



HALCYON



HALCYON

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΜΑΣ

Το όνομα Halcyon σηματοδοτεί την ηρεμία και την ειρήνη και είναι εμπνευσμένο από την ελληνική μυθολογία και το πουλί αλκυόνα. Σύμφωνα με τον μύθο, ο Δίας επέτρεψε στον ήλιο να λάμψει δυνατά και να ζεσταίνει τις αλκυόνες μέχρι να επωαστούν τα αυγά τους. Η αλκυόνα έκτοτε θα φώλιαζε στη θάλασσα, γαληνεύοντας τα νερά, για να γεννήσει τα αυγά της σε μια πλωτή φωλιά. Ως εκ τούτου, αναμένονταν δύο εβδομάδες ήρεμου καιρού γύρω από το χειμερινό ηλιοστάσιο.

Το Halcyon είναι ένα μεσογειακό εστιατόριο με έμφαση στην κρητική κουζίνα. Τα υλικά μας προέρχονται από παραγωγούς που καλλιεργούν την πλούσια γη της Κρήτης. Με σεβασμό σε κάθε πρώτη ύλη, ο Σεφ μας, Δημοσθένης Μπαλόπουλος, και η κουζίνα του Halcyon χρησιμοποιούν σύγχρονες τεχνικές με σκοπό να διεγείρουν τις οπτικές και γευστικές σας αισθήσεις. Σας καλωσορίζουμε σε ένα ταξίδι γεύσεων και εμπειριών που θα μείνουν χαραγμένες στη μνήμη σας και σας ευχόμαστε καλή απόλαυση!

OUR STORY

The name Halcyon, reflecting peace and tranquility, is inspired by greek mythology and the bird Kingfisher. Myth holds, Zeus allowed the sun to shine bright and warm the birds until their eggs hatched. Following, the kingfisher soothed the sea waters in order to place her eggs in a floating nest. Therefore, two weeks of calm weather around the winter solstice were expected.

Halcyon is a Mediterranean restaurant with an emphasis on cretan cuisine. Our ingredients come from local producers who cultivate the rich land of Crete. With respect to raw material, our Chef, Demosthenes Balopoulos, and the kitchen of Halcyon use modern techniques in order to stimulate your visual and taste senses. We welcome you to a journey of flavors and experiences that will be etched in your memory and we wish you Bon Appétit!

HALCYON

ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑΤΑ



	€
Προζυμένιο ψωμί & λαδένια με καπνιστή γραβιέρα Κρήτης, τοπικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, στακοβούτυρο με κρέμα μυρωδικών	3

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

	€
Εποχιακά λαχανικά με ξινομυζήθρα, τοπικά βότανα & χρένο	12
Κρητικό ceviche με ψάρι ημέρας, φιλέτα εσπεριδοειδών & χυμούς, βασιλικό, βότανο δίκταμο, νούντλς φαγόπυρου	17
Γαρίδες κοιλιάς "gemista", πικάντικη σάλτσα ντομάτας, δυόσμο, ρύζι & αχινό	22
Σαλάτα με Ελληνικό μπλε καβούρι, κρητικό αβοκάντο, πράσινο μήλο, αγγούρι, ντρέσινγκ φυσιτικού, σαλάτα με κολοκυθάκια & dukkha	30
Ταρτάρ Ελληνικής μοσχίδας, μαγιονέζα στρειδιών, τηγαντή τερίνα πατάτας	22
Προσθέστε 5gr Ελληνικό χαβιάρι + 20	
Κολοκύθα, καπνιστή κρητική γρανιέρα, σπόροι μουστάρδας βινεγκρέτ μελιού, ηλιόσποροι, σουσάμι, πράσινο μήλο & βασιλικός	15
Σαλάτα με παντζάρια, τοπικό ανθότυρο, φαγόπυρο, κουκουναίρι, δυόσμο, πουρέ πορτοκαλιού & καπνιστό χέλι	16
Ψητό γεμιστό καλαμάρι με ρύζι παρμεζάνας & μύδια, κουρκούτι μπίρας, ντομάτα & σάλτσα σαβόρο με λευκό μίσο	19
"Χοιλήσι" Σαλιγκάρια με ξινόχοντρο, σάλτσα βέρντε & κονφί ντομάτας	16
Προσθέστε 10gr Ελληνικό χαβιάρι + 12	
Οφτη πατάτα, κρέμα πράσου & τραγανό αυγό	14
Προσθέστε 5gr Ελληνικό χαβιάρι + 20	
Ελληνικός αστακός	(τιμή ανά κιλό) 100/kg *
Ψητός με μάνγκο/καπνιστό χέλι & σάλτσα μπισκ καλαμποκιού & Ceviche με σάλτσα ανανά (τιμή ανά κιλό)	

ΚΥΡΙΩΣ



	€
Στουφικτά ζυμαρικά καρμπονάρα με καπνιστό χέλι, σχοινόπρασο & μάραθο	21
Προσθέστε 10gr Ελληνικό χαβιάρι + 28	
Ραβιόλλο, κρόκος αυγού, καλαμπόκι, σάλτσα μυρωδικών & γίδινο Κρήτης	15
Ψάρι ημέρας, μπουγιαμπέσα – σάλτσα αχινού, σαλάμι Δράμας, λευκά φασόλια με παρμεζάνα, stumble ελιάς & αλιούρα	30
Μελιτζάνα "παπουτσάκια" ραγού απο τέμπε, καπνιστή μελιτζάνα, miso, σάλτσα ταχίνι-μαϊντανού, πουρές ντομάτας, τρίμα από φρυγανισμένο ψωμί	16
Ψάρι ημέρας "κακαβιά", πουρές σαφράν & σκόρδου, σάλτσα κακαβιάς, μύδια, ψητά λαχανικά & γιαχνερά	24
Φιλέτο κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής, πουρές ελαιολάδου, κρέμα ρίγανης & μουστάρδας, σάλτσα από πατάτα, καπνιστή κρητική γραβιέρα & πέτσα κοτόπουλου	16
Προσθέστε φρέσκια 5gr Ελληνική τρούφα +10€	
Τερίνα αρνιού, πατάτας & σελινόριζας, σάλτσα απο τοματίνια, γραβιέρα 'λου, πιπεριά Φλωρίνης, κρεμμύδια σιφάδο, κρέμα μυρωδικών	18
Black angus flap steak, πουρέ από κρεμμύδι & μελιτζάνα, γλασσαρισμένη αγκινάρα Ιερουσαλήμ, κονφί σκόρδου, πράσινη σάλτσα μυρωδικών, σάλτσα ξινόμαυρου Οικονόμου με φρέσκια τρούφα & θυμάρι & μανιτάρια σιτάκε	30
Κοπές βοδινού με πουρέ πατάτας & φρέσκια Ελληνική τρούφα	110/kg *

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Ροδάκινο ροδάκινο gel, κραμπη με κασιους, κομποτε ροδάκινο, οραλίνα, χυμό ροδάκινο-λάιμ, κρέμα γιαούρτι & σορμπέ ροδάκινο χαμομήλι	12
Honey παρφε μέλι, κρέμα σοκολάτας Guajaja Valrhona, φλορεντινα, παγωτό αλατισμένης καραμελλας & πραλίνα αμυγδάλου	12
Φράουλα-Λουιζα μαρέγκα λουιζα, κρέμα βανίλιας, χυμός φράουλα, gel λεμόνι-δυόσμος, κομποτε φράουλα, σορμπέ λεμονοχορτο	10

*Τα παραπάνω πιάτα εξαιρούνται από την half board διατροφή.

** Τα μέλη του Residents' Club μπορούν να παραγγείλουν τρία πιάτα συνοδικά ανά άτομο

*Τα παραπάνω πιάτα εξαιρούνται από την half board διατροφή.

** Τα μέλη του Residents' Club μπορούν να παραγγείλουν τρία πιάτα συνοδικά ανά άτομο

WELCOME



	€
Sourdough bread & local focaccia with smoked Cretan gruyere, extra virgin olive oil, local butter with herb cream	3

STARTERS

	€
Seasonal vegetables with xynomyzithra cheese, local herbs & horseradish 🍷🍷	12
Cretan ceviche with fish of the day, citrus fillets & juices, basil, diktamo herb, soba noodles 🍷	17
Red shrimps from koilada bay "gemista", spicy tomato dressing, mint, rice, seaweeds & sea urchin 🍷🍷	22
Greek Blue crab salad, Cretan avocado, green apple, cucumber, herbs – pistachio dressing, zucchini salad & dukkha 🍷	30
Greek Beef tartar, oyster mayo, fried potato terrine 🍷 Add 5gr Greek caviar + 20	22
Butternut squash, smoked Cretan gruyere, hole grain mustard, honey vinaigrette, sunflower seeds, sesame seeds, green apple, basil 🍷🍷	15
Salt baked beetroot salad, local anothotyro cheese, buckwheat, pine, mint, orange puree & smoked eel from Arta 🍷	16
Grilled stuffed calamari with parmesan rice & mussels, tomato, & savoro - miso sauce	19
"Hochlioi with xontro" snails, local sour wheat porridge, green sauce, cherry tomato confit	16
Add 10gr fresh Greek truffle + 12	
Salt baked potato, burnt leek cream, aged anothotyro from Crete & crunchy egg 🍷🍷	14
Add 5gr Greek caviar + 20	
Greek lobster (price per kilo) 100/kg *	
Grilled with mango/smoked eel relish & corn bisque sauce 🍷🍷	
Ceviche with pineapple & Cretan olives salsa 🍷🍷	

MAINS



	€
Cretan sioufikta pasta carbonara with smoked eel, chives & fennel Add 10gr Greek caviar + 28	21
Herbed ravioli, egg yolk, corn, Cretan gruyere sauce	15
Fish of the day, bouillabaisse – sea urchin sauce, salami Dramas with white beans & parmesan, olive crumble & sapphire	30
Aubergine "papoutsakia" minced tempeh ragout, smoked aubergine, miso, tahini-parsley sauce, cherry tomato puree, citrus crumble 🍷🍷	16
Ψάρι ημέρας "κακαβιά", πουρές σαπράν & σκόρδου, σάλτσα κακαβιάς, μύδια, ψητά λαχανικά & γιαχνερά	24
"Chicken fillet with potatoes in the oven", olive oil mash, oregano & mustard puree, mushrooms, sauce made of potato, chicken stock, smoked Cretan gruyere & rooster skin 🍷 Add 5gr fresh Greek truffle +10	16
Lamb celeriac & potato terrine cherry tomato sauce, los gruyere, red sweet pepper, baby onions, herb cream 🍷	18
Black angus flap steak, charred onion & aubergine puree, glazed topinambur, confit of garlic, parsley & smoked eel puree, Oikonomou xinomavro wine beef sauce with fresh truffle, thyme & fermented shitake	30
Beef cuts with potato puree & fresh Greek truffle	110/kg *

DESSERTS

Peach peach gel, cashew crumble, peach compote, opaline, peach lime juice, yogurt whipped ganache, peach chamomile sorbet	12
Honey honey parfait, Guanaja Valrhona chocolate cremeux, florentine, salted caramel ice cream, almond praline	12
Strawberry-Verbena verbena meringue, vanilla cream, strawberry juice, gel lemon-mint, compote strawberry, lemongrass lime sorbet	10

* The above dishes are excluded from half board service.

** Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person

* The above dishes are excluded from half board service.

** Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person



HALCYON



gluten free



diary free



vegetarian

Αν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο συστατικό των τροφίμων παρακαλώ ενημερώστε μας.
Please inform us of any food allergies or other food disorders.

Όλα τα φαγητά του καταλόγου μας μαγειρεύονται από 100% φρέσκιες πρώτες ύλες. Χρησιμοποιούμε 100% Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο. Τηγανίζουμε σε ηλιέλαιο.
For all our menu items we use 100% fresh raw materials. We use 100% Virgin Olive Oil. We fry in sunflower oil.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Ελένη Τράγου
Responsible for Market Regulation: Eleni Tragou

Οι τιμές είναι σε Ευρώ. Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται:
Δημοτικός φόρος και το ανάλογο ΦΠΑ.
All prices are in Euro. Prices include equivalent VAT and municipal Tax.

Φιλοδώρημα δεν περιλαμβάνεται.
Tips are not included.

Το μενού επιμελείται ο Δημοσθένης Μπαλόπουλος
The menu is edited by Dimosthenis Balopoulos

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment have not been received (receipt-invoice)