



PETRA

MENU

# SOUPS

## Κρύα Σούπα Γκασπάτσο

Δροσερή σούπα με ταρτάρ αγγουριού, κενέλ φέτας, λάδι βασιλικού και τραγανό χώμα ελιάς από κρητικό παξιμάδι.

VG P 13.00 €

## Cold Gazpacho Soup

Refreshing soup with cucumber tartare, feta cheese quenelle, basil oil and crunchy olive soil from Cretan rusk.

# SALADS

## Κινόα Τρίχρωμη με Γαρίδες\*

Ελαφριά σαλάτα με κινόα, γαρίδες σβησμένες με χυμό μοσχολέμονου, ρόδι, φρέσκο δυόσμο, αβοκάντο, κάσιους και σάλτσα παλαιωμένου λευκού βαλσάμικου.

P 17.00 €

## Colorful Quinoa with Sautéed Prawns\*

Light quinoa salad with shrimp flambéed in lime juice, pomegranate, fresh mint, avocado, cashews, and aged white balsamic dressing.

## Γκοργκοντζόλα & Φράουλες

Δροσερή καλοκαιρινή σαλάτα με φράουλες και γκοργκοντζόλα. Τρυφερά φύλλα μαρουλιού, baby σπανάκι, ρόκα, φιλέ αμυγδάλου και αρωματική βινεγκρέτ βαλσαμικού.

VG P W 16.00 €

## Gorgonzola & Strawberries

Refreshing Summer Salad with Strawberries and Gorgonzola tender lettuce hearts with baby spinach, rocket, almond flakes, and aromatic balsamic dressing.

## Πολύχρωμα Ντοματίνια

Γευστικά ντοματίνια με πέστο βασιλικού, γαλομυζήθρα, κρίταμο, καπαρόφυλλα και χώμα από χαρούπι.

VG P W 18.00 €

## Tricolor Cherry Tomatoes

Marinated cherry tomatoes with pesto, "galomizythra" cheese, sea fennel, capers leaves on top of carob crumble.

# APPETIZERS

## Καρπάτσιο Παντζαριού

Λεπτές φέτες παντζαριού με κατσικίσιο τυρί, φιλέτα πορτοκαλιού, καβουρδισμένο κουκουνάρι, baby ρόκα και δροσερή σάλτσα εσπεριδοειδών.

VG P W V 16.00 €

## Beetroot Carpaccio

Thin slices of beetroot with goat cheese, orange fillets, toasted pine nuts, baby rocket, and refreshing citrus sauce.

## Μπουράτα

Μπουράτα με καρπάτσιο ντομάτας, ντρέσινγκ φρούλας, λάδι βασιλικού και καβουρδισμένο κουκουνάρι.

VG P W 18.00 €

## Burrata

Burrata with tomato carpaccio, strawberries dressing, basil oil, and roasted pine nuts.

## Μελιτζάνα με Μανούρι

Μελιτζάνα ψητή με μυρωδικά, καραμελωμένα κρεμμύδια, κρέμα από μανούρι, ντοματίνια κονφίτ και λάδι μυρωδικών.

VG P W 18.00 €

## Eggplant with Manouri cheese

Baked eggplant with herbs, caramelized onions, "Manouri" cream cheese, cherry tomatoes confit and herbs infused olive oil.

## Σεβίτσε Λαβράκι

Φρέσκο λαβράκι μαριναρισμένο σε αρωματικό tiger milk, με μάνγκο, σχοινόπρασο, τζίντζερ, πιπεριά τσίλι, φύλλα κόλιανδρου, πίκλα κρεμμυδιού και λάδι μυρωδικών.

P 21.00 €

## Sea Bass Ceviche

Fresh sea bass marinated in aromatic tiger milk, with mango, chives, ginger, chili pepper, coriander leaves, pickled onion, and herb-infused oil.

## Καρπάτσιο Μοσχαριού

Καρπάτσιο μοσχαριού, με βελούδινη μουσελίνα σελινόριζας, γραβιέρα Ρεθύμνου, φύλλα φρέσκου βασιλικού, σχοινόπρασο, τζίντζερ, καπαρόμηλο και ντρέσινγκ σιναπόσπορου.

24.00 €

## Beef Carpaccio

Beef carpaccio, paired with velvety celeriac mousseline, Rethymno gruyere, fresh basil leaves, fragrant ginger, chives, caper apple, and mustard seed dressing.

## Φοκάτσια με μοσχαρίσια κοπή

Μπρουσκέτα φοκάτσιας με ζουμερό μοσχαρίσιο διάφραγμα\* 120γρ, χειροποίητη μαγιονέζα τρούφας, τραγανό μπέικον, καραμελωμένα κρεμμύδια, σχοινόπρασο και baby ρόκα.

22.00€

## Focaccia with Beef Cut

Focaccia bruschetta topped with tender 120g beef flank\*, handmade truffle-infused mayonnaise, crispy bacon, caramelized onions, chives, and baby rocket.

## Ριζότο μανιταριών

Με τρούφα και κρέμα παρμεζάνας

VG P 18.00€

## Mushroom Risotto

With truffle and parmesan cream

# MAIN COURSES

<b>Φιλέτο Μοσχαρίσιο</b> (220 γρ.) <b>Beef Fillet</b> (220gr.)		44.00 €
<b>Rib Eye Black Angus*</b> (250 γρ.) <b>Rib Eye Black Angus*</b> (250 gr.)		42.00 €
<b>Χοιρινό παϊδάκι Iberico Γαλλικής κοπής*</b> <b>Iberico pork French-cut ribs*</b>		36.00 €
<b>Φιλέτο Μπούτι κοτόπουλο*</b> <b>Chicken Thigh Fillet*</b>		28.00 €
<b>Γαρίδες Nr. 1*</b> <b>Shrimps Nr. 1*</b>	P	34.00 €
<b>Τόνος φιλέτο</b> (180 γρ.) <b>Tuna Fillet</b> (180 gr.)	P	35.00 €

# SIDES

<b>Φύλλα μαρουλιών</b> Βινεγκρέτ, πολύχρωμα ντοματίνια <b>Lettuce Leaves</b> Vinaigrette, colorful cherry tomatoes	V VG P W
<b>Τραγανές πατάτες baby</b> <b>Crispy Baby Potatoes</b>	V VG P
<b>Πατάτα οφτή</b> Γεμιστή με κρητικό απάκι, λιαστή ντομάτα, κάπαρη, φρέσκο δυόσμο, σχινόπρασο <b>Baked Potato</b> With Cretan apaki, sun-dried tomato, capers, fresh mint, chives	
<b>Ψητά λαχανικά</b> Κολοκύθι, μανιτάρι, καρότο, σπαράγγια, πιπεριά Φλωρίνης <b>Grilled Vegetables</b> Zucchini, mushrooms, carrots, asparagus, Florina pepper	V VG W P
<b>Ψητά μανιτάρια πλευρώτους</b> <b>Grilled Oyster Mushrooms</b>	V VG W P

# SAUCES

Θυμαριού  
Thyme Gravy

Café de paris  
Café de Paris

P

Τσιμιτσούρι  
Chimichurri

V VG P W

# DESSERTS

Τιραμισού

Κλασικό ιταλικό γλυκό με κρέμα μασκαρπόνε, μπισκότα σαβαγιάρ εμποτισμένα σε καφέ, πασπαλισμένο κακάο.

VG P

14.00 €

Tiramisu

Classic Italian dessert with light mascarpone cream, coffee-soaked savoiardi biscuits, dusted in cocoa.

Λεμον Ταρτ

Αποδομημένη τάρτα λεμονιού με κράμπλ αμυγδάλου και λεπτές νιφάδες μαρέγκας.

VG P

14.00 €

Lemon Tart

Deconstructed lemon tart with almond crumble and delicate meringue flakes.

Σφαίρα Σοκολάτας

Σφαίρα σοκολάτας με κρέμα βανίλιας, κράμπλ αμυγδάλου και κονφί φράουλας.

VG P

14.00 €

Chocolate Sphere

Chocolate sphere with vanilla cream, almond crumble, and strawberry confit.

Φρούτα εποχής

Seasonal Fresh Fruit

V VG P W

10.00 €

---

" Παρακαλούμε ενημερώστε μας για ειδικές διατροφικές απαιτήσεις. "  
" Kindly inform us on special dietary requirements. "

**W** Ευεξία | **V** Αυστηρά Χορτοφαγικό  
**VG** Χορτοφαγικό | **P** Χορτοφαγικό με θαλασσινά  
**W** Wellness | **V** Vegan / For strict vegetarians  
**VG** Vegetarian | **P** Pescetarian / Vegetarian & fish seafood

Τα εδέσματα με την ένδειξη\* είναι κατεψυγμένα. / Dishes marked with \* have been frozen.  
Στην χωριάτικη σαλάτα περιέχεται τυρί Φέτα Π.Ο.Π. / Greek salad contains Feta cheese P.D.O

---

Φ.Π.Α συμπεριλαμβάνεται σε όλες τις τιμές / VAT is included in all prices  
ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Νικόλαος Πετρογιάννης  
Responsible for implementation of statutory regulations: Nikolaos Petrogiannis



**Nautilux**

feel the nauti side of life