

ASTERIAS

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



THE ROYAL BLUE
RESORT & SPA CRETE

Please refer to the abbreviations for allergen information.
Kindly inform our team of any allergies or dietary requirements.

ALLERGENS MENU DESCRIPTORS

**CEL CELERY • EG EGGS • F FISH • GL GLUTEN • CR CRUSTACEAN
MOL MOLLUSC • LP LUPINS • ML MILK • MSRD MUSTARD • PNT PEANUTS • SES SESAME
S SOY • NT NUTS • SUL SULPHUR DIOXIDE • VG VEGETARIAN • V VEGAN**

SOUP / SUPPE / ΣΟΥΠΑ

<p>F CEL ML</p>	<p>Creamy Celeriac Soup marinated shrimps, crispy Prosciutto and basil oil</p> <p>Cremige Sellerieknollensuppe marinierte Shrimps, knuspriger Prosciutto und Basilikum-Öl</p> <p>Σούπα βελουτέ Σελινόριζας μαριναρισμένες γαρίδες, τραγανό προσούτο και λάδι βασιλικού</p>	<p>€16</p>
-------------------------	---	------------

APPETIZERS / VORSPEISEN / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

<p>MOL EG SUL</p>	<p>Grilled Octopus with pea mousse, baby potatoes confit in extra virgin Cretan olive oil and light spicy Harissa sauce</p> <p>Gegrillter Oktopus mit Erbsenmousse, Babykartoffeln Confit in extra nativem kretischem Olivenöl und leicht pikanter Harissa Sauce</p> <p>Ψητό Χταπόδι με μους αρακά, baby πατάτες κονφίτ σε εξαιρετικό παρθένο κρητικό ελαιόλαδο και ελαφριά πικάντικη σάλτσα Χαρίσα</p>	<p>€27</p>
<p>F CR</p>	<p>Sea Bass Carpaccio with fish roe from Messolonghi marinated with green citrus sauce and fresh ground pink pepper</p> <p>Wolfsbarsch-Carpaccio mit Fischrogen aus Mesolongi, mariniert mit grüner Zitrusauce und frisch gemahlenem rosa Pfeffer</p> <p>Καρπάσιο Λαβράκι με τρίμμα αυγοτάραχο Μεσολογγίου μαριναρισμένο με απαλή σάλτσα μοσχολέμονου και φρεσκοτριμμένο ροζ πιπέρι</p>	<p>€24</p>
<p>F CR</p>	<p>Sea Bream Ceviche Tiger's milk, sweet potato puree, pickled red onion and coriander tops</p> <p>Seebrassen Ceviche Tigermilch, Süßkartoffelpüree, eingelegte rote Zwiebeln und Korianderspitzen</p> <p>Φαγκρί Σεβίτσε Γάλα τίγρης, πούρες γλυκοπατάτας, πίκλα κόκκινου κρεμμυδιού, κορφές από κόλιανδρο</p>	<p>€24</p>

<p>F SES MSRD S SUL</p>	<p>Salmon Tartar with avocado cubes, chives and black roasted sesame, marinated in red grapefruit sauce</p> <p>Lachs Tatar mit Avocado-Würfeln, Schnittlauch und schwarz geröstetem Sesam, mariniert in roter Grapefruitsauce</p> <p>Ταρτάρ Σολομού με κυβάκια αβοκάντο, σχοινόπρασο και μαύρο καβουρδισμένο σουσάμι, μαριναρισμένο σε σάλτσα κόκκινου γκρέιπφρουτ</p>	<p>€26</p>
<p>ML NT F MSRD S SUL</p>	<p>Tuna Tataki Grilled corn slices, fresh truffle flakes, organic black sesame seeds and drizzles of basil oil</p> <p>Thunfisch Tataki Gegrillte Maiskolbenscheiben, frische Trüffellocken, schwarzer Bio-Sesam und Basilikumöl</p> <p>Τόνος Τατάκι Φέτες από καλαμπόκι σχάρας, νιφάδες φρέσκιας τρούφας, μαύρο βιολογικό σουσάμι και σταγόνες λάδι βασιλικού</p>	<p>€26</p>
<p>CR F ML CEL SUL</p>	<p>Shrimps Saganaki Fresh tomato, Feta, fennel and Ouzo aroma</p> <p>Shrimps Saganaki Frische Tomaten, Feta, Fenchel und Ouzo Aroma</p> <p>Γαρίδες Σαγανάκι Φρέσκια ντομάτα, φέτα, φινόκιο και άρωμα Ούζο</p>	<p>€24</p>
<p>GL ML EG</p>	<p>Arancini Variety of fresh Cretan mushrooms on handmade mayonnaise made of black garlic and summer truffle aroma</p> <p>Arancini Vielfalt an frischen kretischen Champignons auf hausgemachter Mayonnaise mit schwarzem Knoblauch und sommerlichem Trüffelaroma</p> <p>Arancini Ποικιλία από φρέσκα μανιτάρια της Κρητικής γης, πάνω σε χειροποίητη μαγιονέζα από μαύρο σκόρδο αρωματισμένα με καλοκαιρινή τρούφα</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</p> <p>ML NT MSRD S SUL</p> <p>Burrata „Asterias“ Frische Burrata mit gegrillten Zucchini und bunten Bio-Kirschtomaten Garniert mit sonnengetrockneten Tomaten und Basilikum-Pesto</p> <p>Burrata "Αστερίας" Φρέσκια Μπουράτα με κολοκύθι σχάρας και πολύχρωμα βιολογικά ντοματίνια Γαρνιρισμένο με λιαστή ντομάτα και πέστο βασιλικού</p>	<p>€22</p>
<p>Crab Louie Salad crab, avocado, mesclun salad, onion, cherry tomatoes, asparagus, mayonnaise, 1000 island dressing</p> <p>CR EG GL S</p> <p>Crab Louie Salat Krabbe, Avocado, Mesclun Salat, Zwiebel, Kirschtomaten, Spargel, Mayonnaise, 1000 Insel-Dressing</p> <p>Σαλάτα Crab Louie καβούρι, αβοκάντο, μεσκλάν, κρεμμύδι, ντοματίνια, σπαράγγια, μαγιονέζα, ντρέσινγκ 1000 νησιών</p>	<p>€23</p>
<p>Caesar Salmon Salad roast salmon, iceberg salad, cherry tomatoes, Parmesan, crispy croutons, mayonnaise dressing with miso</p> <p>F EG GL</p> <p>Caesar Lachs Salat gebratener Lachs, Eisbergsalat, Kirschtomaten, Parmesan, knusprige Croutons, Mayonnaise-Dressing mit Miso</p> <p>Σαλάτα Καίσαρα με Σολομό ψητός σολομός, iceberg, ντοματίνια, Παρμεζάνα, τραγανά κρουτόν, ντρέσινγκ μαγιονέζας με μίσο</p>	<p>€22</p>
<p>Green Salad Rocket, spinach, carrot, cucumber, cherry tomatoes, capers, Kalamata olives, sesame seed candy and lemon vinaigrette</p> <p>NT MSRD SES SUL</p> <p>Grüner Salat Rucola, Spinat, Karotte, Gurke, Kirschtomaten, Kapern, Kalamata Oliven, Sesam-Riegel und Zitronen-Vinaigrette</p> <p>Πράσινη Σαλάτα Ρόκα, σπανάκι, καρότο, αγγούρι, ντοματίνια τσέρι, κάπαρη, ελιές Καλαμών, παστέλι με σουσάμι και βινεγκρέτ με λεμόνι</p>	<p>€18</p>

PASTA & RISOTTO / ΠΑΣΤΑ & ΡΙΖΟΤΟ

MOL CR F ML CEL GL SUL	<p>Seafood Pasta Handmade linguine with prawns, Mediterranean grouper, steamed clams and lobster bisque infused with lemon</p> <p>Meeresfrüchte Pasta Handgemachte Linguine mit Garnelen, mediterranem Zackenbarsch, gedämpften Muscheln und Hummer Bisque mit Zitrone</p> <p>Μακαρονάδα θαλασσινών Φρέσκο λιγκουίνι με γαρίδες, μεσογειακή σφυρίδα, αχνιστές αχιβάδες και μπίσκ αστακού αρωματισμένο με λεμόνι</p>	€27
CR F ML CEL	<p>Risotto with Black Cod cod slices with wild rocket and basil oil, flavored with noisette butter</p> <p>Risotto mit Schwarzem Kabeljau Kabeljau-Scheiben mit wildem Rucola und Basilikumöl, aromatisiert mit Noisette-Butter</p> <p>Ριζότο με Μαύρο Μπακαλιάρο φέτες μπακαλιάρου με άγρια ρόκα και λάδι βασιλικού, αρωματισμένο με βούτυρο noisette</p>	€26
CR F GL ML CEL	<p>Crayfish Orzo fresh asparagus, crispy Guanciale pork in crayfish bisque and lime</p> <p>Flusskrebs Orzo frischer Spargel, knuspriges Guanciale Schweinefleisch in Langusten Bisque und Limette</p> <p>Κριθαρότο Καραβίδας φρέσκα σπαράγγια, τραγανό χοιρινό γκουαντσιάλε μελωμένο με μπίσκ καραβίδας και μοσχολέμονο</p>	€26

MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

<p>CR F CEL</p>	<p>Grouper Fillet a la Spetsiota, with fresh tomato, onions and crustacean sauce</p> <p>Zackenbarschfilet a la Spetsiota, mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Krustentiere-Sauce</p> <p>Σφυρίδα Φιλέτο α λα Σπετσιώτα, φρέσκια ντομάτα, κρεμμύδι και σάλτσα οστρακοειδών</p>	<p>€38</p>
<p>F</p>	<p>Fresh Salt Crusted Fish (per 100 g) Slow-cooked fish in sea salt crust Served with grilled or boiled vegetables or seasonal greens</p> <p>Frischer Fisch in Salzkruste (pro 100 gr) Langsam gegarter Fisch in Meersalzkruste Serviert mit gegrilltem oder gekochtem Gemüse oder Grüngemüse nach Saison</p> <p>Φρέσκο ψαρί σε Κρούστα Αλατιού (ανά 100 γρ.) Σιγοψημένο ψάρι μέσα σε "σπηλιά" θαλασσινού αλατιού Συνοδεύεται με ψητά λαχανικά ή λαχανικά ατμού ή χόρτα εποχής</p>	<p>€12</p>
<p>CR F ML EG GL MSRD CEL SUL</p>	<p>Lobster (per 100 g) <small>MINIMUM 400g</small> Grilled Lobster or Lobster Spaghetti</p> <p>Hummer (pro 100 gr) <small>MINIMUM 400GR</small> Gegrillter Hummer oder Hummerspaghetti</p> <p>Αστακός (ανά 100 γρ) <small>ΕΛΑΧΙΣΤΟ 400ΓΡ</small> Σχάρας ή Αστακομακαρονάδα</p>	<p>€17</p>
<p>CR F ML EG GL MSRD CEL SUL</p>	<p>Jumbo Shrimp 3 pcs Grilled Shrimps or Shrimps Spaghetti</p> <p>Jumbo Garnelen 3 Stk. Gegrillte Garnelen oder Garnelenspaghetti</p> <p>Γαρίδες Jumbo 3 τμχ. Σχάρας ή Γαριδομακαρονάδα</p>	<p>€37</p>

<p>CR MOL</p>	<p>Stuffed Calamari on a bed of red bell pepper coulis, filled with wild rice, chopped chorizo sausage, fresh crab and local black olives</p>	<p>€28</p>
<p>Gefüllter Kalmar auf rotem Paprika-Coulis, gefüllt mit Wildreis, kleingeschnittener Chorizo-Wurst, frischer Krabbe und schwarzen Oliven der Region</p>		
<p>Καλαμάρι γεμιστό Πάνω σε κουλί από κόκκινη πιπεριά, με γέμιση άγριο ρύζι, ψιλοκομμένο Chorizo λουκάνικο, φρέσκο καβούρι και ντόπιες μαύρες ελιές</p>		
<p>CR F ML CEL</p>	<p>Fillet of Gilt-Head Bream Shrimp tempura on creamy celeriac puree, vegetables in various textures, enriched with green citrus sauce</p>	<p>€29</p>
<p>Goldbrassen Filet Garnelen-Tempura auf cremigem Sellerieknollenpüree, Gemüse in verschiedenen Texturen, verfeinert mit grüner Zitrusauce</p>		
<p>Φιλέτο Τσιπούρας Γαρίδα τεμπούρα πάνω σε κρεμώδη πουρέ σελινόριζας, λαχανικά σε διάφορες υφές, εμπλουτισμένα με σάλτσα μοσχολέμονου</p>		
<p>F</p>	<p>Open Ocean Fresh Fish (per 100 g) with grilled or boiled vegetables or seasonal greens</p>	<p>€11</p>
<p>Frischer Fisch aus dem Offenen Meer (pro 100 gr) mit gegrilltem oder gekochtem Gemüse oder Grüngemüse nach Saison</p>		
<p>Φρέσκο Ψάρι Ανοιχτού Ωκεανού (ανά 100 γρ) με ψητά ή βραστά λαχανικά ή χόρτα εποχής</p>		
<p>F</p>	<p>Fresh Farming Fish (per 100 g) with grilled or boiled vegetables or seasonal greens</p>	<p>€9</p>
<p>Frischer Fisch aus Fischzucht (pro 100 gr) mit gegrilltem oder gekochtem Gemüse oder Grüngemüse nach Saison</p>		
<p>Φρέσκα Ψάρια Εκτροφής (ανά 100 γρ) με ψητά ή βραστά λαχανικά ή χόρτα εποχής</p>		

<p>Beef Fillet 250 g Rindfleischfilet 250 gr Μοσχαρίσιο Φιλέτο 250 γρ</p>	<p>38</p>
<p>Organic Chicken Fillet Bio-Hühnerfilet Βιολογικό Κοτόπουλο Φιλέτο</p>	<p>€30</p>
<p>Lamb chops Lammrippchen Αρνίσια Παϊδάκια</p>	<p>€40</p>
<p>Ribeye Ocean Beef 300 g</p>	<p>€56</p>

Our meat dishes are accompanied with:

Baby confit potatoes in extra virgin olive oil with fresh thyme from Mt. Psiloritis, and mushrooms with aromatic butter and Cretan herbs

ML

Zu unseren Fleischgerichten servieren wir:

Baby-Confit-Kartoffeln in extra nativem Olivenöl mit frischem Thymian vom Berg Psiloritis, und Champignons mit aromatisierter Butter und kretischen Kräutern

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

DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

	<p>Crème Brûlée Classic crème brûlée with salted caramel and red fruits</p> <p>Crème Brûlée Klassische Crème Brûlée mit gesalzenem Karamell und roten Früchten</p> <p>Κρέμ Μπρουλέ Κλασική κρέμ μπρουλέ με αλατισμένη καραμέλα και κόκκινα φρούτα</p>	€15
<p>ML EG GL NT</p>	<p>Chocolate Trilogy Chocolate sponge, crunchy hazelnuts, dark chocolate cream, milk chocolate mousse, orange</p> <p>Schokoladen-Trilogie Schokoladenbiskuit, knusprige Haselnüsse, dunkle Schokoladencreme, Milchsokoladen-Mousse, Orange</p> <p>Σοκολατένια Τριλογία Σπόγγος σοκολάτας, τραγανά φουντούκια, κρέμα μαύρης σοκολάτας, μους σοκολάτας γάλακτος, πορτοκάλι</p>	€16
<p>ML EG GL</p>	<p>Lemon Tart Lemon biscuit, lemon cream, passion fruit, mango compote, coconut meringue</p> <p>Zitronen Torte Zitronengebäck, Zitronencreme, Passionsfrucht, Mango Kompott, Kokosnuss-Baiser</p> <p>Τάρτα Λεμονιού Μπισκότο λεμονιού, κρέμα λεμονιού, φρούτα του πάθους, κομπόστα μάνγκο, μαρέγκα καρύδας</p>	€15
<p>ML EG NT</p>	<p>Ice cream of your choice 1 scoop / Selection of: Vanilla – Strawberry – Chocolate – Banana – Caramel – Pistachio</p> <p>Eiscreme Ihrer Wahl 1 Kugel / Auswahl an: Vanille – Erdbeere – Schokolade – Banane – Karamell – Pistazie</p> <p>Παγωτό της αρέσκειας σας 1 μπάλα / Επιλογή από: Βανίλια – Φράουλα – Σοκολάτα – Μπανάνα – Καραμέλα – Φιστίκι</p>	€4
<p>V</p>	<p>Fresh Seasonal Fruits</p> <p>FrISChe Früchte der Saison</p> <p>Φρέσκα Φρούτα Εποχής</p>	€14

ASTERIAS VEGAN CHOICES



VEGAN MENU

<p>NT MSRD SES SUL</p>	<p>Green Salad Rocket, spinach, carrot, cucumber, cherry tomatoes, capers, Kalamata olives, sesame seed candy and lemon vinaigrette</p> <p>Grüner Salat Rucola, Spinat, Karotte, Gurke, Kirschtomaten, Kapern, Kalamata Oliven, Sesamriegel und Zitronenvinaigrette</p> <p>Πράσινη Σαλάτα Ρόκα, σπανάκι, καρότο, αγγούρι, ντοματίνια τσέρι, κάπαρη, ελιές Καλαμών, παστέλι με σουσάμι και βινεγκρέτ με λεμόνι</p>	<p>€18</p>
<p>NT MSRD SES GL SUL</p>	<p>Couscous Salad Garnished with roast baby vegetables and bites of crispy falafel, aged balsamic sauce</p> <p>Couscous Salat Garniert mit geröstetem Junggemüse und knusprigen Falafel-Stücken, gereifte Balsamico Sauce</p> <p>Σαλάτα Κουσκούς Γαρνιρισμένο με ψητά baby λαχανικά και μπουκιές από τραγανό φαλάφελ, σάλτσα από παλαιωμένο βαλσάμικο</p>	<p>€18</p>
<p>SUL</p>	<p>Risotto with Asparagus Fresh asparagus, cherry tomatoes, extra virgin olive oil</p> <p>Risotto mit Spargel Frischer Spargel, Kirschtomaten, extra natives Olivenöl</p> <p>Ριζότο με Σπαράγγια Φρέσκα σπαράγγια, ντοματίνια, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο</p>	<p>€23</p>
<p>GL SUL</p>	<p>Pasta Primavera Fresh seasonal vegetables, tomato sauce</p> <p>Pasta Primavera Frischgemüse nach Saison, Tomatensauce</p> <p>Πάστα Πριμαβέρα Φρέσκα λαχανικά εποχής, σάλτσα ντομάτας</p>	<p>€20</p>

<p>GL SUL</p>	<p>Moussaka Vegetables, minced jackfruit, tomato sauce and potato béchamel with almond milk</p> <p>Moussaka Gemüse, gehackte Jackfrucht, Tomatensauce und Kartoffel-Béchamel mit Mandelmilch</p> <p>Μουσακάς Λαχανικά, κιμάς από jackfruit, σάλτσα ντομάτας και μπεσαμέλ πατάτας με γάλα αμυγδάλου</p>	<p>€24</p>
<p>GL SUL</p>	<p>Plant Based Burger Jackfruit burger with smoked Tandoori, fresh baby potatoes and Chimichurri sauce</p> <p>Pflanzenbasis Burger Jackfruit Burger mit geräuchertem Tanduri, frischen Jungkartoffeln und Chimichurri Sauce</p> <p>Plant Based Μπέργκερ Μπιφτέκι από Jackfruit με καπνιστό ταντούρι, φρέσκιες baby πατάτες και σάλτσα τσιμιτσούρι</p>	<p>€23</p>
<p>GL SUL</p>	<p>Jackfruit Gyros potatoes, fresh pita bread, onion, tomato and mayonnaise</p> <p>Jackfruit Gyros Kartoffeln, frisches Pitabrot, Zwiebel, Tomate und Mayonnaise</p> <p>Γύρος από Jack Fruit Πατάτες, φρέσκιες πιτούλες, κρεμμύδι, ντομάτα και μαγιονέζα</p>	<p>€23</p>
	<p>Pannacotta with forest fruits</p> <p>Pannacotta mit Waldfrüchten</p> <p>Πανακότα με φρούτα του δάσους</p>	<p>€15</p>

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