



panorama
menu

Κρύα Ορεκτικά Appetizers

Τζατζίκι με αγγούρι και
καρότο
Tzatziki with cucumber
and carrot ⑤

5,2

Αγκινάρες λαδολέμονο
Artichokes in fresh olive
and lemon ⑤

5,2

Ταραμοσαλάτα με σκόρδο
Taramosalata (dip from
fish eggs and bread) ⑤

5,2

Γάυρος μαριναρισμένος
Anchovies marinated

5,2

Μελιτζανοσαλάτα με
σκόρδο, φέτα και
κομμάτια πιπεριάς
Aubergine salad with
garlic, feta and peppers ⑤

5,2

Ελιές (Αλατσολιές και
Τσακιστές)
Local Olives (2 types) ⑤

4,2

Σκορδαλιά από πατάτα
Garlic dip made by
potatoes ⑤ⓧ

4,7

*Εάν δεν επιθυμείτε ψωμί, **έξτρα παρθένο ελαιόλαδο** (οξύτητα 0.3%) με το γεύμα σας ενημερώστε το σερβιτόρο.
Τιμή κατ' άτομο 1,5
If you don't wish to have bread and **extra virgin olive oil** (acidity 0.3%) with your meal please inform the waiter.
Price per person 1,5*

⑤ = Για χορτοφάγους For vegetarian

Ⓣ = Κατεψυγμένα Frozen

ⓧ = Traditional cretan recipe



Σαλάτες Salads



Κρητική σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, κάπαρι,
πιπεριά, κρεμμύδι, λιαστή ντομάτα, παξιμάδι,
ελιές, ξινομυζήθρα και φέτα

Cretan salad (tomato, cucumber, feta, olives,
peppers, onions, cretan cheese, backed
bread, caper, sundried tomato) ⑤④ 9,3

Πράσινη σαλάτα με λόλα, ρόκα,
σπανάκι, φρέσκο κρεμμύδι, γραβιέρα,
σύκα, καρύδια και πετιμέζι

Green salad with lola, arugula, spinach,
fresh onion, graviera and molasses ⑤ 8,5

Ντάκος με παξιμάδι, ξυσμένη ντομάτα,
ξινομυζήθρα και ελιές.

Dakos (owl eye) Baked bread with smashed
tomato, cretan goat cheese and olives ⑤④ 7,5

Παντζάρια με σκόρδο και μαϊντανό

Beetroots with garlic and parsly ⑤ 6,5





Κρέατα Meat



Αρνί Lamb

Μαριναρισμένο αρνίσιο σουβλάκι με γιαούρτι και σάλτσα ντομάτας σερβιρισμένο με πατάτες τηγανιτές
Marinated lamb souvlaki with yogurt sauce and tomato dressing and fried potatoes

16,8



Παϊδάκια αρνίσια με πατάτα οφτή και φύλλα σταμναγκάθι
Lamb chops with baked potato and flavored olive oil

16,8



Γουρουνί Pork

Χοιρινό απάκι με δεντρολίβανο πατάτα οφτή και μυζήθρα
Smoked pork with rosemary, baked potato and local goat cheese ^{Tr}

14,8



Μπιφτέκια (δικής μας παραγωγής) γεμιστά με φέτα και πατάτες τηγανιτές
Grilled meatballs stuffed with feta cheese and fried potatoes ^{Tr}

11,7

Χοιρινό φιλέτο (ψαρονέφρι) μαριναρισμένο με κρασί, θυμάρι και σερβιρισμένο με οφτή πατάτα
Pork fillet (tenderloin) marinated in thyme, wine with baked potato

13,8

Πανσέτα καπνιστή με χόρτα βραστά
Grilled Pancetta with boiled local greens

^{Tr} 12,8



Κοτόπουλο Chicken



Μπιφτέκια κοτόπουλου (δικής μας παραγωγής) με πατάτες τηγανιτές και σάλτσα βασιλικού
Grilled chickenballs with fried potatoes and basil pesto

11,7

Φιλέτο κοτόπουλο με μυζήθρα, πράσινη σαλάτα και πετιμέζι
Chicken fillet with green salad, local goat cheese and molasses

13

Φρέσκα Θαλασσινά Fresh Sea Food

Τσιπούρα με λαδολέμονο και αρώματα φασκόμηλου Sea Bream grilled with fresh olive oil and local herbs	16	Τόνος φιλέτο ψητός με λαδολέμονο και αρώματα φασκόμηλου Tunafish grilled with fresh olive oil and local herbs	16
Φιλέτο λαβράκι στο τηγάνι με μύδια, σπανάκι και μαραθόριζα Fillet sea bass saute with mussels, spinach and marathoria (fennel)	17	Σαρδέλά ψητή με λαδολέμονο Sardine grilled with olive oil and lemon	9
Ξιφίας φιλέτο ψητός με λαδολέμονο και αρώματα φασκόμηλου Swordfish grilled with fresh olive oil and local herbs	18	Καλαμάρι ψητό με σκόρδο Grilled squid - calamari with garlic	14
Κακαβιά με ντόπια σκορπίδια, κολοκύθι, καρότο και πατάτα Traditional fish soup (Kakavia) with local scorpion fish, zucchini, carrot and potato ☹	19,8	Καλαμάρι τηγανιτό Fried squid - calamari	14
		Γαριδάκι τηγανιτό Fried small shrimps	9,5
		Μύδια αχνιστά σβησμένα σε λευκό κρασί Mussels steamed saute in white wine	11



Μακαρόνια Spaghetti



Χυλοπίτες με λαχανικά και
γραβιέρα Χανίων
Local spaghetti with vegetables
and goat cheese of Chania

ⓋⓉ

9.9

Μακαρονάδα θαλασσινών με
μύδια, καλαμάρι και караβίδα
Sea food spaghetti with mussels,
calamari and crawfish Ⓣ

15

Χυλοπίτες με σκόρδο και κολοκύθι
Local spaghetti with garlic and
zucchini, Ⓥ

9

Γαριδομακαρονάδα
Shrimps spaghetti in tomato sauce Ⓣ

14,5



Ρύζι Rizoto



Γαμοπίλαφο χανιώτικο με αρνί,
σβησμένο με στακοβούτυρο
Local traditional rizoto with lamb
saute with goat milk butter Ⓣ

13,5

Ρύζι με τόνο, φρέσκια ντομάτα και
μαραθόριζα
Rizoto with fresh tuna fish, tomato,
celeriac and estragon

14





Αναψυκτικά Drinks



Άρπα κόλα
Ara COLA (Local) 2,5

Γκαζόζα / Πορτοκαλάδα / Λεμονάδα / Σόδα
Gazoza / Orangeade / Lemonade / Soda 2,5

Μεταλλικό Νερό 0.5l / 1l
Mineral Water 0,7 / 1,5

Ανθρακούχο Νερό 0.5l / 1.5l
Sparkling water 1 / 2

Παγωμένο Τσάι
Ice Tea Lemon / Peach 2,5



Μικροζυθοποιίες Microbreweries



Χάρμα Χύμα Chania Draught beer
Lager 5,2% Alc



250ml
3,4

400ml
4,5



Λύρα (Κίσσαμος) Lira made in Kissamos
Golden Ale 0.33l 5,8% Alc 3,9

εζα

Έζα EZA Greek Lager
0.5l alc 5,2%

3,7

εζα

alc free

3



Χύμα Κρασί Local open wine



Λευκό (Βηλάνα)
White wine (Vilana) 0.5l 7,5

Ροζέ (Ρομέικο , Κοτσιφάλι)
Roze wine (Romeico, Kotsifali) 0,5l 7,5

Κόκκινο (Κοτσιφάλι)
Red wine (Kotsifali) 0.5l 7,5

Ρετσίνα
Retsina 0.5l (Bottled) 5,5



Ποτά Drinks



Ούζο ποτήρι
Ouzo (glass) 2

Μίνι 200ml
Ouzo mini 6,6

Τσικουδιά Ρακί 250ml
Raki- Tsikoudia 4,5



white wines λευκά κρασιά



Moscato Pnevmatikakis

Moscato Spinas, a clone of White Muscat, is named after the village Spina in Selino Province. This local variety gives us a wine with complex aroma, yellow – green color and pleasant taste.

18

Amelliti Pnevmatikakis

The white variety of Assyrtiko that grows in our vineyard at the glebe of Agia Irene, give us a delicate wine with aromas of orange, grapefruit and honey.

18

Vynos Pnevmatikakis

The eminent Cretan variety **Vidiano** cultivated in our vineyards at the glebe of Agia Irene, compounded with the years of wine tradition of our land give prominence to a wine with complex aromas of chamomile, ripe apricot and bergamot.

18

E.KLI.PSI Martsakis

micro winery

is a dry wine made from Malvasia Aromatica with intense aromatic character, aromas of white fruit and rose. Cool mouthfeel with crispy acidity.

21

Agapi Pnevmatikakis

The **semi sweet** wine Malvasia Aromatica is cultivated in cretan vineyards. The vivid fruity taste and the aromatic bouquet of citrus and white flowers give us a delicate wine with

19



red wines κόκκινα κρασιά



Signature Pnevmatikakis

The red wine Signature consists of 100% Syrah grapes. The grapes are grown at an altitude of 200 meters in fertile soils with a cool climate but without exposure to winds. The colour is deep red and the aromas and taste are reminiscent of fruit while its peppery notes are also noticeable.

19

Alovitos Pnevmatikakis

The Cretan variety Kotsifali cultivated with love and passion in our vineyard, at the glebe of Agia Irene. Rich aromas of ripe red fruits and the aftertaste of the oak barrel give us a well shaped wine.

17

Merlot Martsakis

micro winery

Deep purple color with rudy hues. The nose is concentrated and complex. Aromas of red cherry, ripe plum, vanilla and notes of violet and smoke. Mouth of medium body with botanical character, high tannins which give it a long aftertaste.

29



roze wines ροζέ κρασιά



Astrofegia Pnevmatikakis

It comes from fine grapes that grow in the sunlit Cretan vineyards under the sea breeze. Creativity and skill are combined with modern means of production and maturation of this rose colour juice. A wine from Grenache rouge and Kotsifali varieties.

20

Roubini Martsakis

micro winery

is a dry rosé wine made from Grenache rouge - Romeiko with a bright color and an intense nose of strawberry and raspberry aromas. It leaves a pleasant taste and refreshing acidity in the mouth.

24



Καφέδες Coffees



Φραπέ Frappe (cold)	3
Φραπέ παγωτό Frappe with ice cream	5
Φρέντο εσπρέσσο Freddo espresso (cold)	3
Φρέντο Καπουτσίνο Freddo cappuccino (cold)	3,5

Ελληνικός Greek coffee	1,2
Ελληνικός Διπλός Greek coffee double	2
Εσπρέσσο μονός / διπλός Espresso Single/ double	2/3
Καπουτσίνο Cappuccino	3.5

Τσάι ή Χαμομήλι Tea or Chamomile tea	1,8
Milk shake Βανίλια ή σοκολάτα Vanilia or Chocolate	4,5
Σοκολάτα ζεστή ή κρύα Chocolate Warm or cold	2
Γαλλικός Filter coffee	5,5



Φρέσκοι Χυμοί Fresh Juices



Πορτοκάλι Orange	4,5
---------------------	-----

Καρπούζι Water melon	4,5
-------------------------	-----



Φρέσκα Φρούτα Fresh Fruits



Φρουτοσαλάτα Fruit salad (3 seasonal fruits)	9
---	---

Γλυκά Sweets

Μπακλαβά Baklava	5	Πορτοκαλόπιτα Orange pie	5	Σοκολατόπιτα Chocolate pie	5,5	Ντόπιο παγωτό βανίλια ή σοκολάτα Local ice cream flavors vanilla or chocolate	3,4
Σφακιανή πίτα Sfakian pie with goat Cheese and honey	Ⓟ	6,5	Καλιτσούνια με μέλι (7 κομμάτια) Kalitsounia - Cretan pies with honey (7 pieces)	Ⓟ	7,5		
Γιαούρτι με καρύδια και μέλι Yogurt with honey and walnuts	Ⓟ	3.8	Γιαούρτι με φρέσκα φρούτα Yogurt with fresh fruits		4.5		

Κοκτέιλ Coctails

Απερολ Σπριτς Aperol Spritz	11	Μοχίτο (Άσπρο ρούμι) Mojito (White rum)	11
Μπλε φεγγάρι (Βότκα, Τεκίλα) Blue Moon (Vodka, Tequilla)	11	Τεκίλα Sunrise Tequila Sunrise	11

FOLLOW US ON OUR
SOCIAL NETWORKS



facebook



instagram



tripadvisor