



ΠΕΛΑΓΟΣ

SEA SIDE RESTAURANT

Καλώς ορίσατε

(Finger food με φρέσκο χυμό ημέρας από φρούτα και λαχανικά εποχής)

Χωριάτικο ψωμί

(Με παρθένο λάδι ελιάς, χυμό από χωριάτικη σαλάτα, άνθος αλατιού και κρίταμο)
5€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Μαριναρισμένο νωπό λεοντόψαρο

(Με εσπεριδοειδή, τσίλι, χαμομήλι, σπαράγγια της θάλασσας, αμύγδαλο, ροδάκινο και νεκταρίνι)
14€

Carpaccio γαρίδας

(Με Crumble ντομάτας, κουμ κουατ, γύρη, γαλάκτωμα από φύλλα συκιάς και chips πατάτας Περού)
16€

“Μουσακά” rolls

(Με ταρτάρ από μοσχάρι black angus, μοσμάι αμυγδάλου, ζωμό μυρωδικών, μπισκότο μελιτζάνας και πέπλο ντομάτας)
14€

Αυγό στους 64 °C

(Με espuma πατάτας, καραμελωμένο απάκι, τυρί Σαν Μιχάλη, τσιπς λαδόπιτας και άχυρο από πράσο)
10€

Διπλοζυμωτό τραγανό ψωμί με φιλέτο Black Angus

(Με γαλάκτωμα τρούφας, ψητά μανιτάρια, παλαιωμένη γραβιέρα Κρήτης και βαλεριάνα)
13€

Τριλογία ορεκτικών

(Με τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα και μους ταραμά συνοδευμένα με λαδόπιτες)
10€



ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΜΕΖΕΣ

Ντάκος τριλογία

(Με ξύγαλο Σπτείας, πηχτόγαλο Χανίων και κρέμα γαλένι)
10€

Γαρίδες σαγανάκι

(Με φρεσκοτριμμένη ντομάτα, λευκό κρασί, φέτα και καλοκαιρινά μυρωδικά)
13€

Τηγανητά καλαμαράκια

(Με φρέσκα σαλατικά, καρύδια και αγιολί με μαύρο σκόρδο)
14.5€

Τυροκεφτέδες κατσοχίρι

(Με μαρμελάδα λεμόνι, πράσινα φύλλα και βαλσάμικο ροδιού)
8€

Γάυρος μαρινάτος

(Με κρέμα αβοκάντο Χανίων, τυρί γαλένι, πίκλα αγγουριού και φουρνιστό χωριάτικο ψωμί)
11€

Τηγανητό γαριδάκι

(Με μους ταραμά και τραγανές λαδόπιτες)
13€

ΣΑΛΑΤΕΣ

Αύρα πελάγουσ

(Με χειροποίητο καπνιστό τόνο, μικρές άγριες αγκινάρες Ηρακλείου, βαλεριάνα, αβοκάντο Χανίων, φακή μπελούγκα, και ντρέσινγκ πορτοκάλι - φασκόμυλο)
16€

Καλοκαιρινή δροσιά

(Με ψητό κοτόπουλο, πολύχρωμα σαλατικά, αβοκάντο, μάνγκο, καλαμπόκι, αγγούρι, μανιτάρια, σως από καβουρδισμένα φουντούκια με τζίντζερ και lime)
10€

Αμπελοχώραφα

(Σαλάτα με ρώγες σταφυλιού, πολύχρωμα βιολογικά φύλλα, ντοματίνια, γρανίτα αγγουριού, κατσοχίρι ψητό και ντρέσινγκ πετιμέζι με μαυροδάφνη)
12€

Άρωμα Ιεράπετρας

(Σαλάτα χωριάτικη με ντομάτα Ιεράπετρας, παξιμάδια, κρίταμο, φέτα και αγουρέλαιο)
10€



ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Αρνί Κρήτης με πέστο Ασκόλυμπρου

(Με μικρές πατάτες βουτύρου, μαύρο σκόρδο, λαχανικά εποχής, κεφαλογραβιέρα και μπισκότο Σταμναγκάθι)
22€

Κοτόπουλο μπαλοτίνα

(Με πούρε γλυκοπατάτας, green kale, τσιπς χοιρινού, λιναρόσπορο και ελαιόλαδο με άγρια βότανα Κρήτης)
14€

Γεμιστό μπιφτέκι μόσχου

(Με τυριά Κρήτης, πούρε σελινόριζας και τραχανότο λιαστής ντομάτας με καλοκαιρινά μυρωδικά)
15€

Ραβιόλια Αστακού

(Με μακαντέμια, εστραγκόν, σαφράν, αλμυρίκια, κρέμα λαχανικών και πικραμύγδαλο)
34€

Φαγκρί

(Με τσιγαριστά αλμυρίκια, βλίτα ,μαυρομάτικα φασόλια και βινεγκρέτ ντομάτας)
22€

Φιλέτο τόνου

(Με δροσερή σαλάτα από τηγανητό κεχρί, λάχανο μωβ, καρότο, αποξηραμένο βερίκοκο, αμπελοφάσουλα και γκρεμολάτα πιπεριάς Φλωρίνης)
22€

Λεοντόψαρο

(Με βλήτα, άγρια χόρτα, ασκόλυμπρους, πατάτα, μοσχολέμονο, μαραθόριζα και εσπεριδοειδή)
18€

Ψάρια του κιλού & όστρακα ημέρας

(Ρωτήστε μας για τα ψάρια ημέρας και τα συνοδευτικά τους)

ΡΙΖΟΤΟ - ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Καλοκαιρινή ανάμνηση

(Ριζότο με γεύση από παραδοσιακά γεμιστά, κουκουνάρι, σταφίδες και γιαούρτι με καλοκαιρινά βότανα)
14€

Κριθαρότο ροφός μπουρδέτο

(Με ντοματίνια, μαραθόριζα, lemongrass, ξύσμα λεμονιού, φρέσκα μυρωδικά και κρεμμυδόζουμο με ρακή)
24€

Γαριδομακαρονάδα

(Με linguini, αλμυρίκια, lime, bisque γαρίδας, ούζο, βασιλικό και μελωμένα ντοματίνια)
18€

Ταλιατέλες με τριλογία μανιταριών

(Με άγρια μανιτάρια του δάσους, φιλέτο κοτόπουλο, τραγανό κολοκύθι και καβουρδισμένα φουντούκια)
14€

Παπαρδέλες με ραγού από μάγουλα μόσχου

(Με γραβιέρα Νάξου, φρέσκα μυρωδικά, ντοματίνια κονφι και καλοκαιρινή τρούφα)
16€

Κρητική μακαρονάδα

(Με καπνιστό απάκι κοτόπουλου, κρέμα από χωριάτικα αυγά και ξηρό ανθότυρο Κρήτης)
12€



ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΕΣ ΚΟΠΕΣ

Wagyu Rib Eye Japan A5 (Kagoshima)
32€ / 100g

Tenderloin Black Angus USA (Creek Stone)
17€ / 100g

Striploin AUS (Jacks Creek)
11€ / 100g

Rib Eye Black Angus USA (Omaha)
14€ / 100g

Flat Iron Tagliata AUS (Jacks Creek)
8€ / 100g

Mix grill 300g / Άτομο
(100 gr Striploin, 100 gr Flat Iron, 100gr Ribeye)
30€

(100 gr Wagyu A5, 100 gr Flat Iron, 100gr Striploin)
48€

(100 gr Wagyu A5, 100 gr Tenderloin, 100gr Ribeye)
58€

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Βιολογική καλλιέργεια
(Βουτυράτες μικρές πατάτες με σκόρδο και θυμάρι)
6€

Μανιτάρια του αγρού
(Με τραγανά κολοκύθια και ψητά φουντούκια)
8€



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Τρίο Σοκολάτας
(Μπισκοί σοκολάτας, κρεμ μπρουλέ σοκολάτα γάλακτος και
σορμπέ φράουλα με αρμπαρόριζα)
12€

Red Berries Pavlova
(Σαντιγύ λαιμ και φρούτα του δάσους)
10€

Υφές λεμονιού
(Namelaka λεμόνι-γυζυ, χύμα λεμονόχορτου και κρέμα καρύδας αρωματισμένη με λάιμ)
11€

Παραδοσιακό γλυκό ημέρας σε σύγχρονη εκδοχή
10€

Leave your order with us...
Tell us what your heart desires and
put your trust in us!!!

facebook: pelagosrestaurant
instagram: pelagos_seaside_restaurant
tripadvisor: Pelagos Sea Side Restaurant





PELAGOS


SEA SIDE RESTAURANT

WINE LIST

SPARKLING

	 
Nebula Pet-Nat Thrapsathiri, Ampelourgein Wines, Crete	39€
Douloufakis traditional method brut, Crete	38€ 7€
Karanika Brut Cuvee Speciale, Amyntaion	37€
Karanika Brut Rose, Amyntaion	37€
Milia Riza Chardonnay-Pinot Noir Brut Nature 2020, Nemea	36€
La Farra Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G.	35€ 7€
Champalou Vouvray Brut, Vouvray AC	43€
Pieropan Ghes Spumante Extra-Dry Rosé, Veneto	48€
Artadi 'Izar-Leku' 2017 Hondarribi Zuri, Pais Vasco	77€
Raventos I Blanc 'De Nit' Rosado 375ml, Catalonia	31€

CHAMPAGNE

	 
Drappier Carte D'Or Brut	68€ 14€
Alexandre Filaine Cuvée Spéciale	110€
Benoît Lahaye Millésimé 2012 Grand Cru	150€
Jacquesson Cuvée No. 745 Extra Brut	110€
Pol Roger Brut Reserve	100€
Dom Ruinart Blanc de blancs Brut	110€
Cramant Grand Cru Dhondt Grellet Blanc De Blancs	230€
Egly Ouriet Les Vignes De Vreigny Premier Cru	167€
Billecart Salmon "Cuvee Nicolas-Francois" 2008	330€
Billecart Salmon Brut Rose	150€
Nicolas Maillart Rose Grand Cru Extra Brut	135€

WHITE

CRETE

	 
Aori Muscat of Spina 2023, P.G.I Crete	36€
Fragospito Muscat of Spina-Malvasia 2023, P.G.I Crete	27€ 6€
Thrapsathiri Armi 2021, Lyrarakis, P.G.I Crete	48€
Gerto Thrapsathiri 2023, Toplou, P.G.I Crete	28€
Θ{έρως} Thrapsathiri - Plyto 2022, Wine Collectiva, P.G.I Crete	37€
Odyssey Economou 2014, P.G.I Crete	88€
Assyrtiko Economou 2014, P.G.I Crete	88€
Petali Assyrtiko 2023, Diamantakis, P.G.I Crete	22€ 5€
Vilana Idaia Gi 2023, P.G.I Crete	25€ 6€
Vilana Moinotera 2022, P.G.I Crete	36€
Desmos Vidiano 2023, Amariotaki, P.G.I Crete	26€ 6€
karavitakis Vidiano 2016 indigenous yeasts, P.G.I Crete	78€
Amygdalos Vidiano Malinin 2021, P.G.I Crete	60€

ISLANDS

Familia Santorini 2022, Hatzidakis, P.D.O Santorini	50€
Akra Chrysos Santorini 2022, P.D.O Santorini	46€
Santorini Argyros 2022, P.D.O Santorini	50€ 11€
Santorini Argyros 2020, P.D.O Santorini	58€
Santorini Argyros 2018, P.D.O Santorini	61€
Santorini Argyros 2017, P.D.O Santorini	63€
Santorini Argyros 2016, P.D.O Santorini	63€
Pure Argyros 2020, P.D.O Santorini	105€
Pyritis Santorini Karamolegos 2015, P.D.O Santorini	92€
Nykteri Santorini Karamolegos 2016, P.D.O Santorini	73€
Acrotterra Assyrtiko 2015, P.D.O Santorini	190€
Lacomatia Robola 2022, Sclavos, P.D.O Kefalonia	64€
Palia Armakia Robola 2022, Petrakopoulos, P.D.O Kefalonia	58€
Wild Paths Robola 2022, Gentilini, P.D.O Kefalonia	60€
Sainte Obéissance 2021, Kalathas, Tinos	70€
Alina Xynisteri 2021, Vouni Panaya, P.G.I Paphos Cyprus	30€



WHITE

CENTRAL & NORTH

Sant'or Roditis Natural 2022, P.G.I Achaia	28€
Penteskoufi Roditis-Savatiano 2021, Kontogiannis, P.G.I Korinthos	29€
Retsina Aoton Savvatiano-Roditis 2022, P.G.I Retsina of Mesogia	28€
Mantinia Bosinakis Moschofilero 2021, P.D.O Mantinia	31€
Noemvris Late Harvest Moschofilero 2021, Moropoulos, P.G.I Arcadia	31€ 7€
Salto Mavrofilero 2022, Skouras, P.G.I Peloponnese	28€
Malagousia Dryos 2022, Hatzimichalis, P.G.I Atalanti Valley	27€
Chardonnay Katsaros 2022, P.G.I Krania Olympus	44€
Blanc de Coteaux Thymiopoulos 2021, Naoussa	56€
Ovilos Semillon - Assyrtiko 2020, Vivlia Chora, P.G.I Paggaion	62€
Oenops Vidiano 2021, Drama	35€
Techni Alipias Sauvignon Blanc-Assyrtiko 2023, P.G.I Drama	29€
Malagousia Iatridis 2023, Chalikidiki	32€

INTERNATIONAL

Le Fief du Breil 2017 Jo Landron, Muscadet Sèvre et Maine AC	48€ 11€
Savennières-Roche aux Moines 2018, Roche-aux-Moines AC	72€
Sancerre "I" 2019, Guillerault et Fargette	89€
Chablis Orangerie 2020, Chateau de Beru	107€
Chassagne 1er Cru Macherelles 2021, Guy Amiot et Fils	195€
Riesling Grand Cru Pfersigberg Kuentz-Bas 2018, Alsace AC	67€
Red Slate Riesling Dry 2021, Dr. Loosen, Mosel	37€
Thörle Hölle Riesling 2016, Rheinhessen	96€ 22€
Nigl Grüner Veltliner 2021, Kremstal DAC	44€ 9€
Coz-s vital 2021, Da Cruz e Teles, Lisbon	54€
Benje Blanco 2019, Envinat, Canary Islands	36€
La Salvación Godello 2021, Cesar Marquez, Bierzo	55€
Marina Cvetic 2018, Trebbiano d'Abruzzo	85€
Scapulin Chardonnay 2020, Giuseppe Cortese, Langhe DOC	45€ 10€
Tabali Talinay Sauvignon Blanc 2022, Limari Valley Chile	57€

ROSE

An Semi Dry 2023, Fragospito, P.G.I Crete	22€ 5€
Silva Kotsifali 2023, P.G.I Crete	22€ 6€
Malihin Liatiko 2022, P.G.I Crete	28€
Kedros Liatiko 1,5lt 2022, Lyrarakis, P.G.I Crete	69€
3,14 Kotsifali-Merlot 2022, Paterianaki, P.G.I Crete	35€
Geranium Grenache Rouge 2023, Karavitakis, P.G.I Crete	35€
Two Gorges Malvasia-Mourvedre 2023, Miliarakis, P.G.I Crete	22€ 5€
Negoska Mikro Ktima Titou, P.D.O Goumenissa	31€
Markovitis Xinomavro, P.G.I Macedonia	30€ 7€
Alpha Estate Xinomavro, P.D.O Amyntaion	43€
Les Fossiles 2022 Denis Jamain, Reuilly AC	35€
Clos Cibonne Tibouren, AOP Côtes-de-Provence	50€
Lou Peyrassol 2023, AOP Côtes-de-Provence	40€ 9€
Otto Oxer 2022, DOCa Rioja	95€
Rosa Del Rosa Proprieta Sperino 2022, Piemonte	39€

RED

GREEK

Dafnios 2020 Douloufakis, Liatiko, P.D.O Dafnes	24€ 5€
Aggelis Liatiko 2021, Lyrarakis, P.G.I Crete	48€
Sitia Economou Liatiko, P.D.O Sitia	170€
Antigone 2004 Economou, P.D.O Sitia	220€
Mirabello Liatiko - Mandilari 2015, Economou, P.G.I Crete	110€
Psithiros 2017 Silva, Liatiko - Merlot, P.G.I Crete	29€
Erotodimataris 2020 Kotsifali - Mandilari, Ampelourgein, P.G.I Crete	40€
Kotsifali indigenous yeast 2019, Karavitakis, Crete	68€
Nostos Syrah 2016, Manousakis, Crete	62€
Diamantopetra Syrah-Mandilari 2018, Diamantakis, P.G.I Crete	29€ 6€
To Kokkino 2022, Kalathas, Tinos	68€
Nees Rizes 2021 Mandilaria-Vaftra, Domaine Myrsini, P.G.I Cyclades	28€
Plakota 2021 Mavro-Maratheftiko, Vouni Panayia, P.G.I Paphos	28€
Laurier Noir Nature 2021 Mavrodafni, Tetramythos, Aigialia	40€.
Nemea Acra 2021, P.D.O Nemea	31€
Limniona 2021, Zafeirakis, P.G.I Tymavos	46€
Rapsani Old Vines 2019, Dougos, P.D.O Rapsani	44€
Naoussa Markoviti 2019, P.D.O Naoussa	28€ 7€
Paliokalias 2017, Dalamara, P.D.O Naoussa	120€
Aftorizo 2016, Thymiopoulos, P.D.O Naoussa	160€
Xinomavro Old Vines 2018, Karanika, P.D.O Amyntaio	43€
Limnio 2017 Kikones, Thrace	54€
Fine Mavroudi 2020, Anatolikos, Thrace	54€ 12€




RED

INTERNATIONAL

	 
Chinon 2020 Bernard Baudry, Chinon AC	34€
Morgon 2021 Marcel Lapierre, Morgon AC	52€ 12€
Guillerault et Fargette Sancerre "Ψ" 2019, Sancerre AC	94€
Sylvain Dittière Les Cormiers 2019, Saumur AC	90€
Jean Grivot Bourgogne 2016, Côtes de Nuits	110€
Domaine de la Janasse Châteauneuf du Pape tradition 2019	98€
Le Sang des Cailloux, Vacqueyras AC	49€
Muntada 2016 Gauby, Côtes Catalanes IGP	125€
Domaine de l'A AOC Castillon, Côtes de Bordeaux 2019	94€
Luigi Baudana Barolo DOCG 2016	125€
Lousas Parcela Seoane 2021 Mencia, Envinata, Ribeira Sacra	94€
Las firmas de Valtuille Mencia 2021, Cesar Marquez, Biezo DO	52€
COZs vm-Castelão 2020, Da Cruz e Teles, Obidos	52€ 8€

DESSERT WINES (90ML)

	
Magiovotano Liatiko 2020 Ampelourgein Wines, Crete	7€
Vinsanto Argyros first release 2015, P.D.O Santorini	15€
Vin Doux De Soleil 2017 Sclavos, Cephalonia	11€
Château Climens 2008 Sauternes - Barsac, France	22€

facebook: pelagosrestaurant
instagram: pelagos_seaside_restaurant
tripadvisor: Pelagos Sea Side Restaurant

