

ELIA

CELEBRATING OUR BEAUTIFUL
AND SYMBOLIC ROOTS,
THE EVERGREEN OLIVE TREES



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

	Sweet Pumpkin Soup Goat cheese Chevre, Parma prosciutto, fresh truffle and basil oil	
ML SUL	Süße Kürbissuppe Ziegenkäse Chevre, Parmaschinken, frischer Trüffel und Basilikum-Öl	€16
	Σούπα Γλυκοκολοκύθας Κατσικίσιο τυρί Chevre, προσούτο Πάρμας, φρέσκια τρούφα, λάδι βασιλικού	

APPETIZERS / VORSPEISEN / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

	Potato Confit with aged Parmesan, Ricotta cheese foam and fresh truffle	
ML V	Kartoffel Confit mit gereiftem Parmesan, Ricotta-Käseschaum und frischem Trüffel	€20
	Πατάτα Κονφίτ με παλαιωμένη Παρμεζάνα, αφρό από τυρί Ρικότα και φρέσκια τρούφα	
	Octopus Carpaccio with seaweed Goma wakame, grilled black olives, caper flower and Aioli sauce	
MOL EG MSRD SUL	Oktopus Carpaccio mit Goma Wakame Algen, gegrillten schwarzen Oliven, Kapernblüten und Aioli-Sauce	€24
	Καρπάτσιο Χταπόδι με φύκια Goma wakame, ψητές μαύρες ελιές νέας εσοδείας, ανθός κάπαρης και σάλτσα Αγιολί	
	Mediterranean Grilled Calamari on a bed of smoked potato cream, crispy Guanciale pork and basil pesto	
MOL ML NT	Mediterraner Gegrillter Kalamari auf geräucherter Kartoffelcreme, knusprigem Guanciale Schweinefleisch und Basilikum Pesto	€26
	Μεσογειακό Ψητό Καλαμάρι πάνω σε καπνιστή κρεμά πατάτας, τραγανό χοιρινό Guanciale και πέστο βασιλικού	

GL F ML EG MSRD SUL	<p>Beef Tartar Celeriac puree, anchovy mayonnaise, fresh shallot, organic egg yolk confit</p> <p>Beef Tatar Sellerieknollenpüree, Sardellenmayonnaise, frische Schalotten, Bio-Eigelb-Confit</p> <p>Ταρτάρ Μόσχου Πουρέ σελινόριζας, μαγιονέζα αντζούγιας, φρέσκο κρεμμυδάκι, κονφίτ κρόκου βιολογικού αυγού</p>	€28
F S SES	<p>Fish of the Day's Tartar with green apple, mango, avocado and citrus sauce</p> <p>Tagesfisch Tatar mit grünem Apfel, Mango, Avocado und Zitrusauce</p> <p>Ταρτάρ Ψαριού Ημέρας με πράσινο μήλο, μάνγκο, αβοκάντο και σάλτσα εσπεριδοειδών</p>	€26
GL ML NT SES	<p>Variety of Cold Cuts / Cheeses of Greek and International premium cuts</p> <p>Vielfalt an Wurst – und Käsesorten Griechische und Internationale Premiumsorten</p> <p>Ποικιλία Αλλαντικών / Τυριών από Ελληνικές και Διεθνές premium κοπές</p>	€28

SALADS / SALATE / ΣΑΛΑΤΕΣ

	<p>Baby Rucola with Goat Cheese Beetroot, orange fillets, spicy homemade tomato jam, roasted hazelnuts and crunchy bites of goat cheese Chevre</p>	
ML NT SUL	<p>Baby Rucola mit Ziegenkäse Rote Beete, Orangenfilets, pikante hausgemachte Tomatenmarmelade, geröstete Haselnüsse und knusprige Ziegenkäsestücke Chevre</p> <p>Baby Ρόκα με Κατσικίσιο Τυρί Παντζάρια, φιλέτο πορτοκάλι, πικάντικη σπιτική μαρμελάδα ντομάτας, καβουρδισμένα φουντούκια και τραγανές μπουκιές από κατσικίσιο τυρί Chevre</p>	€21
ML GL NT SUL	<p>Modern Greek Salad Feta cheese mousse, tomato, cucumber, onion, bell peppers, olives and carob rusk</p> <p>Moderner Griechischer Salat Fetakäse-Mousse, Tomate, Gurke, Zwiebel, Paprika, Oliven und Johannsbrot-Hartbrötchen</p> <p>Ελληνική Αποδομημένη Χωριάτικη Σαλάτα Μους φέτας, ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, ελιές, παξιμάδι από χαρούπι</p>	€21
MOL SUL CEL CRU	<p>Green Salad with Seafood Salad variety (spinach, rucola, lola) with shrimps, squids and avocado Light summer citrus sauce with Cretan extra virgin olive oil</p> <p>Grüner Salat mit Meeresfrüchten Salatvielfalt (Spinat, Rucola, Lola) mit Garnelen, Tintenfisch und Avocado Feine Sommer-Zitrussauce mit kretischem, extra nativem Olivenöl</p> <p>Πράσινη Σαλάτα με Θαλασσινά Ποικιλία σαλατικών (σπανάκι, ρόκα, λόλα) με γαρίδα, καλαμάρι και αβοκάντο Ελαφριά καλοκαιρινή σάλτσα εσπεριδοειδών με έξτρα παρθένο Κρητικό ελαιόλαδο</p>	€22

PASTA, RISOTTO & PIZZA / ΠΑΣΤΑ, ΡΙΖΟΤΟ & ΠΙΤΣΑ

	<p>Duck Risotto Duck confit with Parmesan crème and fresh thyme</p>	
ML CEL	<p>Enten - Risotto Entenconfit mit Parmesan-Crème und frischem Thymian</p> <p>Ριζότο Πάπιας Πάπια κονφί με κρέμα Παρμεζάνας και φρέσκο θυμάρι</p>	€28
GL ML EG	<p>Homemade Tortellini with Truffle Variety of fresh Cretan mushrooms, cream cheese, truffle and lime zest</p> <p>Handgemachte Tortellini mit Trüffel Auswahl an frischen kretischen Champignons, Käsecreme, Trüffel und Limettenezeste</p> <p>Σπιτικά Τορτελίνι με Τρούφα Ποικιλία φρέσκων Κρητικών μανιταριών, κρέμα τυριού, τρούφα και ξύσμα μοσχολέμονου</p>	€25
ML	<p>Risotto with Fresh Asparagus Organic cherry tomatoes from Chania and traditional cream cheese from the village of Amari</p> <p>Risotto mit Frischem Spargel Bio-Kirschtomaten aus Chania und traditionelle Käsecreme aus dem Bergdorf Amari</p> <p>Ριζότο με Φρέσκα Σπαράγγια Βιολογικά ντοματίνια Χανίων και παραδοσιακό κρεμώδες τυρί από το χωριό Αμάρι</p>	€23
GL ML EG	<p>Pasta Ragout Rappardelle with slowly cooked veal and fresh cheese cream in a red velvet sauce</p> <p>Pasta Ragout Rappardelle mit geschmorten Kalbfleisch und frischer Käsecreme in roter Samtsauce</p> <p>Πάστα Ραγού Παπαρδέλες με σιγομαγειρεμένο μοσχάρακι γάλακτος και φρέσκο τυρί κρέμα σε κόκκινη βελούδινη σάλτσα</p>	€27

<p>GL CR ML EG CEL</p>	<p>Homemade Ravioli, Stuffed with Lobster Ricotta cheese, spinach hearts, spring onion, light lobster bisque, lime foam</p> <p>Handgemachtes, mit Hummer gefülltes Ravioli Ricotta-Käse, Spinatherzen, Frühlingzwiebel, feines Hummer-Bisque, Limettenschaum</p> <p>Χειροποίητο Γεμιστό Ραβιόλι με Αστακό Τυρί Ρικότα, καρδιές από σπανάκι, φρέσκο κρεμμυδάκι, ελαφριά μπίσκ αστακού, αφρό μοσχολέμονου</p>	<p>€29</p>
<p>GL ML EG</p>	<p>Pasta Ragout Pappardelle with slowly cooked veal and fresh cheese cream in a red velvet sauce</p> <p>Pasta Ragout Pappardelle mit geschmorten Kalbfleisch und frischer Käsecreme in roter Samtsauce</p> <p>Πάστα Ραγού Παπαρδέλες με σιγομαγειρεμένο μοσχάρακι γάλακτος και φρέσκο τυρί κρέμα σε κόκκινη βελούδινη σάλτσα</p>	<p>€27</p>
<p>GL ML EG NT</p>	<p>Chicken Garganelli with Parmesan chicken fillet, Parmesan crème, fresh mushrooms and basil pesto</p> <p>Huhn Garganelli mit Parmesan Hühnerfilet, Parmesan-Crème, frische Champignons und Basilikum-Pesto</p> <p>Κοτόπουλο Γκαργκανέλι με Παρμεζάνα φιλέτο κοτόπουλο, κρέμα Παρμεζάνας, φρέσκα μανιτάρια και πέστο βασιλικού</p>	<p>€25</p>
<p>GL ML</p>	<p>Pinsa Royal Homemade dough with olive oil Milano salami, Cotto prosciutto, fresh truffle, Cubettata mozzarella and basil leaves</p> <p>Pinsa Royal Hausgemachter Teig mit Olivenöl Milano-Salami, Cotto Prosciutto, frischer Trüffel, Cubettata-Mozzarella und Basilikumblätter</p> <p>Pinsa Royal Χειροποίητο ζυμάρι με ελαιόλαδο Σαλάμι Milano, προσούτο Cotto, φρέσκια τρούφα, μοτσαρέλα Cubettata και φύλλα βασιλικού</p>	<p>€26</p>

MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

<p>F CEL SUL</p>	<p>Salmon Mosaic Served with a variety of fresh vegetables in various textures and French Champagne sauce</p> <p>Lachsmosaik Serviert mit frischer Gemüsevielfalt in verschiedenen Texturen und französischer Champagnersauce</p> <p>Μωσαϊκό Σολομού Σερβίρεται με ποικιλία φρέσκων λαχανικών σε διάφορες υφές και σάλτσα Γαλλικής Σαμπάνιας</p>	<p>€32</p>
<p>F SUL</p>	<p>Seabass Fillet in a nest of fresh wild greens from Rethymno and fish sauce with saffron</p> <p>Wolfsbarsch-Filet in einem Nest aus frischem Wildgemüse aus Rethymno und Fischsauce mit Safran</p> <p>Φιλέτο Λαβράκι σε φωλιά από φρέσκα άγρια Ρεθυμνιώτικα χόρτα, σάλτσα από φιμέ ψαριού με σαφράν</p>	<p>€29</p>
<p>F SUL GL</p>	<p>Tuna Fillet with baby vegetables, soya dressing and ginger flavour</p> <p>Thunfischfilet mit Junggemüse, Soja-Dressing und Ingwer-Aroma</p> <p>Φιλέτο Τόνου με baby λαχανικά, ντρέσιγκ σόγιας και άρωμα τζίντζερ</p>	<p>€31</p>
<p>F</p>	<p>Fresh Fish of the Day per 100g from the open sea Served with roast or steamed vegetables or seasonal greens</p> <p>Frischer Tagesfisch pro 100gr aus dem offenen Meer Serviert mit gebratenem oder gedämpftem Gemüse oder Grüngemüse nach Saison</p> <p>Φρέσκο Ψάρι Ημέρας ανά 100γρ. Ανοιχτής θάλασσας Σερβίρεται με ψητά ή βραστά λαχανικά ή χόρτα εποχής</p>	<p>€11</p>
<p>F</p>	<p>Fresh Fish of the Day per 100g farming fish Served with roast or steamed vegetables or seasonal greens</p> <p>Frischer Tagesfisch pro 100gr aus Fischzucht Serviert mit gebratenem oder gedämpftem Gemüse oder Grüngemüse nach Saison</p> <p>Φρέσκο Ψάρι Ημέρας ανά 100γρ. Εκτροφείου Σερβίρεται με ψητά ή βραστά λαχανικά ή χόρτα εποχής</p>	<p>€9</p>

<p>CR SUL</p>	<p>Jumbo Shrimps 3 pcs Grilled or as Shrimps Spaghetti</p> <p>Jumbo Shrimps 3 Stk. Gegrillt oder als Shrimps Spaghetti</p> <p>Γαρίδες Jumbo 3 τμχ Σχάρας ή Γαριδομακαρονάδα</p>	<p>€37</p>
<p>ML MSRD SUL</p>	<p>Picanha Souvlaki mashed potatoes with fresh truffle, fresh asparagus, baby carrots and spicy mustard sauce</p> <p>Picanha Souvlaki Kartoffelpüree mit frischem Trüffel, frischer Spargel, Babykarotten und pikante Senfsauce</p> <p>Πικάνια Σουβλάκι πουρές πατάτας με φρέσκια τρούφα, φρέσκα σπαράγγια σχάρας, baby καρότα και σάλτσα πικάντικης μουστάρδας</p>	<p>€43</p>
<p>ML SUL</p>	<p>Rib Eye Black Angus Ocean Beef 300g Layers of thinly sliced potatoes with fresh cream, Italian Parmesan and aromatic garlic, variety of fresh Cretan mushrooms and thyme sauce</p> <p>Rib Eye Black Angus Ocean Beef 300gr Dünn geschnittene Kartoffelschichten mit frischer Sahne, italienischem Parmesan und aromatischem Knoblauch, Vielfalt an frischen kretischen Champignons und Thymiansauce</p> <p>Rib Eye Black Angus Ocean Beef 300γρ Στρώσεις από λεπτοκομμένες πατάτες με φρέσκια κρέμα, Ιταλική Παρμεζάνα, αρωματικό σκόρδο, ποικιλία φρέσκων Κρητικών μανιταριών, καλοκαιρινή σάλτσα θυμαριού</p>	<p>€56</p>
<p>ML SUL</p>	<p>Skirt Steak Beef 340g Smashed potato with truffle, fresh green beans, smoked eggplant dip and Chimichurri sauce</p> <p>Skirt Steak Beef 340gr Gestampfte Kartoffeln mit frischem Trüffel, grünen Sommerbohnen, geräuchertem Auberginendip und Chimichurri-Sauce</p> <p>Skirt Steak Beef 340γρ Τσακιστές πατάτες με φρέσκια τρούφα, πράσινα καλοκαιρινά φασολάκια, καπνιστή μελιτζανοσαλάτα και σάλτσα τσιμιτσούρι</p>	<p>€40</p>

<p>ML EG GL</p>	<p>Organic Chicken in two versions Chicken sous vide and breaded chicken croquette Served with organic baby carrots, potatoes confit, fresh asparagus and gravy sauce</p> <p>Bio-Huhn in zwei Varianten Hühnerfleisch Sous-Vide und panierte Hühnerfleischkrokette Serviert mit Bio-Jungkarotten, Kartoffeln confit, frischem Spargel und Bratensauce</p> <p>Βιολογικό Κοτόπουλο σε δυο εκδοχές Κοτόπουλο sous vide και παναρισμένη κροκέτα κοτόπουλου Σερβίρεται με βιολογικά baby καρότα, πατάτα κονφί, φρέσκα σπαράγγια και σάλτσα ψητού</p>	<p>€30</p>
<p>ML MSRD CEL</p>	<p>Lamb Rack with Aromatic Crust Risotto with fresh wild asparagus, Cretan Graviera cheese flakes, light summer sauce with sage</p> <p>Lammkarree mit Aromatischer Kruste Risotto mit frischem Wildspargel, Graviera Käseflocken, feine Sommersauce mit Salbei</p> <p>Αρνάκι Γαλλικής Κοπής με Κρούστα Μυρωδικών Ριζότο με φρέσκα άγρια σπαράγγια, νιφάδες Κρητικής Γραβιέρας, ελαφριά καλοκαιρινή σάλτσα φασκόμηλου</p>	<p>€42</p>
<p>SUL</p>	<p>Beef Fillet Baby potatoes, asparagus, mushroom variety flavored with Cretan herbs, aged Vinsanto wine sauce</p> <p>Rindfleischfilet Jungkartoffel, Spargel, Champignons aromatisiert mit kretischen Kräutern, Sauce aus gereiftem Vinsanto-Wein</p> <p>Μοσχαρίσιο Φιλέτο Πατατούλες baby, σπαράγγια, ποικιλία μανιταριών αρωματισμένα με Κρητικά βότανα, σάλτσα από παλαιωμένο κρασί Βινσάντο</p>	<p>€38</p>
<p>SUL</p>	<p>Veal T-Bone 300g Baby potatoes, asparagus, mushrooms, Chimichurri sauce</p> <p>Kalbfleisch T-Bone 300gr Jungkartoffel, Spargel, Champignons, Chimichurri Sauce</p> <p>T-Bone Γάλακτος 300gr Πατατούλες baby, σπαράγγια, ποικιλία μανιταριών, σάλτσα τσιμιτσούρι</p>	<p>€52</p>

DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

<p>Hazelnut Mousse with Caramel hazelnut biscuit, chocolate ganache, caramel mousse, Espresso glaze</p> <p>ML NT GL EG</p> <p>Haselnussmousse mit Karamell Haselnusskeks, Schokoladenganache, Karamellmousse, Esspressoglasur</p> <p>Μους Φουντουκιού με Καραμέλα μπισκότο φουντούκι, γκανάζ σοκολάτας, μους καραμέλας, γλάσσο εσπρέσο</p>	<p>€16</p>
<p>Tiramisu Namelaka with maple syrup, roasted espresso coffee and cocoa</p> <p>ML NT GL EG</p> <p>Tiramisu Namelaka mit Ahornsirup, geröstetem espressokaffee und Kakao</p> <p>Tiramisu Ναμελάκα με σιρόπι σφενδάμου, καβουρδισμένο καφέ εσπρέσο και κακάο</p>	<p>€15</p>
<p>Gateaux Valrhona Chocolate biscuit, crispy praline, bitter crémeux, chocolate mousse with salted caramel</p> <p>ML NT GL EG</p> <p>Gateaux Valrhona Schokoladenbiscuit, knusprige Praline, Bitter Crèmeux, Schokoladenmousse mit Salzkaramell</p> <p>Gateaux Valrhona Μπισκοκί σοκολάτας, τραγανή πραλίνα, πικρή κρέμα γάλακτος, μους σοκολάτας με αλατισμένη καραμέλα</p>	<p>€16</p>
<p>Ice cream of your choice 1 scoop / Selection of: Vanilla – Strawberry – Chocolate – Banana – Caramel – Pistachio</p> <p>ML EG NT</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>	<p>€4</p>
<p>Fresh Seasonal Fruits</p> <p>V</p> <p>Frische Früchte der Saison</p> <p>Φρέσκα Φρούτα Εποχής</p>	<p>€14</p>

ELIA 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>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>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>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