo served with cherry tomatoes marmalade, eggplant and smoked almonds

Σαγανάκι λαδοτύρι σε χωριάτικο φύλλο και μαρμελάδα από ντοματίνια, μελιτζάνα και καπνιστά αμύγδαλα

VG SF

Fried potatoes cooked on the parasia with staka cream

Πατάτες τηγανιτές στην παρασιά με κρέμα στάκας

VG SF NF

Stuffed vine leaves, cabbage and zucchini flowers with fresh herbs, served with sun-dried tomato and egg-lemon sauce

Ντολμαδάκια από αμπελόφυλλο, λάχανο, ανθούς με φρέσκα μυρωδικά και σάλτσα αυγολέμονο, λιαστή ντομάτα

H VG NF SF

Homemade skioufichta with sautéed zucchini and tomato

Σκιουφιχτά χειροποίητα με κολοκυθάκια και ντομάτα

H VG NF SF

Legume salad with tomato, green beans, pickled okra, pomegranate, galomizithra cheese, citrus-lemon dressing, olive oil, herbs

Σαλάτα με όσπρια, ντομάτα, πράσινα φασόλια, μπάμιες τουρσί, ρόδι, γαλομυζήθρα, κιτρολέμονο, ελαιόλαδο και φρέσκα μυρωδικά

H VG GF SF

Green salad with lettuce, purslane, saltwort, dill, beetroot, fresh onion, carob croutons, musk lemon with honey and olive oil

Πράσινη σαλάτα με μαρούλι, γλιστρίδα, αλμύρα, άνηθο, παντζάρι, φρέσκο κρεμμύδι, κρουτόν χαρουπιού, μοσχολέμονο με μέλι και ελαιόλαδο

H VG SF NF

Greek salad with cherry tomatoes, cucumber, onion, pepper, samphire, stafidolies, seliano cheese, burley rusks and grape molasses with olive oil

Ελληνική σαλάτα με ντοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, κρίταμο, σταφιδολιές, σελιανό τυρί, ντακάκια και πετιμέζι με ελαιόλαδο

H VG SF

**Trahanas cooked in the oven with feta cheese,
sun-dried tomato and aromatic herbs**

Τραχανάς στον ξυλόφουρνο με φέτα,
λιαστή ντομάτα και μυρωδικά

H VG NF SF

Roasted okra in the wood oven

Μπάμιες στον ξυλόφουρνο

H VG NF SF

Chickpea stew cooked in the oven

with parsnip cream, leek and Cretan herbs

Ρεβυθάδα στον ξυλόφουρνο με κρέμα παστινάκι,
πράσο και μυρωδικά Κρήτης

H VG NF

Spinach rice

Σπανακόρυζο

H VG NF SF

DEGUSTATION MENU

4 Courses

40 per person

Amuse bouche

Sourdough bread

Προζυμένιο ψωμί

Homemade meat pie with Antikristo lamb, xygalo cheese, tahini, sesame and Cretan herbs

Κρεατόπιτα χειροποίητη με αρνί αντικριστό, ξύγαλο, ταχίνι, σουσάμι και αρωματικά Κρήτης

SF

Barley rusk with grated tomato, cherry tomatoes, xygalo cheese, samphire, carob honey and herb-infused olive oil

Ντάκος με κριθαροκουλούρα, τριμμένη ντομάτα, ντοματίνια, ξύγαλο, κρίταμο, χαρουπόμελο και ελαιόλαδο μυρωδικών

H VG SF NF

Roasted beef cheeks baked in the wood with trahana, feta cheese, sun-dried tomato and aromatic herbs

Μοσχαρίσια μάγουλα στον ξυλόφουρνο με τραχανά, φέτα, λιαστή ντομάτα και μυρωδικά

NF SF

Orange pie, vanilla crèmeux, mandarin-orange marmalade & kaimaki ice cream

Πορτοκαλόπιτα, cremeux βανίλιας, μαρμελάδα
μανταρίνι-πορτοκάλι & παγωτό καϊμάκι

VG

DEGUSTATION MENU

6 Courses

70 per person

Amuse bouche

Sourdough bread

Προζυμένιο ψωμί

Homemade crispy filo pie with seasonal greens, mizithra cheese and pollen

Χειροποίητη πίτα με τραγανό φύλο, χόρτα εποχής,
μυζήθρα και γύρη
H VG SF

Stuffed vine leaves, cabbage and zucchini flowers with fresh herbs, served with sun-dried tomato and egg-lemon sauce

Ντολμαδάκια από αμπελόφυλλο, λάχανο,
ανθούς με φρέσκα μυρωδικά και σάλτσα αυγολέμονο
λιαστής ντομάτας

H VG NF SF

Grilled lamb liver "savore" with balsamic vinegar, rosemary and sweet potato

Αρνίσιο συκώτι σαβόρε στην παρασιά με βαλσάμικο,
δεντρολίβανο και γλυκοπατάτα

NF

**Chickpea stew with cod, apaki cooked in the oven,
parsnip cream, leek and Cretan herbs**

Ρεβυθάδα με μπακαλιάρο, απάκι στον ξυλόφουρνο,
κρέμα παστινάκι, πράσο και μυρωδικά Κρήτης

GF NF

**Roasted lamb cooked in the wood oven with artichoke
purée, roasted vegetable roots and rosemary sauce**

Αρνί στον ξυλόφουρνο με πουρέ αγκινάρας,
ψητές ρίζες και σάλτσα δεντρολίβανο

SF NF GF

**Galaktoboureko baked in the wood oven, goat milk,
petimesi, bergamot ice cream**

Γαλακτομπούρεκο στον ξυλόφουρνο, κατσικίσιο γάλα,
πετιμέζι, παγωτό περγαμόντο

VG NF

DESSERTS

Grilled sfakiani pie, sweet mizithra cheese, thyme honey, caramelised walnuts, pollen, mahlab ice cream
Σφακιανή πίτα στην παρασιά, γλυκιά μυζήθρα, θυμαρίσιο μέλι, καραμελωμένα καρύδια, γύρη, παγωτό μαχλέπι

VG SF

Semolina halva with olive oil, raki, figs, cinnamon ice cream, honey
Χαλβάς σιμιγδαλένιος με ελαιόλαδο, ρακί, σύκα, παγωτό κανέλα, μέλι

VG

Orange pie, vanilla crèmeux, mandarin-orange marmalade & kaimaki ice cream
Πορτοκαλόπιτα, crèmeux βανίλιας, μαρμελάδα μανταρίνι-πορτοκάλι & παγωτό καϊμάκι

VG

Galaktoboureko baked in the wood oven, goat milk, petimesi, bergamot ice cream
Γαλακτομπούρεκο στον ξυλόφουρνο, κατσικίσιο γάλα, πετιμέζι, παγωτό περγαμόντο

VG NF

Fresh seasonal fruit platter

Πιατέλα φρέσκων φρούτων

Ice cream & sorbet selection

Παγωτό και sorbet σε ποικιλία γεύσεων

(per scoop)

VG SF

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.

Παρακαλούμε να απευθυνθείτε στον προϊστάμενο του εστιατορίου σε περίπτωση που πάσχετε από αλλεργία ή δυσανεξία σε οποιοδήποτε προϊόν ή ουσία ώστε να σας ενημερώσουμε για τα συστατικά που έχουμε χρησιμοποιήσει στα διαφορά εδέσματα ή εναλλακτικά να προετοιμάσουμε κάποιο κατάλληλο για εσάς.

- Ⓜ **Healthy** / Υγιεινή επιλογή
- Ⓥ **Vegan** / Για αυστηρά χορτοφάγους
- Ⓥⓖ **Vegetarian** / Για χορτοφάγους
- ⓖⓕ **Gluten free** / Χωρίς γλουτένη
- ⓖⓕ **Soy free** / Χωρίς σόγια
- ⓓⓕ **Dairy free** / Χωρίς γαλακτοκομικά
- Ⓝⓕ **Nut free** / Χωρίς ξηρούς καρπούς

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

Όλα τα πιάτα ενδέχεται να περιέχουν ίχνη σιταριού, κριθαριού, σίκαλης ή τριτικάλε

BEERS

BLONDE LAGER

Candia 6
330ml

Candia 7
500ml

Notos lager 7
330ml

Candia hazy 7
330ml

ALCOHOL FREE

Eza alcohol free 7
330ml

PILSNER

Notos pilsner 7
330ml

ALE

India Pale Ale 8
Kasta Immortal
330ml

Stout 8
Kasta Stout
330ml

American Pale Ale 8
Lafkas White Mountains
330ml

Weiss 8
Notos Weiss
500ml

CRETAN GRAPE SPIRIT (TSIKOUDIA/RAKI)

After dinner by the glass 30ml

35n (variety: Moschato Spinas)

Greece

6

Manousakis (variety: Roussanne)

Greece

6

Domain Paterianakis (variety: Kotsifali)

Greece

6

Domain Paterianakis (variety: Vidiano)

Greece

6

Moni Toplou aged bio (variety: Liatiko)

Greece

9

GREEK LIQUEUR

After dinner by the glass 30ml

Kentri honey liqueur

Greece

6

35N Rakomelo honey liqueur

Greece

6

Mantzouni herbal liqueur

Greece

6

COFFEE

ESPRESSO

Specialty blend from Brazil, Ethiopia, Colombia.
Balance taste and acidity, bitter chocolate flavor
and forest fruits aftertaste

Espresso	3,5
-----------------	-----

Double Espresso	5
------------------------	---

Cappuccino	5
-------------------	---

Double Cappuccino	5,5
--------------------------	-----

Freddo Espresso	5
------------------------	---

Freddo Cappuccino	5,5
--------------------------	-----

Irish coffee	8
---------------------	---

Filter Coffee	5
----------------------	---

Espresso Tonic	6
-----------------------	---

Espresso, Aegean tonic, Lemon twist

INSTANT COFFEE

Nescafe 4

Frappe 5

GREEK COFFEE

Single / Double 4 / 5

CHOCOLATE

Hot or Cold Milk Chocolate 5

HERBS

(without tein)

Abaton Cretan herbs blend

*Sage, Dictamnus, Wild mountain tea,
Wild mint, Chamomile*

**Native herbs of the mountainous areas of Crete in a mixture with beneficial properties for health. Particularly relaxing and tonic for the stomach, ideal for all hours of the day*

Crete | Sweet & floral aromas

5

Chamomile

**Deeply rooted in the tradition of the Greeks for its healing properties known since antiquity.*

We usually drink it because it relaxes us as it does not contain any tein.

Greece | Sweet & floral aromas

5

Louisa darling

Lemon verbena, hibiscus, rose, cinnamon, licorice

Greece | Citrus aromas, balance, long aftertaste

5

BEVERAGES & JUICES

MINERAL STILL WATER

μ. Artisan Water (Still) 0,25lt 2,5

μ. Artisan Water (Still) 0,7lt 5

SPARKLING WATER

μ. Artisan Water (Sparkling) 0,25lt 3

μ. Artisan Water (Sparkling) 0,7lt 5

JUICE

Fresh orange juice 5

Fresh seasonal fruit juice 7

Juice from carton 4

LOCAL SOFT DRINKS

Lemonade, Orange, Zelita, Gazoza 4

Inspection Representative: Markos Pratsinakis
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Μάρκος Πρατσινάκης

**Prices are in EUR (€) and 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).**

Οι τιμές είναι σε Ευρώ (€), Φ.Π.Α
και λοιποί φόροι συμπεριλαμβάνονται.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση
να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο
παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

