

ELIA

CELEBRATING OUR BEAUTIFUL
AND SYMBOLIC ROOTS,
THE EVERGREEN OLIVE TREES



THE ROYAL BLUE
RESORT & SPA CRETE

SOUP / SUPPE / ΣΟΥΠΑ

Sweet Pumpkin Soup

Goat cheese Chevre, Parma prosciutto, fresh truffle and basil oil
(Contains: lactose, sulphites)

Süße Kürbissuppe

Ziegenkäse Chevre, Parmaschinken, frischer Trüffel und Basilikum-Öl
(Enthält: Laktose, Sulfite)

Σούπα Γλυκοκολοκύθας

Κατσικίσιο τυρί Chevre, προσούτο Πάρμας, φρέσκια τρούφα, λάδι βασιλικού
(Περιέχει: λακτόζη, θειώδη)

€16

APPETIZERS / VORSPEISEN / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Potato Confit

with aged Parmesan, Ricotta cheese foam and fresh truffle
(Contains: lactose, vegetarian)

Kartoffel Confit

mit gereiftem Parmesan, Ricotta-Käseschaum und frischem Trüffel
(Enthält: Laktose, vegetarisch)

Πατάτα Κονφίτ

με παλαιωμένη Παρμεζάνα, αφρό από τυρί Ρικότα και φρέσκια τρούφα
(Περιέχει: λακτόζη, vegetarian)

€19

Octopus Carpaccio

with seaweed Goma wakame, grilled black olives, caper flower and Aioli sauce
(Contains: molluscs, egg, mustard, sulphites)

Oktopus Carpaccio

mit Goma Wakame Algen, gegrillten schwarzen Oliven, Kapernblüten und Aioli-Sauce
(Enthält: Weichtiere, Ei, Senf, Sulfite)

Καρπάτσιο Χταπόδι

με φύκια Goma wakame, ψητές μαύρες ελιές νέας εσοδείας, ανθός κάπαρης και σάλτσα Αγιολί
(Περιέχει: μαλάκια, αυγά, μουστάρδα, θειώδη)

€24

<p>Mediterranean Grilled Calamari on a bed of smoked potato cream, crispy Guanciale pork and basil pesto (Contains: molluscs, lactose)</p> <p>Mediterraner Gegrillter Kalamari auf geräucherter Kartoffelcreme, knusprigem Guanciale Schweinefleisch und Basilikum Pesto (Enthält: Weichtiere, Laktose)</p> <p>Μεσογειακό Ψητό Καλαμάρι πάνω σε καπνιστή κρεμά πατάτας, τραγανό χοιρινό Guanciale και πέστο βασιλικού (Περιέχει: μαλάκια, λακτόζη)</p>	€25
<p>Beef Tartar Celeriac puree, anchovy mayonnaise, fresh shallots, organic egg yolk confit (Contains: gluten, fish, lactose, eggs, mustard, sulphites)</p> <p>Beef Tartar Sellerieknollenpüree, Sardellenmayonnaise, frische Schalotten, Bio-Eigelb-Confit (Enthält: Gluten, Fisch, Laktose Ei, Senf, Sulfite)</p> <p>Ταρτάρ Μόσχου Πουρέ σελινόριζας, μαγιονέζα αντζούγιας, φρέσκο κρεμμυδάκι, κονφίτ κρόκου βιολογικού αυγού (Περιέχει: γλουτένη, ψάρι, λακτόζη, αυγά, μουστάρδα, θειώδη)</p>	€26
<p>Fish of the Day's Tartar with green apple, mango, avocado and citrus sauce (Contains: soya, fish, sesame)</p> <p>Tagesfisch Tartar mit grünem Apfel, Mango, Avocado und Zitrusauce (Enthält: Soja, Fisch, Sesam)</p> <p>Ταρτάρ Ψαριού Ημέρας με πράσινο μήλο, μάνγκο, αβοκάντο και σάλτσα εσπεριδοειδών (Περιέχει: σόγια, ψάρι, σουσάμι)</p>	€26
<p>King Oyster Mushrooms with smoked Metsovo cheese, wild rucola, Katiki Domokou cheese, Koto prosciutto and roast sauce with soft textures of garlic and aromatic herbs (Contains: lactose, sulphites)</p> <p>Königs-Austernpilze mit geräuchertem Metsovo-Käse, wildem Rucola, Käse Katiki Domokou, Koto-Prosciutto und Bratensauce mit feinen Texturen aus Knoblauch und aromatischen Kräutern (Enthält: Laktose, Sulfite)</p> <p>Μανιτάρια King Oyster με καπνιστό τυρί Μετσόβου, άγρια ρόκα, Κατίκι Δομοκού, προσούτο Κότο και σάλτσα ψητού με απαλές υφές σκόρδου και αρωματικά βότανα (Περιέχει: λακτόζη, θειώδη)</p>	€22

SALADS / SALATE / ΣΑΛΑΤΕΣ

Baby Rucola with Goat Cheese

Beetroot, orange fillets, spicy homemade tomato jam, roasted hazelnuts and crunchy bites of goat cheese Chevre
(Contains: nuts, lactose, vegetarian, sulphites)

Baby Rucola mit Ziegenkäse

Rote Beete, Orangenfilets, pikante hausgemachte Tomatenmarmelade, geröstete Haselnüsse und knusprige Ziegenkäsestücke Chevre
(Enthält: Nüsse, Laktose, vegetarisch, Sulfite)

Baby Ρόκα με Κατσικίσιο Τυρί

Παντζάρια, φιλέτο πορτοκάλι, πικάντικη σπιτική μαρμελάδα ντομάτας, καβουρντισμένα φουντούκια και τραγανές μπουκιές από κατσικίσιο τυρί Chevre
(Περιέχει: ξηροί καρποί, λακτόζη, vegetarian, θειώδη)

€20

Waldorf Salad

Roquefort, green apple, celery, walnuts, grapes, homemade fruity mayonnaise
(Contains: nuts, lactose, vegetarian, sulphites)

Waldorf Salat

Roquefort, grüner Apfel, Sellerie, Walnüsse, Weintrauben, hausgemachte fruchtige Mayonnaise
(Enthält: Nüsse, Laktose, vegetarisch, Sulfite)

Σαλάτα Waldorf

Ροκφόρ, πράσινο μήλο, σέλινο, καρύδια, σταφύλι, σπιτική φρουτώδης μαγιονέζα
(Περιέχει: ξηροί καρποί, λακτόζη, vegetarian, θειώδη)

€17

Green Salad with Seafood

Salad variety (spinach, rucola, lola) with shrimps, squids and avocado
Light summer citrus sauce with Cretan extra virgin olive oil
(Contains: molluscs)

Grüner Salat mit Meeresfrüchten

Salatvielfalt (Spinat, Rucola, Lola) mit Garnelen, Tintenfisch und Avocado
Feine Sommer-Zitrussauce mit kretischem, extra nativem Olivenöl
(Enthält: Weichtiere)

Πράσινη Σαλάτα με Θαλασσινά

Ποικιλία σαλατικών (σπανάκι, ρόκα, λόλα) με γαρίδα, καλαμάρι και αβοκάντο
Ελαφριά καλοκαιρινή σάλτσα εσπεριδοειδών με έξτρα παρθένο Κρητικό ελαιόλαδο
(Περιέχει: μαλάκια)

€18

PASTA, RISOTTO & PIZZA / ΖΥΜΑΡΙΚΑ, ΡΙΖΟΤΟ & ΠΙΤΣΑ

<p>Duck Risotto Duck ragout with Parmesan cream and fresh thyme (Contains: lactose, celery)</p> <p>Enten Risotto Entenragout mit Parmesancreme und frischem Thymian (Enthält: Laktose, Sellerie)</p> <p>Ριζότο Πάπιας Ραγού πάπιας με κρέμα παρμεζάνας και φρέσκο θυμάρι (Περιέχει: λακτόζη, σέλινο)</p>	<p>€28</p>
<p>Homemade Tortellini with Truffle Variety of fresh Cretan mushrooms, cream cheese, truffle and lime zest (Contains: gluten, lactose, egg)</p> <p>Handgemachte Tortellini mit Trüffel Auswahl an frischen kretischen Champignons, Käsecreme, Trüffel und Limettenzeste (Enthält: Gluten, Laktose, Ei)</p> <p>Σπιτικά Τορτελίι με Τρούφα Ποικιλία φρέσκων Κρητικών μανιταριών, κρέμα τυριού, τρούφα και ξύσμα μοσχολέμονου (Περιέχει: γλουτένη, λακτόζη, αυγά)</p>	<p>€24</p>
<p>Risotto with Fresh Asparagus Organic cherry tomatoes from Chania and traditional cream cheese from the village of Amari (Contains: lactose)</p> <p>Risotto mit Frischem Spargel Bio-Kirschtomaten aus Chania und traditionelle Käsecreme aus dem Bergdorf Amari (Enthält: Laktose)</p> <p>Ριζότο με Φρέσκα Σπαράγγια Βιολογικά ντοματίνια Χανίων και παραδοσιακό κρεμώδες τυρί από το χωριό Αμάρι (Περιέχει: λακτόζη)</p>	<p>€22</p>

Pasta Ragout

Rappardelle with slowly cooked veal and fresh cheese cream in a red velvet sauce
(Contains: gluten, lactose, egg)

€26**Pasta Ragout**

Rappardelle mit niedrig gegartem Kalbfleisch und frischer Käsecreme in roter, samtiger Sauce
(Enthält: Gluten, Laktose, Ei)

Πάστα Ραγού

Παπαρδέλες με σιγομαγειρεμένο μοσχάρaki γάλακτος και φρέσκο τυρί κρέμα σε κόκκινη βελούδινη σάλτσα
(Περιέχει: γλουτένη, λακτόζη, αυγό)

Homemade Ravioli, Stuffed with Lobster

Ricotta cheese, spinach hearts, spring onion, light lobster bisque, lime foam
(Contains: gluten, shellfish, lactose, egg, celery)

€28**Handgemachtes, mit Hummer gefülltes Ravioli**

Ricotta-Käse, Spinatherzen, Frühlingszwiebel, feines Hummer-Bisque, Limettenschaum
(Enthält: Gluten, Schalentiere, Laktose, Ei, Sellerie)

Χειροποίητο Γεμιστό Ραβιόλι με Αστακό

Τυρί Ρικότα, καρδίες από σπανάκι, φρέσκο κρεμμυδάκι, ελαφριά μπίσκ αστακού, αφρό μοσχολέμονου
(Περιέχει: γλουτένη, οστρακοειδή, λακτόζη, αυγά, σέλινο)

Pizza Royal

Homemade dough with olive oil
Milano salami, Cotto prosciutto, fresh truffle, Cubettata mozzarella and basil leaves
(Contains: gluten, lactose)

€25**Pizza Royal**

Hausgemachter Teig mit Olivenöl
Milano-Salami, Cotto Prosciutto, frischer Trüffel, Cubettata-Mozzarella und Basilikumblätter
(Enthält: Gluten, Laktose)

Πίτσα Royal

Χειροποίητο ζυμάρι με ελαιόλαδο
Σαλάμι Milano, προσούτο Cotto, φρέσκια τρούφα, μοσαρέλα Cubettata και φύλλα βασιλικού
(Περιέχει: γλουτένη, λακτόζη)

MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Salmon Mosaic

Served with a variety of fresh vegetables in various textures and French Champagne sauce
(Contains: fish, celery, sulphites)

Lachsmosaik

Serviert mit frischer Gemüsevielfalt in verschiedenen Texturen und französischer Champagnersauce
(Enthält: Fisch, Sellerie, Sulfite)

Μωσαϊκό Σολομού

Σερβίρεται με ποικιλία φρέσκων λαχανικών σε διάφορες υφές και σάλτσα Γαλλικής Σαμπάνιας
(Περιέχει: ψάρι, σέλινο, θειώδη)

€32

Sea Bass Fillet

in a nest of fresh fried greens from Rethymno, cauliflower puree,
Fish fumet sauce with fennel flavor
(Contains: fish, sulphites)

Wolfsbarsch Filet

in gebratenem Grüngemüse aus Rethymnon, Blumenkohlpüree,
Fisch-Fumetsauce mit Fenchel aromatisiert
(Enthält: Fisch, Sulfite)

Φιλέτο Λαβράκι

σε φωλιά από φρέσκα τσιγαριστά Ρεθυμνιώτικα χόρτα, πουρέ κουνουπίδι,
Σάλτσα από φιμέ ψαριού με άρωμα μαραθόριζας
(Περιέχει: ψάρι, θειώδη)

€29

Rib Eye Black Angus 300gr

Layers of thinly slice potatoes with fresh cream, Italian Parmesan and aromatic garlic,
variety of fresh Cretan mushrooms and thyme sauce
(Contains: lactose, sulfites)

Rib Eye Black Angus 300gr

Dünn geschnittene Kartoffelschichten mit frischer Sahne, italienischem Parmesan
und aromatischem Knoblauch, Vielfalt an frischen kretischen Champignons und Thymiansauce
(Enthält: Laktose, Sulfite)

Rib Eye Black Angus 300gr

Στρώσεις από λεπτοκομμένες πατάτες με φρέσκια κρέμα, Ιταλική Παρμεζάνα, αρωματικό σκόρδο,
ποικιλία φρέσκων Κρητικών μανιταριών, καλοκαιρινή σάλτσα θυμαριού
(Περιέχει: λακτόζη, θειώδη)

€58

Skirt Steak Beef 340gr

Smashed potato with truffle, fresh green beans, smoked eggplant dip and Chimichurri sauce
(Contains: lactose, sulphites)

€38**Skirt Steak Beef 340gr**

Gestampfte Kartoffeln mit frischem Trüffel, grünen Sommerbohnen, geräuchertem Auberginendip und Chimichurri-Sauce
(Enthält: Laktose, Sulfite)

Skirt Steak Beef 340gr

Τσακιστές πατάτες με φρέσκια τρούφα, πράσινα καλοκαιρινά φασολάκια, καπνιστή μελιτζανοσαλάτα και σάλτσα τσιμιτσούρι
(Περιέχει: λακτόζη, θειώδη)

Organic Chicken prepared in two versions

Chicken sous vide and breaded chicken croquette
Served with organic carrot puree, potatoes Fondant, fresh asparagus and gravy sauce
(Contains: lactose, egg, gluten)

€29**Bio-Huhn, zubereitet in zwei Varianten**

Sous-Vide-Huhn und panierte Hühnerfleischkroketten
Serviert mit Bio-Karottenpüree, Kartoffeln Fondant, frischem Spargel und Bratensauce
(Enthält: Laktose, Ei, Gluten)

Βιολογικό Κοτόπουλο, μαγειρεμένο σε δυο εκδοχές

Κοτόπουλο sous vide και παναρισμένη κροκέτα κοτόπουλου
Σερβίρεται με πουρέ βιολογικού καρότου, πατάτες φοντάν, φρέσκα σπαράγγια και σάλτσα ψητού
(Περιέχει: λακτόζη, αυγά, γλουτένη)

Rack of Lamb with Aromatic Crust

Smoked eggplant risotto, eggplant flakes, light sage sauce
(Contains: lactose, mustard, celery)

€40**Lammkarree mit Aromatischer Kruste**

Geräuchertes Auberginenrisotto, Auberginenflocken, feine Salbeisauce
(Enthält: Laktose, Senf, Sellerie)

Αρνάκι Γαλλικής Κοπής με Κρούστα Μυρωδικών

Ριζότο καπνιστής μελιτζάνας, νιφάδες μελιτζάνας, ελαφριά καλοκαιρινή σάλτσα φασκόμηλου
(Περιέχει: λακτόζη, μουστάρδα, σέλινο)

Veal Fillet

Potato cream, asparagus, mushrooms variety flavored with Cretan herbs,
aged Vinsanto wine sauce
(Contains: lactose, sulphites)

Rindfleischfilet

Kartoffelcreme, Spargel, Champignonvielfalt aromatisiert mit kretischen Kräutern,
Sauce aus gereiftem Vinsanto-Wein
(Enthält: Laktose, Sulfite)

Μοσχαρίσιο Φιλέτο Γάλακτος

Κρέμα πατάτας, σπαράγγια, ποικιλία μανιταριών αρωματισμένα με Κρητικά βότανα,
σάλτσα από παλαιωμένο κρασί Βινσάντο
(Περιέχει: λακτόζη, θειώδη)

€34

DESSERTS / ΕΠΙΔΩΡΓΙΑ

Pavlova

Swiss meringue, Monte vanilla ganache, passion fruit and mango coulis
(Contains: lactose, egg)

€14

Pavlova

Schweizer Baiser, Monte-Vanille-Ganache, Passionsfrucht- und Mango Coulis
(Enthält: Laktose, Ei)

Pavlova

Ελβετική μαρέγκα, γκανάζ μοντε βανίλιας, κουλί από φρούτο του πάθους και μάνγκο
(Περιέχει: λακτόζη, αυγό)

Tiramisu

Namelaka with maple syrup, roasted espresso coffee and cocoa
(Contains: lactose, nuts, gluten, egg)

€15

Tiramisu

Namelaka mit Ahornsirup, geröstetem Espressokaffee und Kakao
(Enthält: Laktose, Nüsse, Gluten, Ei)

Tiramisu

Ναμελάκα με σιρόπι σφενδάμου, καβουρδισμένο καφέ εσπρέσο και κακάο
(Περιέχει: λακτόζη, ξηροί καρποί, γλουτένη, αυγό)

Éclair

Chocolate cream, pistachio praline and caramel mousse
(Contains: lactose, nuts, gluten, egg)

€14

Éclair

Schokoladencreme, Pistazienpraline und Karamell Mousse
(Enthält: Laktose, Nüsse, Gluten, Ei)

Éclair

Κρέμα σοκολάτας, πραλίνα φιστίκι και μους καραμέλας
(Περιέχει: λακτόζη, ξηροί καρποί, γλουτένη, αυγό)

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