

Ammos

Fine Dining a la Carte Restaurant

Menu

ΣΟΥΠΕΣ / SOUPS / SUPPEN

Seafood Cappuccino

Meeresfruechte Cappuccino

Καπουτσίνο θαλασσινών 7.5€

Sweet pumpkin cream with white truffle aroma

Kürbiscreme aromatisiert mit weissen Trüffel

Κρέμα γλυκιάς κολοκύθας με άρωμα λευκής τρούφας 8.5€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / STARTERS / VORSPEISEN

Cretan graviera cheese in nut crust with tomato marmelade

Kretische Graviera Kaese in Nusskruste mit Tomaten Marmelade

Γραβιέρα Κρήτης σε κρούστα ξηρών καρπών με μαρμελάδα τομάτας 11.5€

Tuna tartar with cretan herbs and “Aegina” pistachio

Thunfisch-Tartar mit kretische Krauter und “Aegina” Pistazien

Ταρτάρ τόνου με κρητικά χόρτα και φιστίκι Αιγίνης 10.5€

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS / SALATE

Ceasar's salad with chicken filet, "Ceasar's" dressing with anchovies

"Ceasar's" Salat mit Hähnchenfilet, Ceasar's dressing mit Sardinen

Σαλάτα Καίσαρα με φιλέτο κοτόπουλο, ντρεσινγκ "Ceasar's" με αντζούγιες 14€

Greek salad with caper leaves and crunchy Cretan carob rusk

Griechischer Bauernsalat mit Kapern Blätter

Ελληνική σαλάτα με φύλλο κάπαρης και τραγανό ντάκο χαρουπιού 9.5€

Baby spinach and rocket salad,

fried "Talagani" cheese and pork "Apaki" with orange dressing

Frischer Ruccola und Spinat Blattsalat, frittierte

"Talagani" Kaese geräuchertes Schweinefleisch "Apaki" und Orangen - Dressing

Δροσερή σαλάτα με σπανάκι baby και ρόκα,

γλυκιά σάλτσα πορτοκαλιού και ταλαγάνι με απάκι 12.5€

ZYMAPIKA / PASTA / NUDELN

White truffle scented mushroom risotto

Waldchmpignons Risotto mit weissen Trueffel

Πλούσιο ριζότο άγριων μανιταριών με άρωμα λευκής τρούφας 12€

Linguine with shrimps

Linguine Pasta mit Garnellen

Λινγκουίνι με γαρίδες 17€

Noodles with vegetables, chicken, soy and Teriyaki

Noodles mit Gemüse, Hühnchen, Soja und Teriyaki

Νουντλς με λαχανικά, κοτόπουλο, σόγια και τεριγιάκι 13€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

“Sous vide” crunchy chicken with creamed zucchini
and potatoes with cretan herbs

Langsam gegartes in Vakuum Hühnchen - Filet mit Zucchinicreme,
Kartoffeln und Kräutern aus Kreta

Τραγανό κοτόπουλο σε κενό αέρος με κρέμα κολοκύθι
και πατάτες και κρητικά βότανα“ 13.5€

Slow cooked lamb with aromatic herbs, on mashed celeriac
with crunchy rustic potatoes

Langsam gegartes Lamm mit Kräutern auf Sellerie - Püree
mit knusprigen Country - Kartoffeln

Αρνί αργοψημένο με αρωματικά βότανα, πουρέ σελινόριζας
και τραγανές χωριάτικες πατάτες

19€

Tuna fillet "Pallar" with mushroom ragout

Thunfischfilet "Pallar" mit Champignons Ragout

Φιλέτο τόνου "Παγιάρ" με ραγού μανιταριών

19.5€

Sous vide vegetables with carrot cream and sweet tomato and eggplant kennel

Sous-Vide-Gemüse mit Karottencreme und süßer Tomaten-Auberginen-Zwinger

Λαχανικά σε κενό αέρος με κρέμα καρότο και κενέλ γλυκιάς τομάτας και μελιτζάνας

11€

Μοσχαρίσιο Rib eye με τρυφερές καρδιές μαρουλιού σχάρας,
μαριναρισμένες σε μουστάρδα Dijon

Rib eye with tender lettuce hearts marinated in Dijon mustard

Rib Eye mit gegrillten zarten Kopfsalatherzen mariniert in Dijon Senf

22€

Τραγανό φιλέτο λαυράκι με πουρέ αγκινάρας Ιερουσαλήμ και πράσινα σπαράγγια

Crispy seabass fillet with Jerusalem artichokes puree with green asparagus

Knusprige Wolfsbarschfilet mit pürierte Jerusalem Artischocken und grüne Spargeln

18€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS / NACHSPEISEN

Cheesecake

Crème cheese with strawberry caviar, fruit compote on a butter biscuit base

Frischkäse mit Erdbeerkaviar, Früchtekompott auf Butterkeksbasis

Τυρί κρέμα με χαβιάρι φράουλας, κομποτέ φρούτων σε βάση μπισκότου βουτύρου 7.5€

Feuilletine with ice cream

Waffle crumbs with praline, Madagascar vanilla ice-cream and sauce with strawberry pieces

Waffelbrösel mit Praline, Madagaskar-Vanilleeis und Sauce mit Erdbeerstückchen

Τριμα βάφλας με πραλίνα, παγωτό βανίλιας Μαγαδασκάρης και σάλτσα με κομμάτια φράουλας 7.5€

Snickers

Chocolate cream with salted caramel and pistachio filling on a crunchy feuilletine base

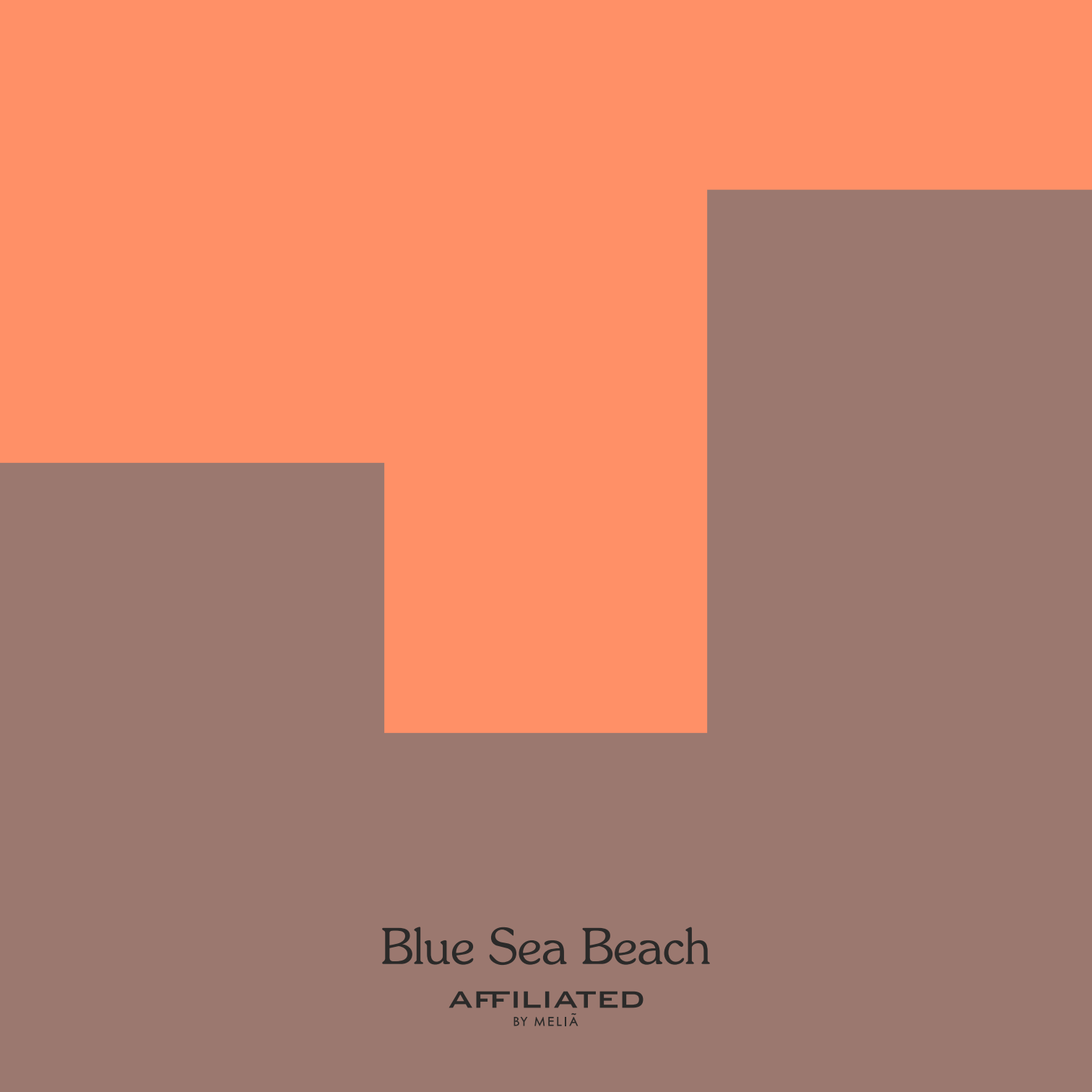
Schokoladencreme mit gesalztes Karamel und Pistazienfüllung auf knuspriger Feuilletine

Κρέμα σοκολάτας με αλμυρή καραμέλα και γέμιση φιστικιού σε τραγανή βάση φεγιεντίνης 7.5€

Σε περίπτωση που έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποια ουσία ή συστατικό,
παρακαλώ ενημερώστε το προσωπικό του εστιατορίου κατά την παραγγελίας σας

*If you have an allergy or intolerance to a substance or ingredient,
please inform the restaurant staff when ordering*

*Wenn Sie eine Allergie oder Intoleranz zu einem Stoff oder einer Zutat haben,
informieren Sie dies das Restaurantpersonal bei Ihre Bestellung*

The background features a minimalist design with two large, overlapping squares. The top-left square is a vibrant orange, while the bottom-right square is a muted, dusty grey. The intersection of these two squares creates a central area of orange, with the grey appearing in the corners and along the edges.

Blue Sea Beach

AFFILIATED

BY MELIÀ