



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, Άγγελος Πρατσίνης, 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, Aggelos Pratsinis 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!

DAILY HOMEMADE BREAD, OLIVE OIL, OLIVES **2,5€** (VEGAN)

SPICY FETA CHEESE SPREAD, ROASTED PEPPERS, "GALENI" TRADITIONAL CHEESE (PREPARED ON YOUR TABLE) **7€** (VEGETARIAN)

TZATZIKI , CUCUMBER, CARROT, YOGHURT, GARLIC, OLIVE OIL (PREPARED ON YOUR TABLE) **6€** (VEGETARIAN)

"TARAMA" SPREAD, FISH ROE, HERB OIL, CRITHMUM, BOTARGA, HANDMADE PITA BREAD **12€**

CRETAN BEEF CARPACCIO , GRAVIERA CHEESE, CAPERS, CRITHMUM, CHERRY TOMATOES, LEMON-OIL SAUCE, BABY ROCKET, CRETAN BLACK TRUFFLE AIOLI **16€***

"DAKOS" , TOMATOES, "GALOMIZITHRA" CHEESE, CAROB RUSK, OREGANO **7€** (VEGETARIAN)

CRETAN CHEESE CROQUETTES, ORANGE OR FIG JAM **9€**

ROASTED VEGETABLES OF CRETE , "GALENI" CREAM CHEESE, HERBS SAUCE **11€** (VEGETARIAN)

STUFFED CABBAGE ROLLS OR STUFFED WINE LEAVES, YOGHURT, HERB OIL **12€**

CRETAN COLD CUTS AND CRETAN CHEESE PLATTER **18€**

SHRIMPS "SAGANAKI" , FETA CHEESE, TOMATOES, BISQUE, OREGANO, CAROB RUSKS **16€**

OCTOPUS, FAVA PUREE, CRISPY ONION, CRETAN BASIL PESTO **15€**

FRIED CALAMARI, AVOCADO TZATZIKI **13€**

GREEK SALAD, FETA CHEESE, BASIL VINAIGRETTE, ONION PICKLES, CUCUMBER, PEPPERS, CAPERS, OLIVES, CRITHMUM, RUSKS **9€** (VEGETARIAN)

CRETAN CAESAR'S, SMOKED CHICKEN, CORN, CAROB CROUTONS, GARLIC DRESSING, "GRAVIERA" CHEESE **12€**

"SKIOUFICHTA" TRADITIONAL HOMEMADE PASTA, MUSHROOMS, GREEK TRUFFLE OLIVE OIL, THYME, "GRAVIERA" CHEESE CREAM **18€**

CRETAN WEDDING "RISOTTO" , GOAT MILK BUTTER, YOGHURT CREAM, CRISPY CHICKEN QROQUETTE **12€**

CRETAN "PIZZA" , APAKI SMOKED PORK, GRAVIERA CHEESE, CRETAN MUSHROOMS, SEMI-DRIED TOMATOES, THYME **12€**

"KOKKINSTO" BEEF, BRAISED BEEF CHEEKS, POTATO PUREE, PEAS, BABY CARROT **18€**

LAMB FRICASSE, LAMB FILLET OR LAMB SHANK, CELERIAC-COCONUT FRICASSE, CARROT CREAM **22€***

LEMON PORK,PORK FILLET,CRISPY POTATO,CARROT TEXTURES,LEMON SAUCE **16€**

CHICKEN WITH RICE,CHICKEN BREAST,CHICKEN THIGHTS CROQUETTE,CRETAN WEDDING RISSOTO, YOGHURT CREAM,GOAT MILK BUTTER **14€**

FLAT IRON OR FLANK STEAK(250gr),CRETAN ORGANIC VEGETABLES,BEEF SAUCE **28€***

FISH WITH ARTICHOKES,SEA BREAM FILLET,ARTICHOKE CREAM,SAUCE" A LA POLITA" WITH MUSSELS,HERB OIL **20€**

VEGAN MUSHROOMS FRICASSE,CRETAN MUSHROOMS,WILD MUSHROOMS,LETTUCE,HERB OIL,COCONUT CREAM **14€** (VEGAN)

"CHEESECAKE"/SWEET CRETAN SPOONFUL ROSE/PEANUT BISCUIT/"GALENI" CREAM CHEESE MOUSSE **9€**

"MOSAIC"/CHOCOLATE/BISCUITS/COGNAC/MASTIHA ICE CREAM **8€**

HALF BOARD: 3 DISHES PER PERSON *ADDITIONAL CHARGES APPLIED TO THE ABOVE DISHES, PLEASE ASK YOUR WAITER.

HALCYON







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: Αλέξανδρος Παλαιόλογος
Responsible for Market Regulation: Alexandros Palaiologos

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 Άγγελος Πρατσίνης
The menu is edited by Aggelos Pratsinis

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)