

ASTERIAS

IN THE AEGEAN BLUE IT FOUND
A HOME AWAY FROM SKY –
A STARFISH



THE ROYAL BLUE
RESORT & SPA CRETE

SOUP / SUPPE / ΣΟΥΠΑ

Fish Soup "Kakavia"

with fresh grouper, Frutti di Mare, organic vegetables and Greek saffron from Kozani
(Contains: fish, mollusks)

€20

Fischsuppe "Kakavia"

mit frischem Zackenbarsch, Frutti di Mare, Bio-Gemüse und griechischem Safran aus Kozani
(Enthält: Fisch, Weichtiere)

Ψαρόσουπα «Κακαβιά»

με φρέσκια σφυρίδα, Frutti di Mare, βιολογικά λαχανικά και κρόκο Κοζάνης
(Περιέχει: ψάρι, μαλάκια)

APPETIZERS / VORSPEISEN / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Grilled Octopus

with pea mousse, baby potatoes confit in extra virgin Cretan olive oil
and light spicy Harissa sauce
(Contains: mollusks, egg, sulphites)

€26

Gegrillter Oktopus

mit Erbsenmousse, Babykartoffeln Confit in extra nativem kretischem Olivenöl
und leicht pikanter Harissa Sauce
(Enthält: Weichtiere, Ei, Sulfite)

Ψητό Χταπόδι

με μους αρακά, baby πατάτες κονφίτ σε εξαιρετικό παρθένο κρητικό ελαιόλαδο
και ελαφριά πικάντικη σάλτσα Χαρίσια
(Περιέχει: μαλάκια, αυγό, θειώδη)

Sea Bass Carpaccio

with fish roe from Messolonghi marinated with green citrus sauce
and fresh ground pink pepper
(Contains: fish, shellfish)

€24

Wolfsbarsch-Carpaccio

mit Fischrogen aus Mesolongi, mariniert mit grüner Zitrusauce
und frisch gemahlenem rosa Pfeffer
(Enthält: Fisch, Schalentiere)

Καρπάτσιο Λαβράκι

με τρίμμα αυγοτάραχο Μεσολογγίου μαριναρισμένο με απαλή σάλτσα μοσχολέμονου
και φρεσκοτριμμένο ροζ πιπέρι
(Περιέχει: ψάρι, οστρακοειδή)

Sea Bream Ceviche

Tiger's milk, sweet potato puree, pickled red onion and coriander tops
(Contains: fish, shellfish)

€22

Seebrassen Ceviche

Tigermilch, Süßkartoffelpüree, eingelegte rote Zwiebeln und Korianderspitzen
(Enthält: Fisch, Schalentiere)

Φαγκρί Σεβίτσε

Γάλα τίγρης, πουρές γλυκοπατάτας, πίκλα κόκκινου κρεμμυδιού, κορφές από κόλιανδρο
(Περιέχει: ψάρι, οστρακοειδή)

<p>Salmon Tartar with avocado cubes, chives and black roasted sesame, marinated in red grapefruit sauce (Contains: fish, sesame, mustard, soya, sulphites)</p> <p>Lachs Tartar mit Avocado-Würfeln, Schnittlauch und schwarz geröstetem Sesam, mariniert in roter Grapefruitsauce (Enthält: Fisch, Sesam, Senf, Soja, Sulfite)</p> <p>Ταρτάρ Σολομού με κυβάκια αβοκάντο, σχοινόπρασο και μαύρο καβουρδισμένο σουσάμι, μαριναρισμένο σε σάλτσα κόκκινου γκρέιπφρουτ (Περιέχει: ψάρι, σουσάμι, μουστάρδα, σόγια, θειώδη)</p>	<p>€26</p>
<p>Tuna Tataki Grilled corn slices, fresh truffle flakes, organic black sesame seeds and drizzles of basil oil (Contains: nuts, fish, lactose, mustard, soya, sulphites)</p> <p>Thunfisch Tataki Gegrillte Maiskolbenscheiben, frische Trüffellocken, schwarzer Bio-Sesam und Basilikumöl (Enthält: Nüsse, Fisch, Laktose, Senf, Soja, Sulfite)</p> <p>Τόνος Τατάκι Φέτες από καλαμπόκι σχάρας, νιφάδες φρέσκιας τρούφας, μαύρο βιολογικό σουσάμι και σταγόνες λάδι βασιλικού (Περιέχει: ξηροί καρποί, ψάρι, λακτόζη, μουστάρδα, σόγια, θειώδη)</p>	<p>€25</p>
<p>Arancini Variety of fresh Cretan mushrooms on handmade mayonnaise made of black garlic and summer truffle aroma (Contains: gluten, lactose, egg)</p> <p>Arancini Vielfalt an frischen kretischen Champignons auf hausgemachter Mayonnaise mit schwarzem Knoblauch und sommerlichem Trüffelaroma (Enthält: Gluten, Laktose, Ei)</p> <p>Arancini Ποικιλία από φρέσκα μανιτάρια της Κρητικής γης, πάνω σε χειροποίητη μαγιονέζα από μαύρο σκόρδο αρωματισμένα με καλοκαιρινή τρούφα (Περιέχει: γλουτένη, λακτόζη, αυγό)</p>	<p>€18</p>

SALADS / SALATE / ΣΑΛΑΤΕΣ

<p>Burrata "Asterias" Fresh Burrata with grilled zucchini and colorful organic cherry tomatoes Topped with sun-dried tomatoes and basil pesto (Contains: nuts, lactose, mustard, soya, sulphites)</p> <p>Burrata "Asterias" Frische Burrata mit gegrillten Zucchini und bunten Bio-Kirschtomaten Garniert mit sonnengetrockneten Tomaten und Basilikum-Pesto (Enthält: Nüsse, Laktose, Senf, Soja, Sulfite)</p> <p>Burrata "Αστερίας" Φρέσκια Μπουράτα με κολοκύθι σχάρας και πολύχρωμα βιολογικά ντοματίνια Γαρνιρισμένο με λιαστή ντομάτα και πέστο βασιλικού (Περιέχει: ξηροί καρποί, λακτόζη, μουστάρδα, σόγια,θειώδη)</p>	€22
<p>Tomato Trilogy Hearts of lettuce, fresh caper flowers, flakes of Graviera cheese from Rethymno, crispy Parmaprosciutto and pistachio from Aegina on a handmade fluffy tomato biscuit (Contains: nuts, lactose, egg, gluten)</p> <p>Tomaten-Trilogie Blattsalatherzen, frische Kapernblüten, Flocken von Graviera Käse aus Rethymno, knuspriger Parma Prosciutto und Pistazien aus Ägina auf hausgemachtem Tomatenplätzchen (Enthält: Nüsse, Laktose, Ei, Gluten)</p> <p>Τριλογία Ντομάτας Καρδιές μαρουλιών, ανθός φρέσκιας κάπαρης, νιφάδες Ρεθεμνιώτικης Γραβιέρας, τραγανό προσούτο Πάρμας και φιστίκι Αιγίνης πάνω σε χειροποίητο αφράτο μπισκότο ντομάτας (Περιέχει: ξηροί καρποί, λακτόζη, αυγό, γλουτένη)</p>	€20
<p>Crayfish Salad Grilled crayfish on a variety of green baby salads Accompanied with organic vegetables and avocado slices (Contains: fish, shellfish)</p> <p>Flusskrebs Salat Gegrillte Flusskrebse auf verschiedenen Jungsalaten Serviert mit Bio-Gemüse und Avocadoscheiben (Enthält: Fisch, Schalentiere)</p> <p>Σαλάτα Καραβίδα Ψητές καραβίδες πάνω σε ποικιλία από baby πράσινες σαλάτες Συνοδεύεται με βιολογικά λαχανικά και φέτες αβοκάντο (Περιέχει: ψάρι, οστρακοειδή)</p>	€25
<p>Couscous Salad Topped with grilled baby vegetables and crunchy Falafel bites flavored with sweet pomegranate (Contains: nuts, lactose, egg, mustard, sesame, gluten, vegetarian, sulphites)</p> <p>Couscous Salat Garniert mit gegrilltem Junggemüse und knusprigen Falafel-Häppchen aromatisiert mit süßem Granatapfel (Enthält: Nüsse, Laktose, Ei, Senf, Sesam, Gluten, vegetarisch, Sulfite)</p> <p>Σαλάτα Κουσκούς Γαρνιρισμένο με ψητά baby λαχανικά και μπουκιές από τραγανό φαλάφελ αρωματισμένες με γλυκό ροδιού (Περιέχει: ξηροί καρποί, λακτόζη, αυγό, μουστάρδα, σουσάμι, γλουτένη, vegetarian,θειώδη)</p>	€18

PASTA & RISOTTO / ΠΑΣΤΑ & ΡΙΖΟΤΟ

<p>Sea Food Pasta Handmade linguine with prawns, Mediterranean grouper, steamed clams and lobster bisque infused with lemon (Contains: molluscs, shellfish, fish, lactose, celery, gluten, sulphites)</p> <p>Meeresfrüchte Pasta Handgemachte Linguine mit Garnelen, mediterranem Zackenbarsch, gedämpften Muscheln und Hummer Bisque mit Zitrone (Enthält: Weichtiere, Schalentiere, Fisch, Laktose, Sellerie, Gluten, Sulfite)</p> <p>Μακαρονάδα θαλασσινών Φρέσκο λιγκουίνι με γαρίδες, μεσογειακή σφυρίδα, αχνιστές αχιβάδες και μπίσκ αστακού αρωματισμένο με λεμόνι (Περιέχει: μαλάκια, οστρακοειδή, ψάρι, λακτόζη, σέλινο, γλουτένη, θειώδη)</p>	€27
<p>Risotto with Black Cod slices of black cod with wild rocket and basil oil, flavored with noisette butter (Contains: shellfish, fish, lactose, celery)</p> <p>Risotto mit Schwarzem Kabeljau schwarze Kabeljau-Scheiben mit wildem Rucola und Basilikumöl, aromatisiert mit Noisette-Butter (Enthält: Schalentiere, Fisch, Laktose, Sellerie)</p> <p>Ριζότο με Μαύρο Μπακαλιάρο φέτες μαύρου μπακαλιάρου με άγρια ρόκα και σταγόνες από λάδι βασιλικού, αρωματισμένο με βούτυρο noisette (Περιέχει: οστρακοειδή, ψάρι, λακτόζη, σέλινο)</p>	€26
<p>Crayfish Orzo fresh asparagus, crispy Guanciale pork in crayfish bisque and lime (Contains: shellfish, fish, lactose, celery)</p> <p>Flusskrebs Orzo frischer Spargel, knuspriges Guanciale Schweinefleisch in Langusten Bisque und Limette (Enthält: Schalentiere, Fisch, Laktose, Sellerie)</p> <p>Κριθαρότο Καραβίδας φρέσκα σπαράγγια, τραγανό χοιρινό γκουαντσιάλε μελωμένο με μπίσκ караβίδας και μοσχολέμονο (Περιέχει: οστρακοειδή, ψάρι, λακτόζη, σέλινο)</p>	€26

MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

<p>Grouper Fillet 12-hour marinated grouper in local goat cheese, on a velvet herb sauce and green salad bouquet (Contains: shellfish, fish, lactose, celery)</p> <p>Zackenbarsch Filet 12 Stunden mariniertes Zackenbarsch in lokalem Ziegenkäse, auf samtiger Kräutersauce und grünem Salat-Bouquet (Enthält: Schalentiere, Fisch, Laktose, Sellerie)</p> <p>Σφυρίδα Φιλέτο Σφυρίδα 12ώρης ωρίμανσης σε ντόπιο κατσικίσιο τυρί, πάνω σε βελούδινη σάλτσα μυρωδικών και μπουκέτο πράσινης σαλάτας (Περιέχει: οστρακοειδή, ψάρι, λακτόζη, σέλινο)</p>	€40
<p>Salt Crusted Sea Bass Slow-cooked sea bass in sea salt crust Served with grilled or boiled vegetables or seasonal greens (Contains: fish, egg, lactose)</p> <p>Wolfsbarsch in Salzkruste Langsam gegarter Wolfsbarsch in Meersalzkruste Serviert mit gegrilltem oder gekochtem Gemüse oder Grüngemüse nach Saison (Enthält: Fisch, Ei, Laktose)</p> <p>Λαβράκι με Κρούστα Αλατιού Σιγοψημένο λαβράκι μέσα σε "σπηλιά" θαλασσινού αλατιού Συνοδεύεται με ψητά λαχανικά ή λαχανικά ατμού ή χόρτα εποχής (Περιέχει: ψάρι, αυγά, λακτόζη)</p>	€37
<p>Lobster Grilled Lobster or Lobster Spaghetti (Contains: shellfish, fish, lactose, egg, mustard, celery, sulphites)</p> <p>Hummer Gegrillter Hummer oder Hummerspaghetti (Enthält: Schalentiere, Fisch, Laktose, Ei, Senf, Sellerie, Sulfite)</p> <p>Αστακός Σχάρας ή Αστακομακαρονάδα (Περιέχει: οστρακοειδή, ψάρι, λακτόζη, αυγό, μουστάρδα, σέλινο, θειώδη)</p>	Per/ανά 100 gr/γρ €16 *400gr/γρ Minimum/Ελάχιστο
<p>Jumbo Shrimp 3 pcs Grilled Shrimps or Shrimps Spaghetti (Contains: shellfish, fish, lactose, egg, mustard, celery, sulphites)</p> <p>Jumbo Garnelen 3 Stk. Gegrillte Garnelen oder Garnelenspaghetti (Enthält: Schalentiere, Fisch, Laktose, Ei, Senf, Sellerie, Sulfite)</p> <p>Γαρίδες Jumbo 3 τμχ Σχάρας ή Γαριδομακαρονάδα (Περιέχει: οστρακοειδή, ψάρι, λακτόζη, αυγό, μουστάρδα, σέλινο, θειώδη)</p>	€37

Stuffed Calamari

on a bed of red bell pepper coulis, filled with wild rice, chopped chorizo sausage, fresh crab and local black olives

(Contains: shellfish, mollusks)

€29

Gefüllter Kalamari

auf rotem Paprika-Coulis, gefüllt mit Wildreis, kleingeschnittener Chorizo-Wurst, frischer Krabbe und schwarzen Oliven der Region

(Enthält: Schalentiere, Weichtiere)

Καλαμάρι γεμιστό

Πάνω σε κουλί από κόκκινη πιπεριά, με γέμιση άγριο ρύζι, ψιλοκομμένο Chorizo λουκάνικο, φρέσκο καβούρι και μαύρες ντόπιες ελιές

(Περιέχει: οστρακοειδή, μαλάκιο)

Scallops

Velvet smoked cauliflower puree, sliced eel with sauteed asparagus, flavored with summer citrus sauce

(Contains: shellfish, fish, lactose, celery)

€43

Jakobsmuscheln

Fein geräuchertes Blumenkohl-püree, kleingeschnittener Aal mit sautiertem Spargel, aromatisiert mit sommerlicher Zitrusauce

(Enthält: Schalentiere, Fisch, Laktose, Sellerie)

Χτένια

Βελούδινο πουρέ καπνιστού κουνουπιδιού, λεπτοκομμένο χέλι με σπαράγγια σωτέ, αρωματισμένα με καλοκαιρινή σάλτσα εσπεριδοειδών

(Περιέχει: οστρακοειδή, ψάρι, λακτόζη, σέλινο)

<p>Fillet of Gilt-Head Bream Shrimp tempura on creamy celeriac puree, vegetables in various textures, enriched with green citrus sauce (Contains: shellfish, fish, lactose, celery)</p> <p>Goldbrassen Filet Garnelen-Tempura auf cremigem Sellerieknollenpüree, Gemüse in verschiedenen Texturen, verfeinert mit grüner Zitrusauce (Enthält: Schalentiere, Fisch, Laktose, Sellerie)</p> <p>Φιλέτο Τσιπούρας Γαρίδα τεμπούρα πάνω σε κρεμώδη πουρέ σελινόριζας, λαχανικά σε διάφορες υφές, εμπλουτισμένα με σάλτσα μοσχολέμονου (Περιέχει: οστρακοειδή, ψάρι, λακτόζη, σέλινο)</p>	<p>€29</p>
<p>Open Ocean Fresh Fish with grilled or boiled vegetables or seasonal greens (Contains: fish)</p> <p>Frischer Fisch aus dem Offenen Meer mit gegrilltem oder gekochtem Gemüse oder Grüngemüse nach Saison (Enthält: Fisch)</p> <p>Φρέσκο Ψάρι Ανοιχτού Ωκεανού με ψητά ή βραστά λαχανικά ή χόρτα εποχής (Περιέχει: ψάρι)</p>	<p>Per/ανά</p> <p>100 gr/vp</p> <p>€11</p>
<p>Fresh Farming Fish with grilled or boiled vegetables or seasonal greens (Contains: fish)</p> <p>Frischer Fisch aus Fischzucht mit gegrilltem oder gekochtem Gemüse oder Grüngemüse nach Saison (Enthält: Fisch)</p> <p>Φρέσκα Ψάρια Εκτροφής με ψητά ή βραστά λαχανικά ή χόρτα εποχής (Περιέχει: ψάρι)</p>	<p>Per/ανά</p> <p>100 gr/vp</p> <p>€9</p>

Veal Fillet 250 gr	€34
Kalbsfilet 250 gr	
Μοσχαρίσιο Φιλέτο 250 γρ	
<hr/>	
Organic Chicken Fillet	€27
Bio-Hühnerfilet	
Βιολογικό Κοτόπουλο Φιλέτο	
<hr/>	

Our meat dishes are accompanied with:

Baby confit potatoes in extra virgin olive oil with fresh thyme from Mt. Psiloritis, and variety of mushrooms with aromatic butter and Cretan herbs
(Contains: lactose)

Zu unseren Fleischgerichten servieren wir:

Baby-Confit-Kartoffeln in extra nativem Olivenöl mit frischem Thymian vom Berg Psiloritis, und Champignon-Vielfalt mit aromatisierter Butter und kretischen Kräutern
(Enthält: Laktose)

Τα κρέατά μας συνοδεύονται με:

Πατάτες baby κόνφι σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο με φρέσκο θυμάρι από τον Ψηλορείτη, και ποικιλία μανιταριών με αρωματισμένο βούτυρο και κρητικά βότανα
(Περιέχει: λακτόζη)

DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

<p>Crème Brûlée Classic crème brûlée with salted caramel and red fruits (Contains: lactose, egg)</p> <p>Crème Brûlée Klassische Crème Brûlée mit gesalzenem Karamell und roten Früchten (Enthält: Laktose, Ei)</p> <p>Κρέμ Μπρουλέ Κλασική κρέμ μπρουλέ με αλατισμένη καραμέλα και κόκκινα φρούτα (Περιέχει: λακτόζη, αυγό)</p>	€14
<p>Chocolate Trilogy Chocolate sponge, crunchy hazelnuts, dark chocolate cream, milk chocolate mousse, orange (Contains: lactose, egg, gluten, nuts)</p> <p>Schokoladen-Trilogie Schokoladenbiskuit, knusprige Haselnüsse, dunkle Schokoladencreme, Milkschokoladen Mousse, Orange (Enthält: Laktose, Ei, Gluten, Nüsse)</p> <p>Σοκολατένια Τριλογία Σπόγγος σοκολάτας, τραγανά φουντούκια, κρέμα μαύρης σοκολάτας, μους σοκολάτας γάλακτος, πορτοκάλι (Περιέχει: λακτόζη, αυγό, γλουτένη, ξηροί καρποί)</p>	€15
<p>Lemon Tart Lemon biscuit, lemon cream, passion fruit, mango compote, coconut meringue (Contains: lactose, egg, gluten)</p> <p>Zitronen Torte Zitronengebäck, Zitronencreme, Passionsfrucht, Mango Kompott, Kokosnuss-Baiser (Enthält: Laktose, Ei, Gluten)</p> <p>Τάρτα Λεμονιού Μπισκότο λεμονιού, κρέμα λεμονιού, φρούτα του πάθους, κομπόστα μάνγκο, μαρέγκα καρύδας (Περιέχει: λακτόζη, αυγό, γλουτένη)</p>	€14

Ice cream of your choice

3 scoops / Selection of:
Vanilla – Strawberry – Chocolate – Banana – Caramel – Pistachio
Served with whipped cream, chocolate sauce and almond fillet
(Contains: egg, lactose, nuts)

Eiscreme Ihrer Wahl

3 Kugeln / Auswahl an:
Vanille – Erdbeere – Schokolade – Banane – Karamell – Pistazie
Serviert mit Schlagsahne, Schokoladensauce und Mandelfilet
(Enthält: Ei, Laktose, Nüsse)

Παγωτό της αρέσκειας σας

3 μπάλες / Επιλογή από:
Βανίλια – Φράουλα – Σοκολάτα – Μπανάνα – Καραμέλα – Φιστίκι
Συνοδεύεται με σαντιγί, σάλτσα σοκολάτας και φιλέ αμυγδάλου
(Περιέχει: αυγά, λακτόζη, ξηροί καρποί)

€12

Fresh Seasonal Fruits

(Contains: vegan)

Frische Früchte der Saison

(Enthält: vegan)

Φρέσκα Φρούτα Εποχής

(Περιέχει: vegan)

€16

V.A.T. IS INCLUDED IN PRICES - THE OIL USED ON SALADS IS OLIVE OIL. SUNFLOWER SEED OIL IS USED FOR FRYING
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT (RECEIPT - INVOICE) HAS NOT BEEN RECEIVED
THE RESTAURANT / BAR IS LEGALLY REQUIRED TO ISSUE OFFICIAL RECEIPTS, CERTIFIED BY THE RELEVANT TAX OFFICE
THE RESTAURANT / BAR IS LEGALLY REQUIRED TO PRESENT COMPLAINT/COMMENT FORMS IN A SPECIAL BOX NEXT TO THE EXIT
PERSONS UNDER 18 YEARS OF AGE ARE PROHIBITED FROM CONSUMING ALCOHOLIC BEVERAGES
RESPONSIBLE FOR IMPLEMENTATION OF STATUTORY REGULATIONS: HOTEL MANAGER