

Ammos

All Inclusive

Menu

AFFILIATED
BY MELIÀ

ΣΟΥΠΕΣ / SOUPS / SUPPEN

Καπουτσίνο θαλασσινών

Seafood cappuccino

Meeresfrüchte - Cappuccino

Κρέμα γλυκιάς κολοκύθας με άρωμα λευκής τρούφας

Sweet pumpkin cream with white truffle aroma

Kürbiscreme aromatisiert mit weissen Trüffel

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / STARTERS / VORSPEISEN

Γραβιέρα Κρήτης σε κρούστα ξηρών καρπών με μαρμελάδα τομάτας

Cretan graviera cheese in nut crusy with tomato marmelade

Kretischer Gruyère Käse in Nusskruste mit Tomaten Marmelade

Ταρτάρ τόνου με κρητικά χόρτα και φιστίκι Αιγίνης

Tuna tartar with cretan herbs and “Aegina” pistachio

Thunfisch-Tartar mit kretischen Kräutern und Pistazien “Eginis”

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS / SALATE

Σαλάτα Καίσαρα

Ceasar's salad

Ceasar's Salat

Ελληνική σαλάτα με φύλλο κάπαρης και
τραγανό ντάκο και δροσουλίτη

Greek salad with caper leaves,
salty ice plant and crunchy Cretan barley rusk

Griechischer Bauernsalat mit Kapern - Blättern,
knusprigem Johannesbrot - "Dakos"

Δροσερή σαλάτα με σπανάκι baby και ρόκα,
γλυκιά σάλτσα πορτοκαλιού και ταλαγάνι με απάκι

Baby spinach and rocket salad, fried "Talagani"cheese
and pork "Apaki" with orange dressing

Frischer Ruccola und Spinat Blattsalat, frittiertem "Talagani" - Käse,
geräuchertes schweinefleisch "Apaki"und Orangen - Dressing

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ / KIDS MENU / KINDERMENU

Μοσχαρίσιο μπέργκερ με τηγανιτές πατάτες

Beef burger with french fries

Rindfleischburger mit Pommes frites

ΖΥΜΑΡΙΚΑ / PASTA / NUDELN

ΡΙΖΟΤΑ / RISOTTOS / NUDELN - RISOTTOS

Πλούσιο ριζότο άγριωνμανιταριών με άρωμα λευκής τρούφας

White truffle scented mushroom risotto

Waldpilzen Risotto mit weissem Trüffel - Aroma

Λινγκουίνι με γαρίδες

Linguine with shrimps

Linguine Pasta mit Garnelen

Νουντλς με λαχανικά, κοτόπουλο, σόγια και τεριγιάκι

Noodles with vegetables, chicken, soy and Teriyaki

Noodles mit Gemüse, Hühnchen, Soja und Teriyaki

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

Τραχανό κοτόπουλο σε κενό αέρος με κρέμα κολοκύθι
και πατάτες και κρητικά βότανα

“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

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

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

Φιλέτο τόνου “Παγιάρ” με ραγού μανιταριών

Tuna fillet “Pallar” with mushroom ragout

Thunfischfilet “Pallar” mit Champignons Ragout

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

Sous vide vegetables with carrot cream, eggplant and tomato marmelade quenelles

Vakuumgegartes (sous vide) Gemüse mit Karroten creme,
Tomaten Marmelade und Auberginen - Quenelles

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

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

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

ΣΠΙΤΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ / HOUSE WINES

Άσπρο / Ροζέ / Κόκκινο

White / Rose / Red

Όλα τα κρασιά σερβίρονται σε ποτήρι ή καράφα

All wines are served by the glass or carafe

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

Μπύρα βαρελίσια

Draught beer Cretan Lager

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / SOFT DRINKS

Σερβίρονται σε ποτήρι

Served by the glass

ΡΟΦΗΜΑΤΑ / BEVERAGES

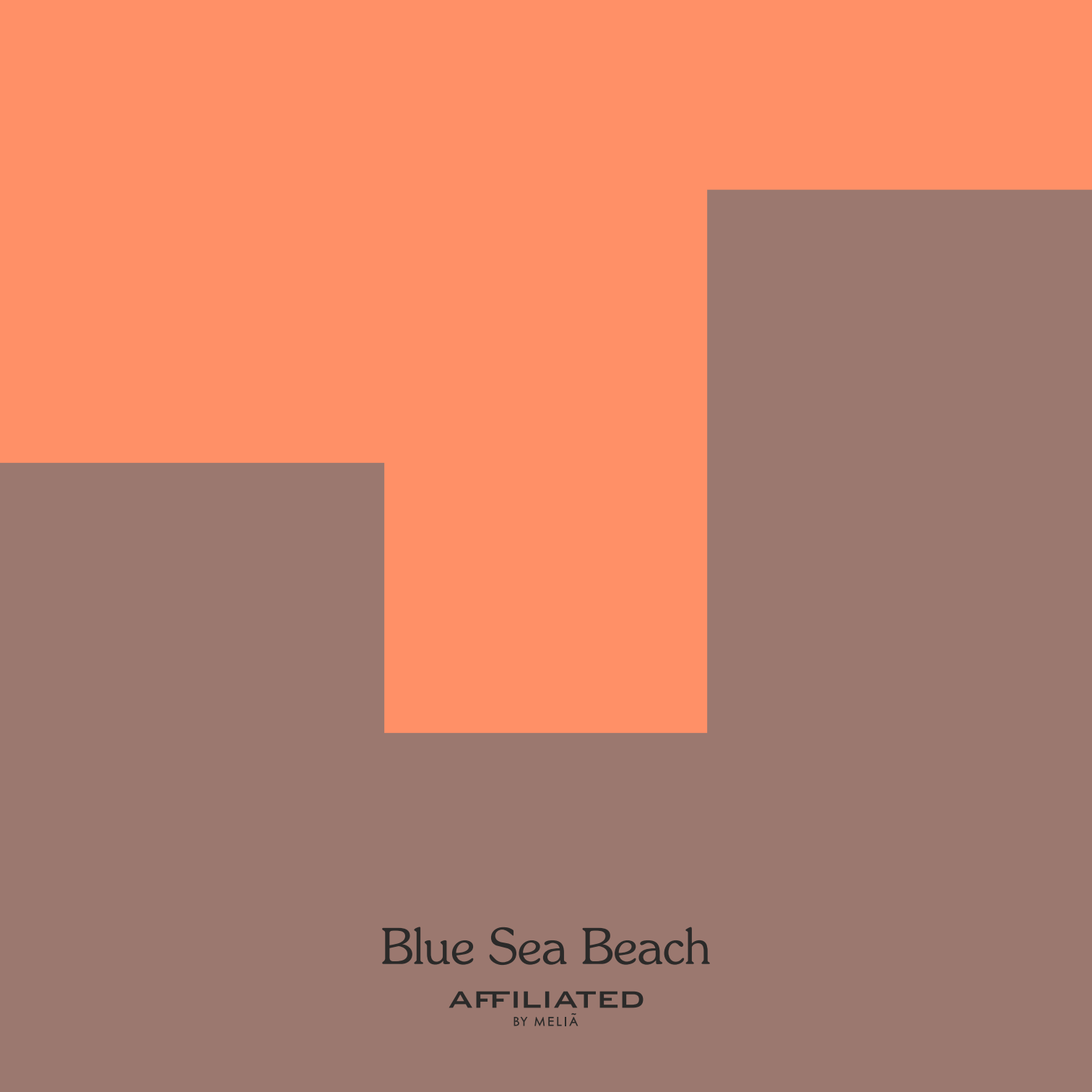
Καφές φίλτρου

Filter Coffee

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