

# mafabar

RESTAURANT

## DINNER MENU

### TO START

	€
Fresh Italian buratta cheese with tomato and bio olive oil from Kalamata *	13,00
Avocado canelloni with salmon tartare *	14,00
Seabass carpaccio with citrus and sea urchin eggs *	15,00
Veal carpaccio with truffle oil and aged parmesan cheese *	15,00
Prawn tartare with herbs, bisque and coriander jelly *	16,00
Tempura anchovies with lemon mayonnaise and tomato bruschetta topped with marinated anchovies	13,00
Asparagus with egg in bread crust, jamon iberico, parmesan cheese and parsley coulis *	15,00
Cold cuts: Jamon and bellota chorizo with savory donuts	16,00

### SALADS

Cretan salad with barley rusks, tomato, soft Cretan cheese and baby rocket	11,00
Salad with molasses vinaigrette, raisins, gorgonzola cheese and walnuts *	12,00
Mesclun salad with shrimps, avocado and rocket dressing *	14,00
Quinoa salad with herbs and seafood *	13,00

### PASTA & RISOTTI

Spaghetti aglio olio e peperoncino with cherry tomatoes and olives	12,00
'Kritharoto' with saffron, chorizo and baked marrow, herbs & cashews crust	15,00
Homemade gnocchi with olive tapenade, bouillabaisse, basil and red mullet	17,00
Carbonara di mare (can be served with Gluten free pasta)	17,00

### MAIN

	€
Seabass in rocket and spinach broth, crispy lemon rice and sautéed calamari *	24,00
Cod fish with aioli crust topped on tomato and herb 'trahana'	23,00
Lobster with spinach and mushroom pasta served in a lobster bisque	43,00
Chicken Caesar's Burger: iceberg, parmesan, bacon and potato wedges	18,00
Chicken in a prosciutto crust with melon maki & basmati rice cooked in coconut milk	21,00
Pork tenderloin with corn purée and spinach ravioli with bird livers	22,00
Rib Eye with béarnaise sauce, homemade potatoes and baby salad *	33,00
Veal fillet with mushroom and asparagus purée *	29,00

### DESSERTS

	€
Millefeuille: 'filo' crust filled with saffron scented cream, orange and Greek coffee ice cream	10,00
Chocolate: Madeleine lemon chocolate bar, ganache chocolate and chocolate sorbet	12,00
Crème brûlée: Roti pineapple with herbs and Malibu ice cream with coconut *	10,00
Baked Apple: salted caramel, cream and vanilla ice cream *	10,00
Ice cream selection (per scoop) *	3,00

Executive Chef: Giakalis Panayiotis

\*Gluten free / All dishes are prepared with virgin olive oil / The prices include Municipal Tax & VAT

Person in charge in case of market inspection: Agiostratis Theo

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)

Bread 3€

# mafabar

RESTAURANT

## DINNER MENU

### TO START

	€
Buratta με πετάλια ντομάτας και βιολογικό λάδι Καλαμάτας *.....	13,00
Canelloni από αβοκάντο με ταρτάρ σολομού *.....	14,00
Λαυράκι carpaccio με εσπεριδοειδή και αυγά αχινού *.....	15,00
Μοσχαρίσιο carpaccio αρωματισμένο με λάδι τρούφας και παρμεζάνα *.....	15,00
Tartar γαρίδας με μυρωδικά και ζελέ από bisque και κόλιανδρο *.....	16,00
Γαύρος σε tempura με μαγιονέζα λεμονιού και bruschetta με ντομάτα και γαύρο μαρινάτο.....	13,00
Σπαράγγια με αυγό σε κρούστα ψωμιού, jamon iberico, παρμεζάνα και coulis μαιντανού *.....	15,00
Αλλαντικά: Jamon και chorizo bellota με αλμυρούς λουκουμάδες.....	16,00

### SALADS

Κρητική σαλάτα με κριθαροκούλουρα, τομάτα, ξινομυζήθρα Χανίων και baby ρόκα.....	11,00
Σαλάτα με vinaigrette πετιμέζι, σταφίδες, τυρί gorgonzola και καρύδια *.....	12,00
Mesclun σαλάτα με γαρίδες, αβοκάντο και dressing ρόκας *.....	14,00
Σαλάτα με κινόα, μυρωδικά και θαλασσινά *.....	13,00

### PASTA & RISOTTI

Spaghetti aglio olio e peperoncino με ντοματίνια και ελιές.....	12,00
Κριθαροτό με σαφράν, chorizo και ψητό μεδούλι σε κρούστα από μυρωδικά και κάσιους.....	15,00
Homemade gnocchi με ταπινάδα ελιάς, ντομάτα, μπουγιαμπέσα βασιλικό και μπαρμπούνη.....	17,00
Καρμπονάρα di mare (σερβίρεται και με ζυμαρικά χωρίς γλουτένη).....	17,00

### MAIN

	€
Λαυράκι με ζωμό από σπανάκι και ρόκα, crispy ρύζι λεμονιού και καλαμάρι sauté *.....	24,00
Μπακαλιάρος με κρούστα aioli πάνω σε τραχανά μαγειρεμένο με φρέσκια ντομάτα και μυρωδικά.....	23,00
Αστακός με γεμιστά ζυμαρικά από σπανάκι και μανιτάρια σε bisque αστακού.....	43,00
Caesar's Burger κοτόπουλου με iceberg, παρμεζάνα, bacon και πατάτες κυδωνάτες.....	18,00
Κοτόπουλο με κρούστα prosciutto, makis από πεπόνι και ρύζι basmati μαγειρεμένο σε γάλα καρύδας.....	21,00
Χοιρινό ψαρονέφρι με πουρέ καλαμπόκι και ραβιόλι με σπανάκι και συκωτάκια πουλιών.....	22,00
Rib Eye με σάλτσα béarnaise, homemade πατάτες και baby salad *.....	33,00
Φιλέτο από μοσχάρι γάλακτος με πουρέ από μανιτάρια και σπαράγγια *.....	29,00

### DESSERTS

	€
Millefeuille: φύλλο κρούστας με κρέμα αρωματισμένη με σαφράν, φιλέτο πορτοκαλιού και παγωτό ελληνικού καφέ.....	10,00
Chocolate: μπάρα σοκολάτας Madeleine λεμονιού, ganache σοκολάτας και sorbet σοκολάτας.....	12,00
Crème brûlée: Ανανάς με μυρωδικά, παγωτό Malibu και καρύδα *.....	10,00
Μήλο ψητό: αλμυρή καραμέλα, κρέμα και παγωτό βανίλιας *.....	10,00
Ice cream selection (per scoop) *.....	3,00