



WELCOME TO OUR MENU

King Scorpio Beach Club Restaurant was created by a team of passionate about experiences for whom guests are always on the spotlight! Our main goal is to create a lifetime's worth of memories. Our guests will always have an available seat to enjoy our breathtaking panoramic views of the Cretan Sea and experience balance and harmony through well crafted drinks and fine dining!

SERVED HOURS:

ALL DAY RESTAURANT MENU + SUSHI + PIZZA + KIDS MENU - 12:00-01:00
BRUNCH - 09:00-12:00 / SNACKS - 12:00-18:00

BREAD & DIP / ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΝΤΙΠ	6€
EXTRA BREAD / ΕΞΤΡΑ ΨΩΜΙ (Per loaf of bread / Ανά καρβέλι ψωμί)	3€

SPREADS

TARAMA MOUSSE / ΜΟΥΣ ΤΑΡΑΜΑ E/G/N/Lu/S/Sh/Se	12€
Fish roe mousse, bottarga, anchovy, lemon / Αυγοτάραχο, φιλέτο αντζούγιας, λεμόνι	
TIROKAUTERI MOUSSE / ΜΟΥΣ ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗΣ G/Cr/F/N/Se	10€
Spicy red pepper, feta cheese, thin slices of Mykonian cured pork / Καυτερή κόκκινη πιπεριά, τυρί φέτα, λεπτές φέτες παστού χοιρινού Μυκόνου	
SMOKED AUBERGINE SALAD / ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ G/Cr/D/E/Se/Se	10€
Anthotyros cheese, sun dried tomato, pine nuts, fresh herbs / Ανθότυρο, λιαστή ντομάτα, κουκουνάρι, φρέσκα μυρωδικά	
HUMMUS LEMONATO / ΧΟΥΜΟΥΣ ΛΕΜΟΝΑΤΟ G/Cr/F/Mo/Mu/Se	10€
Sumac, tahini, pickled onion / Σουμάκ, ταχίνι, πίκλα λευκό κρεμμύδι	
FRESHNESS TZATZIKI / ΔΡΟΣΕΡΟ ΤΖΑΤΖΙΚΙ G/D/N/Se	8€
Greek yogurt, dill, cucumber, EVOO / Στραγγιστό ελληνικό γιαούρτι, άνηθος, αγγούρι, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο	
AVOCADO MOUSSE / ΜΟΥΣ ΑΒΟΚΑΝΤΟ G/N/Se	14€
Chili, xinotiri, carob barley rusk, herbs oil / Τσίλι, ξινοτύρι, παξιμαδάκι χαρουπιού, λάδι μυρωδικών	

ALL THE ABOVE SERVED WITH LADENIA MINI PITA BREAD
ΟΛΑ ΤΑ ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΜΕ ΛΑΔΕΝΙΑ ΜΙΝΙ ΠΙΤΑΚΙΑ
EXTRA BREAD / ΕΞΤΡΑ ΠΙΤΑΚΙ - 2€ (Per piece / Ανά τεμάχιο)

RAW

CARPACCIO SHRIMPS / ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΓΑΡΙΔΑΣ G/Cr/F/Sh	18€
Kimchi sesame seeds, yuzu - kosho mayo, cilantro oil / Kimchi, σουσάμι, με μαγιονέζα, yuzu-kosho, λάδι κόλιανδρου	
KING SCORPIO CEVICHE MONKFISH / ΣΕΒΙΤΣΕ ΠΕΣΚΑΝΔΡΙΤΣΑΣ Cr/F/Mo/Sh	20€
Kumquat, pickled kohlrabi / Κουμκουάτ, πίκλα κολοράμπι	
TARTARE BEEF FILLET / ΤΑΡΤΑΡ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΥ ΦΙΛΕΤΟΥ G/N	18€
Spetsofai cream, allumette potatoes, herbs oil / Κρέμα σπετσοφάι, πατάτα αλουμέτ, λάδι μυρωδικών	
OYSTER ON ICE / ΣΤΡΕΙΔΙΑ ΣΤΟΝ ΠΑΓΟ Cr/F/Sh/Mo (Per piece - Ανά τεμάχιο)	6€
Mignonette sauce, kefir life, herbs oil / Σάλτσα μινιονέτ, κεφίρ λάιμ, λάδι μυρωδικών	
AMBERJACK / ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ G/Cr/F/Mo/S/Sh	16€
Tomato Ponzu, slices of raw fish, pickled cucumber, wakame / Σάλτσα τομάτα-πονζού, λεπτοκομμένες φέτες ωμού ψαριού, πίκλα αγγουριού, φύκι wakame	

APPETIZERS

FRIED CALAMARI / ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ G/Cr/F/Mo/S/Sh	18€
Spicy crust, saffron aioli, seaweed / Πικάντικη κρούστα, σαφράν αγιολί, φύκια	
SLOW BRAISED OCTOPUS / ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΙΦΑΔΟ G/Cr/F/Sh	22€
Sweet potato, daikon, stifado / Γλυκοπατάτα, ντάικον, σάλτσα στιφάδο	
NEST OF WILD GREENS / ΦΩΛΙΑ ΑΓΡΙΩΝ ΧΟΡΤΩΝ G/D/Se/V	14€
Handmade filo pie, local greens, feta cheese, furikake black sesame, herbs / Χειροποίητη πίτα με φύλλο, χόρτα εποχής, τυρί φέτα, furikake μαύρο σουσάμι, μυρωδικά	
WAGYU DUMPLING G/Se/N/S	17€
Wafu sauce / Σάλτσα wafu	
FRESH MUSSELS / ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΔΙΑ G/F/Mo/N/Sh/	14€
Wine, tomato, sausage from Lefkada island, lemongrass / Λευκό κρασί, τομάτα, λουκάνικο Λευκάδος, λεμονόχορτο	
HALLOUMI TEMPURA / ΧΑΛΟΥΜΙ ΤΕΜΠΟΥΡΑ G/Cr/D/N/Se	14€
Yuzu Hollandaise, shiso leaves / Hollandaise yuzu, φύλλα shiso	
POMME FRITTERS / ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ G/E/D/Se/V	8€
Aged graviera cheese / Παλαιωμένη γραβιέρα	

SALADS

ROASTED VARIETY ROOTS / ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΨΗΤΕΣ ΡΙΖΕΣ G/E/D/Se/N	16€
Volaki cheese from Andros, kale, hazelnuts, cherry infused balsamic / Τυρί βολάκι από Άνδρο, λαχανίδα, φουντούκια, βαλσάμικο με άρωμα κερασιού	
GOAT CHEESE SALAD / ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ G/E/D/Se	14€
Acorn cherry tomatoes, carob barley rusks, capers, fresh thyme, EVOO / Ντοματίνια acorn, παξιμαδάκια χαρουπιού, κάπαρη, φρέσκο θυμάρι, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο	
WATERMELON SALAD / ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΡΠΟΥΖΙ G/D/Se	15€
Cucumber, spicy cherry tomatoes, manouri cheese, spearmint tomato dressing / Αγγούρι, πικάντικα ντοματίνια, τυρί μανούρι, ντρέσινγκ τομάτας με δυόσμο	
SWEET POTATOES SALAD / ΣΑΛΑΤΑ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑ G/D/Se/N	16€
Miso, chia seeds, grape, pecan, herbs oil / Μίσο, σπόροι τσία, σταφύλι, πεκάν, λάδι μυρωδικών	
GREEK SALAD / ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ G/D/Se/N	14€
Acorn tomato, cucumber, feta cheese, olives, pickled red onion, fresh basil, aged vinegar / Ντοματίνια, αγγούρι, τυρί φέτα, ελιές, πίκλα κόκκινου κρεμμυδιού, φρέσκος βασιλικός, παλαιωμένο ξύδι	
BURRATA BUFFALO SALAD / ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΒΟΥΒΑΛΙΣΙΑ ΜΠΟΥΡΑΤΑ G/D/Se/N	12€
Cherry tomato, pesto pinenut, pomegranate, herbs oil / Ντοματίνια, πέστο κουκουναριού, ρόδι, λάδι μυρωδικών	

PASTA

UDON NOODLES BOLOGNESE / ΜΠΟΛΟΝΕΖ	G/Se/N	18€
Lamp minced meat, red wine, aged graviera cheese, thyme / Κιμάς αρνιού, κόκκινο κρασί, παλαιωμένη γραβιέρα, θυμάρι		
GIOUVETSI LOBSTER / ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΑΣΤΑΚΟΥ	G/F/So/Sh/D	38€
Orzo pasta, lumberjack tomato sauce, ouzo, pickled lemon, basil / Κριθαράκι, σάλτσα ντομάτας στον ξυλόφουρνο, ούζο, πίκλα λεμονιού, βασιλικός		
SEA FOOD FREGOLA / ΦΡΕΓΚΟΛΑ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	G/D/Mo/Sh/S/Cr	32€
Lobster – carrot bisque, ouzo, salicornia / Μπισκ αστακού – καρότου, ούζο, σαλικόρνια		
CHITTARA AGLIO E OLIO / ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΚΙΘΑΡΑ AGLIO E OLIO	G/D/V/E	16€
Olive oil, sweet garlic, kampot pepper, pecorino Romano / Ελαιόλαδο, γλυκό σκόρδο, πιπέρι Kampot, πεκορίνο ρομάνο		
CHITTARA CARBONARA / ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ ΜΕ ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΚΙΘΑΡΑ	G/D/E	20€
Pork cheek, pecorino Romano, bio egg Yolk / Χοιρινό μάγουλο, πεκορίνο ρομάνο, βιολογικός κρόκος αυγού		
SPAGHETTI NAPOLITANA / ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΑ	G/E/D/V	18€
Lumberjack tomato sauce, cherry tomatoes, garlic, basil / Σάλτσα ντομάτας ξυλόφουρνου, ντοματίνια, σκόρδο, βασιλικός		
PENNE POLO TRITATO / ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΚΙΜΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	G/E/D/Se/N	18€
Chicken, truffle sauce, vegie's, parmesan / Σάλτσα τρούφας, λαχανικά, παρμεζάνα		
FRUMENTY / ΤΡΑΧΑΝΑΣ	G/E/D/Mo/Sh	17€
Mussels, bottarga, parmesan, lemon / Μύδια, αυγοτάραχο, παρμεζάνα, λεμόνι		
EXTRA PARMEZAN / ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ - 2€ (Per portion / Ανά μερίδα)		

BURGERS

CHEDDAR BURGER BLACK ANGUS 200GR	G/D/E/Se/N	23€
Caramelized onion, cheddar cheese, crispy greens, pickled cucumber, wasabi mayo, homemade rosemary ketchup, hand cut potatoes / Καραμελωμένα κρεμμύδια, τυρί cheddar, τραγανή σαλάτα, πίκλα αγγουριού, μαγιονέζα με wasabi, σπιτική κέτσαπ δεντρολίβανου, φρεσκοκομμένες πατάτες		
METSOVONE BURGER BLACK ANGUS 200GR	G/D/E/Se/N	23€
Caramelized onion, metsovone cheese, crispy greens, pickled cucumber, wasabi mayo, homemade rosemary ketchup, hand cut potatoes / Καραμελωμένο κρεμμύδι, τυρί μετσοβόνη, τραγανή σαλάτα, αγγουράκι τουρσί, μαγιονέζα wasabi, σπιτική κέτσαπ με δεντρολίβανο, φρεσκοκομμένες πατάτες		

BURGER KATSU CHICKEN / ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ KATSU

G/D/E/Se/N

18€

Crispy greens, pickled cucumber, sweet chili - mayo, cream cheese, hand cut potatoes / Τραγανή σαλάτα, πίκλα αγγουριού, μαγιονέζα με γλυκό τσίλι, τυρί κρέμα, φρεσκοκομμένες πατάτες

BURGER COD TEMPURA / ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΤΕΜΠΟΥΡΑ

G/D/E/Se/N/F

20€

Tartar sauce, crispy greens, pickled onion, hand cut potatoes / Σάλτσα ταρτάρ, τραγανή σαλάτα, πίκλα κρεμμυδιού, φρεσκοκομμένες πατάτες

MAIN COURSE

MEAT / ΚΡΕΑΣ

FLAP STEAK USA 300GR

34€

BEEF FILLET / ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ 220GR

36€

RIBEYE STEAK USA 300GR

38€

TOMAHAWK USA 1,2KG

(Per kilo - Ανά κιλό)

100€

HALF CHICKEN BIO GRILLED / ΜΙΣΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΣΧΑΡΑΣ 600GR

28€

GIANT PORK IBERICO STEAK / ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ IBERICO 600GR

32€

LAMB PICANHA / ΑΡΝΙ PICANHA 300GR

34€

SIDE DISHES / ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

BABY POTATOES / ΠΑΤΑΤΕΣ BABY

5€

HAND CUT FRIED POTATOES / ΦΡΕΣΚΟΚΟΜΜΕΝΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

5€

SWEET POTATO PUREE / ΠΟΥΡΕΣ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑΣ

D

5€

JAPANESE RICE / ΙΑΠΩΝΙΚΟ ΡΥΖΙ

5€

BROCCOLINI / ΜΠΡΟΚΟΛΙΝΙ

5€

GRILLED VEGIE'S / ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

5€

PEPPER SAUCE / ΣΑΛΤΣΑ ΠΙΠΕΡΙΟΥ

G/D/Se/Mu

5€

BEARNAISE SAUCE / ΣΑΛΤΣΑ ΜΠΕΑΡΝΕΖ

G/D/Se/Mu

5€

TONKATSU SAUCE / ΣΑΛΤΣΑ ΤΟΝΚΑΤΣU

Mo/Se/N

5€

THAI SAUCE / ΣΑΛΤΣΑ ΘΑΙ

Mo/Se/N

5€

FISH / ΨΑΡΙ

SEABASS BUTTERFLY / ΛΑΒΡΑΚΙ ΠΕΤΑΛΟΥΔΑ

G/Mu/F/N

32€

Wild greens, ravigote sauce / Άγρια χόρτα εποχής, σάλτσα ραβιγκότ

SHRIMPS JUMBO GRILLED / ΓΑΡΙΔΕΣ JUMBO ΨΗΤΕΣ 4PCS/TEM.

Sh/Mu/F/Cr

38€

Lemon - olive oil vinaigrette / λαδολέμονο

TUNA FILLET PEPPER CRUST / ΦΙΛΕΤΟ ΤΟΝΟΥ F/Mo/S/F ΜΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΠΙΠΕΡΙΟΥ	35€
Sea beans salad, tomato vinaigrette / Σαλάτα αμπελοφάσουλα, βινεγκρέτ τομάτας	
SEABREAM FILLET STEAMED / ΦΙΛΕΤΟ ΤΣΙΠΟΥΡΑΣ ΑΤΜΟΥ F/Se/Mu/S	30€
Asparagus, miso vinaigrette / Σπαράγγια, βινεγκρέτ μίσο	
CATCH OF THE DAY / ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ F (Price per kilo - Τιμή ανά κιλό)	120€
Served with local greens & baby potatoes / Με χόρτα εποχής & baby πατάτες	
GRILLED LOBSTER / ΑΣΤΑΚΟΣ ΨΗΤΟΣ Cr/D/E/Mu/S (Price per kilo - Τιμή ανά κιλό)	130€
Mignonette sauce, brown butter / Σάλτσα μινιονέτ, καμμένο βούτυρο	
SALMON FILLET / ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ F/Cr/Mo/Se/N/S	34€
Asparagus, baby gem, teriyaki sauce, furikake black sesame / Σπαράγγια, baby gem, σάλτσα teriyaki, furikake μαύρο σουσάμι	

CRETAN TRADITIONAL PLATES / ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΚΡΗΤΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

OUR “MOUSAKA” / ΜΟΥΣΑΚΑΣ G/E/D	20€
Caramelized aubergine, lumberjack pulled beef, bechamel goat cheese, herbs / Καραμελωμένη μελιτζάνα, μοσχάρι στον ξυλόφουρνο, μπεσαμέλ με κατσικίσιο τυρί, μυρωδικά	
FREE RANGE CHICKEN SOUVLAKI / ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ G/Se/N/D ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ	18€
Freshness tzatziki, pita bread, hand cut potatoes / Τζατζίκι, πίτα, φρεσκοκομμένες πατάτες	
“KONTOSOUVLI” PORK SOUVLAKI / ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ ΧΟΙΡΙΝΟ G/Se/N/D	18€
Freshness tzatziki, pita bread, hand cut potatoes / Τζατζίκι, πίτα, φρεσκοκομμένες πατάτες	

PIZZA

MARGHERITA / ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ G/Se/N/D	12€
Tomato, mozzarella, basil / Ντομάτα, μοτσαρέλα, βασιλικός	
PEPPERONI / ΠΕΠΕΡΟΝΙ G/Se/N/D	14€
Tomato, mozzarella, pepperoni / Ντομάτα, μοτσαρέλα, πεπερόνι	
MEDITERRANEO / ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ G/D	14€
Tomato, mozzarella, olives, bell pepper, onion, feta cheese, oregano / Ντομάτα, μοτσαρέλα, ελιές, πιπεριά, κρεμμύδι, φέτα, ρίγανη	
CAPRESE / ΚΑΠΡΕΖΕ G/Se/N/D	14€
Fresh bufala, cherry tomato, pesto basil / Φρέσκια μοτσαρέλα bufala, ντοματίνια, πέστο βασιλικού	

TARTUFATA / ΤΑΡΤΟΥΦΑΤΑ	G/Se/N/D/Se	16€
Mozzarella, pesto mushrooms, smoked pancetta / Μοτσαρέλα, πέστο μανιταριών, καπνιστή πανσέτα		
TACCHINO / ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ	G/Se/N/D	16€
Tomato, turkey, parmesan, mozzarella, bell pepper, mushrooms / Ντομάτα, γαλοπούλα, παρμεζάνα, μοτσαρέλα, πιπεριά, μανιτάρια		
SPIANATA PICCANTE / ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ	G/Se/N/D	15€
Salami spianata, tomato, mozzarella / Σαλάμι spianata, ντομάτα, μοτσαρέλα		
PROSCIUTTO / ΠΡΟΣΟΥΤΟ	G/Se/N/D	23€
Prosciutto, rucola, parmesan, mozzarella, tomato, truffle oil / Προσούτο, ρόκα, παρμεζάνα, μοτσαρέλα, ντομάτα, λάδι τρούφας		
FOCACCIA / ΦΟΚΑΤΣΙΑ	G/Se/N/D	14€
Prosciutto, mozzarella, rucola, cherry tomato / Προσούτο, μοτσαρέλα, ρόκα, ντοματίνια		
CALZONE / ΚΑΛΤΣΟΝΕ	G/Se/N/D	14€
Praline, mascarpone, biscuit / Πραλίνα, μασκαρπόνε, μπισκότο		
PIZZA OF THE DAY / ΠΙΤΣΑ ΗΜΕΡΑΣ		23€

BRUNCH

ALMOND YOGHURT / ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ	G/D/N	8€
With almond butter, granola, red fruits / Με βούτυρο αμυγδάλου, γκρανόλα, κόκκινα φρούτα		
ACAI BOWL	G/D/N	10€
With blueberries, flakes coconut, greek organic honey / Με μύρτιλα, καρύδα, μέλι		
BANANA MOUSSE / ΜΟΥΣ ΜΠΑΝΑΝΑΣ	G/D/N	8€
With peanut butter, crunchy granola / Με φυστικοβούτυρο, γκρανόλα		
ACCOMPANY YOUR YOGHURT / ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΕ ΤΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΣΟΥ	G/D/Se/N	10€
With an assortment of fresh fruits, homemade granola, seeds / Με φρούτα, γκρανόλα, σπόρους		
CREAMY SCRAMBLED EGGS	G/E/D/Se/N	12€
On grilled brioche, avocado spread, goat cheese, chives / Σε ψητό μπριός, άλειμμα αβοκάντο, κατσικίσιο τυρί, σχοινόπρασο		
POACHED EGGS / ΑΥΓΑ ΠΟΣΕ	G/E/D/Se/N	16€
With hollandaise sauce, fresh tomato, oregano, capers, smoked salmon on sourdough bread / Με σάλτσα hollandaise, ντομάτα, ρίγανη, κάπαρη, καπνιστό σολομό σε ψωμί με προζύμι		

AVOCADO TOAST	G/E/D/Se/N	(Optionally poached egg, extra charge / Προαιρετικά αυγό ποσέ, επιπλέον χρέωση - 2 €)	14€
On a sourdough bread, carob honey caramelized mushrooms, aromatic oil / Σε ψωμί με προζύμι, καραμελωμένα μανιτάρια με μέλι χαρουπιού, αρωματικό λάδι			
EGG WHITE'S OMELET / ΟΜΕΛΕΤΑ ΜΕ ΑΣΠΡΑΔΙ	G/E/D/Se/N		10€
With cherry tomatoes, fresh basil, amphiloia 'anthotyros' cream cheese / Με ντοματίνια, φρέσκο βασιλικό, τυρί κρέμα με «ανθότυρο» Αμφιλοχίας			
TSOUREKI FRENCH TOAST / ΓΑΛΛΙΚΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ	G/E/D/Se/N		10€
With vanilla cream, blueberries, maple syrup / Κρέμα βανίλια, μύρτιλα, σιρόπι σφενδάμου			
WAFFLES	G/E/D/Se/N		12€
With maple syrup or praline / Με σιρόπι σφενδάμου ή πραλίνα			
FRUIT SEASONAL SALAD / ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ			16€
With geranium syrup / Με σιρόπι γεράνι			

SNACKS

CLASSIC TOAST / ΤΟΣΤ ΛΕΥΚΟ	G/D/Se/N		9€
White rustic bread, kasseri cheese, turkey / Κασέρι, γαλοπούλα			
RYE TOAST / ΤΟΣΤ ΣΙΚΑΛΕΩΣ	G/D/Se/N		9€
Rye rustic bread, kasseri cheese, smoked shoulder blade / Κασέρι, καπνιστό ζαμπόν			
TAKOS WITH RAW FISH OF THE DAY / ΤΑΚΟΣ ΜΕ ΩΜΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ	G/D/Se/F/S		14€
Picco de gallo, spicy mayo, togarashi / Pico de gallo, πικάντικη μαγιονέζα, togarashi			
CLUB SANDWICH	G/D/Se/N		16€
with delicate turkey hum, manouri cheese, homemade aubergine caviar, crispy greens & sourdough bread served with hand cut fries / Καπνιστή γαλοπούλα, μανούρι, κρέμα μελιτζάνας, τραγανή σαλάτα, ψωμί προζυμένιο, πατάτες κομμένες στο χέρι			
QUESADILLAS / ΚΕΣΑΝΤΙΓΙΑ	G/D/Se/N		10€
Cheddar cheese, smoked turkey, baby corn, onion, red pepper / Cheddar, καπνιστή γαλοπούλα, καλαμπόκι baby, κρεμμύδι, κόκκινη πιπεριά			
CHICKEN TORTILLAS / ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	G/D/Se/N		11€
Marinated chicken, lettuce, tomato, sweet chili sauce / Μαριναρισμένο κοτόπουλο, μαρούλι, τομάτα, σάλτσα με γλυκό τσίλι			
HOT DOG	G/D/Se/N/E		14€
Greek beef local sausage, caramelized onion, spicy mayo, rosemary ketchup, chives served with hand cut fries / Μοσχαρίσιο λουκάνικο, καραμελωμένο κρεμμύδι, πικάντικη μαγιονέζα, ketchup δεντρολίβανου, πατάτες κομμένες στο χέρι			
BAO BUN	G/D/E/Se		16€
Shrimp tempura, sweet chilly - mayo, crispy greens, wakame / Γαρίδα τεμπούρα, μαγιονέζα με γλυκό τσίλι, τραγανή σαλάτα, φύκι wakame			

GREEK SALAD / ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ **N/Se** 14€

Acorn tomato, cucumber, feta cheese, olives, pickled red onion, fresh basil, aged vinegar / Ντοματίνια, αγγούρι, τυρί φέτα, ελιές, πίκλα κόκκινου κρεμμυδιού, φρέσκος βασιλικός, παλαιωμένο ξύδι

GOAT CHEESE / ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ **G/Se/N/Se/D** 14€

Acorn cherry tomatoes, carob barley rusts, capers, fresh thyme, EVOO / Ντοματίνια acorn, παξιμαδάκι χαρουπιού, κάπαρη, φρέσκο θυμάρι, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

FRENCH FRIES / ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ **D/E/Se/N** 8€

Aged graviera cheese / Παλαιωμένη γραβιέρα

GREEK YOGURT / ΓΙΑΟΥΡΤΙ **D/E/Se/N/G** 6€

Homemade granola, fresh berries, organic honey / Γκρανόλα, μούρα, μέλι

FRUIT SEASONAL SALAD / ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ 16€/28€

(Normal - Large / Κανονική - Μεγάλη)

With geranium syrup / Με σιρόπι αρμπαρόριζας

SUSHI

STARTERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

EDAMAME **V** 8€

Sea salt, lime / Αλάτι θάλασσας, λάιμ

SPICY / ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ EDAMAME **V** 9€

Chilly garlic, togarashi powder / Σκόρδο, τσίλι, σκόνη togarashi

SHRIMP TEMPURA / ΓΑΡΙΔΑ ΤΕΜΠΟΥΡΑ **G/D/Mo/Sh/Se** 16€

Sweet chili - mayo / Γλυκιά σάλτσα τσίλι - μαγιονέζα

WAKAME KAISO SALAD / ΣΑΛΑΤΑ **Se/Cr/ V** 12€

Sesame dressing, Dressing σουσαμιού

CHIRASHI SUSHI BOWL

SAKE & POKE **G/F/Mo/Se/N** 16€

Fresh cut salmon, japanese sticky rice, edamame kernels, cucumber avocado, soya sauce, cress / Φρέσκος σολομός, ιαπωνικό κολλώδες ρύζι, φασόλια edamame, αγγούρι, αβοκάντο, σάλτσα σόγιας, φύτρες

MIXED SEAFOOD POKE BOWL / ΜΠΟΛ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ **G/F/Mo/Se/S/N** 19€
ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Japanese sticky rice, goma wakame, salmon, tuna, ebi shrimp, avocado, salmon caviar, soya sauce / Ιαπωνικό κολλώδες ρύζι, goma wakame, σολομός, τόνος, γαρίδα ebi, αβοκάντο, χαβιάρι σολομού, σάλτσα σόγιας

SIGNATURE DISHES / ΠΙΑΤΑ

JAPANESE WAVES F/S/Sh/Se/G 45€

Tempura shrimps, asparagus yuzu cream, wagyu beef, truffle mayo, teriyaki sauce, crispy onions / Γαρίδες τεμπούρα, κρέμα yuzu με σπαράγγια, μοσχάρι wagyu, μαγιονέζα τρούφας, σάλτσα teriyaki, τραγανό κρεμμύδι

NEW STYLE CALIFORNIA F/S/Sh/Cr/G 38€

Marinated crab, avocado, cucumber, tobiko orange, ebi shrimps, spicy mayo, unagi sauce / Μαριναρισμένο καβούρι, αβοκάντο, αγγούρι, tobiko πορτοκαλί, γαρίδες ebi, πικάντικη μαγιονέζα, σάλτσα unagi

DYNAMITE SPICY TUNA G/F/Cr/Mo/Se 36€

Mango, calamansi - kewpie, marinated tuna tartare, balsamic pearls, spring onions, fried crispy onion / Μάνγκο, σάλτσα calamansi-kewpie, ταρτάρ τόνου, πέρλες βαλσάμικου, φρέσκο κρεμμυδάκι, τραγανό κρεμμύδι

ROCK SHRIMP TEMPURA G/F/Cr/Mo/S 38€

Shrimp tempura, yuzu cream, avocado, sweet - spicy mayo, teriyaki, tobiko red, cress / Γαρίδα τεμπούρα, κρέμα yuzu, αβοκάντο, γλυκόξινη πικάντικη μαγιονέζα, teriyaki, tobiko κόκκινο, φύτρες

AEGEAN ROLL G/F/Cr/Mo/S 32€

Marinated seabass with herbs, tobiko green, yuzu pearl, siracha, mayo, chive, mango pearl / Μαριναρισμένο λαβράκι με μυρωδικά, tobiko πράσινο, πέρλες yuzu, sriracha, μαγιονέζα, σχοινόπρασο, πέρλες μάνγκο

KING SCORPIO ROLLS G/F/Cr/Mo/S 36€

Tempura shrimp, yuzu cream, cucumber, unagi kabayaki, spicy mayo, unagi sauce, tobiko / Γαρίδα τεμπούρα, κρέμα yuzu, αγγούρι, unagi kabayaki, πικάντικη μαγιονέζα, σάλτσα unagi, tobiko

AHI MAKIMONO G/F/Cr/Mo/S 38€

Fried roll maki, salmon, tuna, yuzu cream, tobiko green, salmon roe, spicy mayo, unagi sauce / Τηγανητό ρολό μάκι, σολομός, τόνος, κρέμα yuzu, tobiko πράσινο, αυγά σολομού, πικάντικη μαγιονέζα, σάλτσα unagi

URAMAKI

SALMON / ΣΟΛΟΜΟΣ G/F/Cr/Mo/S 22€

Avocado, yuzu kosho, salmon on top, tobiko, unagi, spicy Japanese mayo / Αβοκάντο, yuzu kosho, σολομός από πάνω, tobiko, unagi, πικάντικη ιαπωνική μαγιονέζα

TIGER TEMPURA SHRIMPS / ΤΡΑΓΑΝΗ ΓΑΡΙΔΑ ΤΕΜΠΟΥΡΑ G/F/Cr/Mo/S 26€

Cream cheese, tobiko, dynamite sauce, cress, Ito togarashi / Τυρί κρέμα, tobiko, σάλτσα dynamite, φύτρες, ito togarashi

SPICY TUNA G/F/Cr/Mo/S 24€

Fresh tuna, mango, scallion, spicy mayo, tobiko / Φρέσκος τόνος, μάνγκο, φρέσκο κρεμμυδάκι, πικάντικη μαγιονέζα, tobiko

CHICKEN KARAAGE G/F/Cr/Mo/S 20€

Marinated coated chicken, panko, cream cheese, cucumber, avocado, spicy teriyaki / Μαριναρισμένο κοτόπουλο πανέ, panko, τυρί κρέμα, αγγούρι, αβοκάντο, πικάντικη teriyaki

HOSOMAKI

SALMON MAKI / ΜΑΚΙ ΣΟΛΟΜΟΥ	F	14€
TUNA MAKI / ΜΑΚΙ ΤΟΝΟΥ	F	16€
KAPPA MAKI / ΜΑΚΙ ΑΓΓΟΥΡΙΟΥ	F	10€
AVOCADO MAKI / ΜΑΚΙ ΑΒΟΚΑΝΤΟ	F	12€

NIGIRI / SASHIMI

SALMON NIGIRI / NIGIRI ΣΟΛΟΜΟΥ	F (3 pcs / Τεμάχια)	14€
TUNA NIGIRI / NIGIRI ΤΟΝΟΥ	F (3 pcs / Τεμάχια)	18€
SEABASS NIGIRI / NIGIRI ΛΑΒΡΑΚΙΟΥ	F (3 pcs / Τεμάχια)	16€
SASHIMI CHEF CHOICE COMBO / ΠΟΙΚΙΛΙΑ	F (16 pcs / Τεμάχια)	28€
SASHIMI ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΣΕΦ		

DESSERTS

CRUNCHY OREO COOKIE BASE / ΒΑΣΗ ΜΠΙΣΚΟΤΟΥ OREO	G/N/D/EG	14€
Topped with rich chocolate cream and notes of fresh orange served with chocolate ice cream / Κρέμα σοκολάτας, άρωμα πορτοκαλιού, παγωτό σοκολάτα		
SOFT WHITE CHOCOLATE LIME MOUSSE / ΜΟΥΣ	G/N/D/EG	14€
ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ & ΛΑΪΜ		
With crunchy almond crumble and frozen caramel / crumble αμυγδάλου, καραμέλα		
VELVETY PRALINE MOUSSE / ΜΟΥΣ ΠΡΑΛΙΝΑΣ	G/N/D/EG	14€
With fluffy chocolate brownie, chocolate sauce & white chocolate frosting / Brownie & σάλτσα λευκής σοκολάτας		
FLUFFY MASCARPONE CREAM / ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ ΜΕ ΜΑΝΓΚΟ	G/N/D/EG	14€
Layers of savoiardi dipped in coffee and velvety fresh mango sauce / Στρώσεις σαβογιάρντι βουτηγμένες σε καφέ και βελούδινη σάλτσα φρέσκου μάνγκο		
CHOUX FLUFFY PUFFS / ΑΦΡΑΤΑ ΣΟΥΔΑΚΙΑ	G/N/D/EG	14€
Filled with soft Madagascar vanilla cream, chocolate sauce & served with crunchy almond crumble / Γεμιστό με απαλή κρέμα βανίλιας Μαδαγασκάρης, σως σοκολάτας & σερβίρεται με τραγανό crumble αμυγδάλου		
NEW YORK CHEESECAKE / CHEESECAKE ΝΕΑΣ ΥΟΡΚΗΣ	G/N/D/EG	14€
With almond biscuit base, forest fruits & strawberry sauce / Με βάση μπισκότου αμυγδάλου, φρούτα του δάσους & σάλτσα φράουλας		
WALNUT PIE / ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ	G/N/D/EG	14€
Flavored with cinnamon, cloves and lightly syrup, madagascar vanilla sauce & pistachio ice cream / Αρωματισμένο με κανέλα, γαρίφαλο και ελαφρώς σιροπιαστό, σάλτσα βανίλιας Μαδαγασκάρης & παγωτό φιστίκι		

KIOS MENU

MINI GREEK SALAD / ΜΙΝΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ	D	10€
PIZZA MARGHERITA / ΠΙΤΣΑ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ	D/G	12€
PENNE WITH BUTTER / ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ	D/G	10€
SPAGHETTI NAPOLITANA / ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΑ	D/G	12€
SPAGHETTI BOLOGNESE / ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΠΟΛΟΝΕΖ	D/G	14€
BEEF PATTIES WITH FRENCH FRIES / ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ	EG (2 pcs / Τεμάχια)	16€
With french fries/ Με πατάτες τηγανιτές		
CHICKEN NUGGETS / NUGGETS ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	D/EG	14€
With french fries/ Με πατάτες τηγανιτές		

FOOD ALLERGENS LIST / ΛΙΣΤΑ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- C Celery** | Σέλινο
- G Gluten** | Γλουτένη
- Cr Crustaceans** | Οστρακοειδή
- E Egg** | Αυγό
- F Fish** | Ψάρι
- D Dairy** | Γαλακτοκομικά
- Mo Molluscs** | Μαλάκια
- Se Sesame seed** | Σπόρος σουσαμιού
- N Nuts** | Ξηροί καρποί
- Mu Mustard** | Μουστάρδα
- SO2 Sulphur dioxide** | Διοξείδιο του θείου
- Lu Lupin** | Λούπινο
- S Soya** | Σόγια
- Sh Shellfish** | Οστρακόδερμα
- V Vegetarian** | Για χορτοφάγους
- Ve Vegan** | Για ολικά χορτοφάγους

If you have any food allergies or special dietary needs, please notify a member of our hospitality team / Εάν έχετε οποιαδήποτε τροφική αλλεργία ή ειδικές διατροφικές ανάγκες, παρακαλούμε ενημερώστε ένα μέλος της ομάδας φιλοξενίας μας

All foods are prepared with extra virgin olive oil & the finest quality of sun flower oil for any fried meals / Όλα τα φαγητά παρασκευάζονται με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο & με την καλύτερη ποιότητα ηλιελαίου για τα τηγανητά γεύματα

Prices include all taxes and services / Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους και τις υπηρεσίες.

Consumer may also pay by credit card or debit card / Ο καταναλωτής μπορεί επίσης να πληρώσει με πιστωτική ή χρεωστική κάρτα

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (Receipt-Invoice) / Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν έχει λάβει το παραστατικό πληρωμής (Απόδειξη-Τιμολόγιο).

Market inspector / Αγορανομικός υπεύθυνος :
Chatzikonstantinou Konstantinos



Kolokotroni & 25 Martiou Hersonissos
70014 Crete | +30 6981 801051 |
info@scorpiobeachbar.com