



Kapsaliana Village Hotel

Our Executive Chef Nikos Thomas signs the menus in the restaurant of Kapsaliana Village Hotel & creates dishes with a character of Cretan "bistronomie". All gastronomic suggestions, from breakfast to pool & lunch, share traditional flavors with a contemporary twist & a farm-to-table rule from our hotel's gardens.

In the evening, our Executive Chef presents an imaginative cuisine for an unforgettable fine dining in our historic village restaurant 'ELAIA'. Enjoy an impressive degustation menu tailor-made for food connoisseurs.

WELCOME

Chortopita

handmade pies filled with Cretan green
collected in wintertime from our cooks

Strapatsada with caramelized garlic

traditional omelette with tomato & white cheese

Carob bread 'toast'

filled with local sausage & staka butter from Chania area

Crayfish

Soft crayfish, 'xylaggouro' spaghetti
cucumber variety from our orchards, peas, taramas
white fish roe with bottarga & anise flavoured sauce

Cochlioi (Cretan Snails)

Zucchini puree topped with basil, potato terrine
fresh truffle, fennel flavoured sauce

Seabass

Seabass grilled, 'plaki' – potato puree, crispy shallot, parsley green cream

Lamb

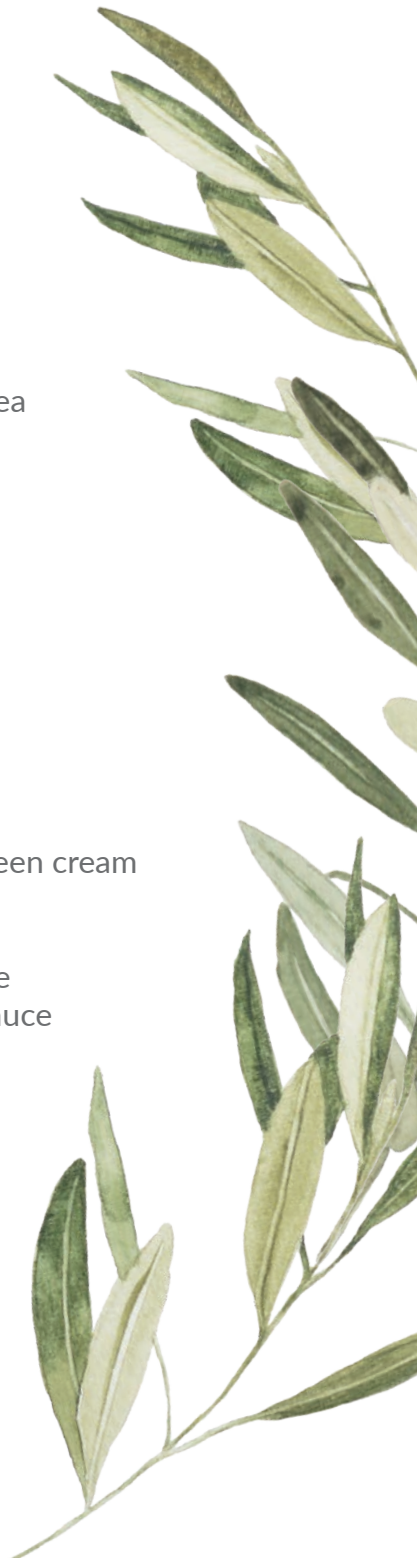
Lamb saddle, 'gigantes' – traditional white beans puree
crispy local vine leaves, 'agourida' – sour Cretan grape sauce

Berries

Raspberry parfait, strawberry compote, yogurt foam
Cretan mastic liquer, red fruits

65 € per person
95 € with wine pairing

Executive Chef: Nikos D. Thomas





Kapsaliana Village Hotel

Ο Executive Chef Νίκος Θωμάς υπογράφει τα μενού στο εστιατόριο του Kapsaliana Village Hotel & δημιουργεί πιάτα με χαρακτήρα «bistronomy» της Κρήτης. Όλες οι γαστρονομικές προτάσεις από το πρωινό ως το pool menu & το μεσημεριανό γεύμα στηρίζονται σε πειραγμένες γεύσεις της παράδοσης με κανόνα Farm-to-table από τα μποστάνια του ξενοδοχείου.

Το βράδυ, ο Chef παρουσιάζει μία ευφάνταστη κουζίνα για ένα αξέχαστο fine dining μέσα στην φύση του ιστορικού μας χωριού. Όλα όσα θα απολαύσετε έχουν πολύωρη προετοιμασία, στηρίζονται σε σύγχρονες τεχνικές της παγκόσμιας κουζίνας με σταθερή προσήλωση στον τοπικό γαστρονομικό πλούτο.

ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ

Χορτόπιτα

χειροποίητες πίτες γεμιστές με Κρητικά χόρτα που συλλέγονται τον χειμώνα από τους μάγειρες μας

Στραπατσάδα με καραμέλα σκόρδου

Τοστ από χαρούπι με ντόπιο λουκάνικο και στάκα

Καραβίδα

Ξυλάγγουρο, αρακάς, ταραμάς με αυγοτάραχο και σάλτσα με γλυκάνισο

Χοχλιοί

Πουρές από κολοκύθι με βασιλικό τερτίνα πατάτας, τρούφα και σάλτσα μάραθου

Λαυράκι

Πλακί, εσαλότ και κρέμα μαϊντανού

Αρνί

Αρνίσια σέλα, πουρές από γίγαντες, σταφίδες αμπελόφυλλα και σάλτσα με αγουρίδα

Μούρα

Παρφέ batóμouρο, κομποτέ φράουλας αφρός γιαούρτι, λικέρ μαστίχα, κόκκινα φρούτα

65 € ανά άτομο
95 € με wine pairing

Executive Chef: Nikos D. Thomas

