

***DACOS TAVERN***



ELOUNDA PALM  
HOTEL & SUITES

## **DACOS TAVERN**

### **Meze**

***Dolmadakia*** with rise and aromatic herbs wrapped in vine leaves, served with local sour yoghurt. **€11 GF V**

***Dacos*** barley rusk bread served with fresh tomato sauce, goat & sheep mizithra white cheese and olives. **€8 V**

***Fried egg*** served with mini potatoes, smoked Cretan pork, grated mature gruyere from Lasithi and staka cream cheese. **€ 10**

***Tzatziki*** herb-infused Greek yoghurt mixed with cucumbers garlic and olive oil, served with grilled pita bread. **€8 V**

***Fried baby shrimps*** on black tarama cream. **€15 SF**

***Fresh tuna***, chopped and marinated with lemon, olive oil, parsley, dill and chives. **€14 SF**

***Taramas*** cod roe dip, served with grilled pita bread. **€9 SF**

***Fried homemade potatoes.*** **€8 GF V**

***Homemade pie*** stuffed with a variety of greens served with cream cheese from Sitia. **€11 V**

***Beef tartar*** with spicy aioli sauce and horse radishes, on homemade oil bread and kefalotyri cheese. **€14**

***Grilled prawn bruschetta*** with avocado from Chania, fresh herbs, cherry tomatoes and baked buckwheat seeds. **€14 SF**

***Fried calamari***, served with cuttlefish ink mayo infused with lime and mastic from Chios Island. **€14 SF**

***Steamed Mussels***, cooked in white wine sauce and fine seasonal herbs. **€15 GF SF**

***Gruyere saganaki*** breaded with sesame seeds, served with sweet cherry tomato from Santorini. **€12 V**

***Grilled Octopus***, served with Greek fava purée fresh onion, cherry tomatoes, sea fennel, vinegar & olive oilsauce. **€16 GF SF**

***Seafood Meze*** (for 1 person) with steamed mussels, fried calamari, grilled prawns & tuna, served with tarama paste and grilled pita bread. **€16 SF**

**V: Vegetarian GF: Gluten free N: Contains nuts SF: Contains seafood**

## **Salads**

**Greek salad**, with tomato, cucumber, peppers, olives, onion, fine oregano, feta cheese and extra virgin olive oil. **€12 GF V**

**Spinach and rocket** with dried fruits, local smoked pork slices, cream cheese from Sitia and carob honey vinaigrette. **€12 GF V**

**Quinoa with grilled chicken**, corn, avocado, cherry tomatoes, basil, lime and fresh ginger dressing. **€13 GF**

**Buffalo Burrata** with cherry tomatoes, almond pesto and wild rocket leaves. **€12 GF V N**

**Potato salad** with marinated anchovies, olives, cherry tomatoes, basil, sea fennel, spring onions, olive oil and fennel dressing. **€12 GF**

**Shrimps with mesclun salad**, mint, pistachios, peels of goat cheese and apple dressing. **€14 GF N SF**

## **Pasta & Risotto**

**Beef cheeks**, served with pappardelle pasta, truffle oil and galeni cheese cream. **€17**

**Squid ink tagliatelle** with prawn tartar, curry, cherry tomatoes, spring onion and parsley. **€18 SF**

**Grouper risotto** with Greek saffron, lemongrass, crispy parsley and broth of spinach. **€18 GF SF**

**Mushroom risotto** with white wine, butter ala Provençal and goat cheese. **€15 GF V**

**Spaghetti with mussels**, vegetables, ouzo, feta cheese and broth of shrimp. **€18 SF**

**Homemade ravioli stuffed with chicken pate**, cream cheese Metsovone, pink pepper and Cretan smoked crispy pork (kaprico) **€17**

## **Burgers-Pizza**

***Greek homemade pizza with cherry tomatoes, basil and Cretan cheese (kefalotiri). €14 V***

***Smoked chicken pizza with mushrooms, cream cheese from Chania and grated gruyere cheese from Naxos. €15***

***Palm Burger with juicy beef, brioche bun, herb yoghurt sauce, bacon, tomato, onion marmalade with fried potatoes. €16***

***Vegan burger, brioche bun with tomatoes, lettuce, onion and fried potatoes. €14***

## **Main Courses**

***Pork gyros served with fresh tomato, onion, parsley, tzatziki, pita bread. €17***

***Chicken souvlaki with pita bread and herb yoghurt sauce. €17***

***Grilled beef with sautéed baby potatoes. €24 GF***

***Grilled sea bass fillet with boiled vegetables or seasonal salad. €20 GF SF***

## **Desserts**

***Fresh seasonal fruits (for 1 person) €9 GF V***

***Tiramisu €9 N***

***Profiterole €9 N***

**V: Vegetarian GF: Gluten free N: Contains nuts SF: Contains seafood**

In all our recipes we use extra-virgin olive oil, sourced from our family-owned olive trees located in the mountain village of Fourni in Crete. Please inform us of any allergies or special dietary requirements that we should be aware of while preparing your meal. Prices include all legal charges (VAT). Consumer is not obliged to pay if the receipt has not been received. Chef: Vasilis Dimitriou

***DACOS TAVERN***



ELOUNDA PALM

HOTEL & SUITES

## **DACOS TAVERN**

### **Μεζέ**

- Ντολμαδάκια** με ρύζι και αρωματικά χόρτα, τυλιγμένα σε αμπελόφυλλα με συνοδευτικό ντόπιο ξινό γιαούρτι. **€11 V**
- Κρίθινος ντάκος** με φρέσκια ντομάτα, αιγοπρόβεια μυζήθρα και ελιές. **€8 V**
- Αυγό τηγανιτό** με μίνι πατάτες, απάκι Κρήτης τρίμμα παλαιωμένης γραβιέρας Λασιθίου και κρέμα στάκας. **€10**
- Τζατζίκι** σερβίρετε με Ελληνικές πίτες σχάρας. **€8 V**
- Γάμπαρη τηγανιτή** (Γαριδάκι) πάνω σε κρέμα μαύρου ταραμά . **€15 SF**
- Φρέσκος τόνος** , ψιλοκομμένος και μαριναρισμένος με λεμόνι, ελαιόλαδο, μαϊντανό , άνηθο και τσάιβς. **€14 GF SF**
- Ταραμάς** (Αυγά μπακαλιάρου) σερβίρετε με Ελληνικές πίτες σχάρας. **€9 SF**
- Πατάτες** φρέσκες τηγανιτές. **€8 GF V**
- Χειροποίητη χορτόπιτα** με διάφορα χόρτα εποχής, ελαιόλαδο και ξύγαλο Σητείας. **€11 V**
- Ταρτάρ μόσχου** με πικάντικη σάλτσα αγιολί, χρένο, πάνω σε χειροποίητο λαδόψωμο και κεφαλοτύρι. **€14**
- Μπρουσκέτα γαρίδας** με αβοκάντο Χανίων, φρέσκα μυρωδικά, τοματίνια, γαρίδες σχάρας και φουρνιστό φαγόπυρο. **€14 SF**
- Καλαμαράκια τηγανιτά** με μαγιονέζα από μελάνι σουπιάς, αρωματισμένη με lime και μαστίχα Χίου. **€14 SF**
- Μύδια αχνιστά** με λευκό κρασί και φρέσκα μυρωδικά Κρήτης. **15 GF SF**
- Γραβιέρα σαγανάκι** με σουσάμι, συνοδεύεται με γλυκό ντοματίνι Σαντορίνης. **€12 V**
- Χταπόδι σχάρας** με πουρέ φάβας, φρέσκο κρεμμυδάκι, ντοματίνια, κρίταμο, και ντρέσινγκ ξυδιού με ελαιόλαδο. – **€16 GF SF**
- Ποικιλία θαλασσινών** (για 1 άτομο) με μύδια, καλαμάρι, γαρίδες, τόνο, αλοιφή ταραμά και ελληνικές πίτες. **€16 SF**

## Σαλάτες

*Χωριάτικη με ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, ελιές, κρεμμύδι, ρίγανη, φέτα, ξύδι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. €12 GF V*

*Σπανάκι και ρόκα με αποξηραμένα φρούτα, ψητό απάκι, λιαστή ντομάτα, ξύγαλο Σητείας, και βινεγκρέτ χαρουπόμελο. €12 GF*

*Κινόα με Κοτόπουλο σχάρας, καλαμπόκι, αβοκάντο, τοματίνια, βασιλικό, λάιμ και ντρέσινγκ από φρέσκο τζίντζερ. €13 GF*

*Βουβαλίσια Burrata με πολύχρωμα ντοματίνια, πέστο αμυγδάλου και φύλλα άγριας ρόκας. €12 GF V N*

*Πατατοσαλάτα με μαριναρισμένο γαύρο, ελιές, ντοματίνια, βασιλικό, κρίταμο, φρέσκο κρεμμυδάκι, ελαιόλαδο και ντρέσινγκ με μάραθο. €12 GF SF*

*Γαρίδες με σαλάτα μεσκλάν, δυόσμο, φυστίκι Αιγίνης, φλοίδες από κατσικίσιο τυρί και ντρέσινγκ μήλου. €14 GF N*

## Pasta & Risotto

*Μοσχαρίσια μάγουλα με παπαρδέλες, λάδι τρούφας και νότες από κρέμα τυρί γαλένι. €17*

*Ταλιατέλες με μελάνι σουπιάς, ταρτάρ γαρίδας, κάρυ, ντοματίνια, φρέσκο κρεμμυδάκι, και μαϊντανό. €18 SF*

*Ριζότο Σφυρίδας με κρόκο Κοζάνης, λεμονόχορτο, τραγανό μαϊντανό και ζωμό σπανάκι. €18 GF SF*

*Ριζότο Μανιταριών με λευκό κρασί, βούτυρο αλά προβενσάλ και κατσικίσιο τυρί.. €15 GF V*

*Σπαγγέτι με φρέσκια μύδια, ούζο, ζωμό γαρίδας, φέτα και λαχανικά. €18 SF*

*Χειροποίητο Ραβιόλι με πατέ κοτόπουλου, κρέμα Μετσοβόνη, ροζ πιπέρι και τραγανό καπρικό. €17*

## **Burgers & Pizza**

**Ελληνική pizza** με ντοματίνια, βασιλικό και κεφαλοτύρι Κρήτης. **€14 V**

**Pizza με καπνιστό κοτόπουλο**, μανιτάρια, πηχτόγαλο Χανίων και γραβιέρα Νάξου. **€15**

**Palm Burger**, μοσχαρίσιο ζουμερό μπιφτέκι σε ψωμάκι μπριός με μπέικον, ντομάτα, γιαούρτι με μυρωδικά, μαρμελάδα κρεμμύδι και πατάτες. **€16**

**Vegan Burger** σε ψωμάκι μπριός, τομάτα, μαρούλι, κρεμμύδι και πατάτες τηγανίτες. **€14. V**

## **Main Course**

**Χοιρινός Γύρος** με τζατζίκι, τομάτα, κρεμμύδι, μαϊντανό και πίτα. **€17**

**Κοτόπουλο κοντοσούβλι** με πίτα και γιαούρτι μυρωδικών. **€17**

**Μοσχάρι Σχάρας** με πατάτες μίνι σοτέ. **€24 GF**

**Φιλέτο Λαβράκι σχάρας** με βραστά λαχανικά ή σαλάτα εποχής. **€20 GF SF**

## **Desserts**

**Πιατέλα** με φρέσκα φρούτα εποχής (για 1 άτομο) **€9 GF V**

**Τιραμισού** **€9 N**

**Προφιτερόλ** **€9 N**

**V:** Χορτοφαγικό **GF:** Χωρίς γλουτένη **N:** Περιέχει ξηρούς καρπούς **SF:** Περιέχει θαλασσινά

Σε όλες τις συνταγές μας χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, που προέρχεται από τα οικογενειακά μας ελαιόδεντρα που βρίσκονται στο ορεινό χωριό Φουρνή στην Κρήτη. Ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές απαιτήσεις που πρέπει να προσέχουμε κατά την προετοιμασία του γεύματός σας. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις (ΦΠΑ). Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν έχει παραληφθεί η απόδειξη. Σεφ: Βασίλης Δημητρίου.