



PETRA

MENU

SOUPS

Κρύα Σούπα Γκασπάτσο

Δροσερή σούπα με ταρτάρ αγγουριού, κενέλ φέτας, λάδι βασιλικού και τραγανό χύμα 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

Ντοματίνια, με άγρια ρόκα, ψητό κορμό κατσικίσου τυριού, λάδι βασιλικού και γλυκιά μελάσα.

VG P W

18.00 €

Tricolor Cherry Tomatoes

Flavorful cherry tomatoes, with wild rocket, grilled goat cheese, basil oil and sweet molasses.

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, φράουλες, λάδι βασιλικού και καβουρδισμένο κουκουνάρι.

VG P W 18.00 €

Burrata

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

Σπαράγγια

Σπαράγγια με αυγό ποσέ, αφρό παρμεζάνας και φρέσκια τρούφα.

VG P W 20.00 €

Asparagus

Asparagus with poached egg, parmesan foam and fresh truffle.

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 μουσελίν 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 κρέμα παρμεζάνας και άρωμα τρούφας

VG P 18.00€

Mushroom Risotto

With parmesan cream and truffle flavor

MAIN COURSES

Φιλέτο Μοσχαρίσιο (220 γρ.) Beef Fillet (220gr.)		44.00 €
Rib Eye Black Angus* (250 γρ.) Rib Eye Black Angus* (250 gr.)		42.00 €
Αρνίσιες κοτολέτες γαλλικής κοπής* French-cut Lamb Cutlets*		34.00 €
Φιλέτο Μπούτι κοτόπουλο* Chicken Thigh Fillet*		26.00 €
Γαρίδες Nr. 1* Shrimps Nr. 1*	P	32.00 €
Τόνος φιλέτο (180 γρ.) Tuna Fillet (180 gr.)	P	33.00 €

SIDES

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

SAUCES

Θυμαριού
Thyme Gravy

Café de paris
Café de Paris

P

Τσιμιτσούρι
Chimichurri

V VG P W

DESSERTS

Τιραμισού

VG P

14.00 €

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

Tiramisu

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

Λεμον Ταρτ

VG P

14.00 €

Αποδομημένη τάρτα λεμονιού με κράμπλ αμυγδάλου και λεπτές νιφάδες μαρέγκας.

Lemon Tart

Deconstructed lemon tart with almond crumble and delicate meringue flakes.

Σφαίρα Σοκολάτας

VG P

14.00 €

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

Chocolate Sphere

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

Φρούτα εποχής

V VG P W

10.00 €

Seasonal Fresh Fruit

" 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