



Η Σεμίραμις ήταν μια θρυλική βασίλισσα. Το όνομα “Σεμίραμις” είναι εξελληνισμένη μορφή του ακκαδικού ονόματος “Sammur-amat”, που σημαίνει “δώρο της θάλασσας”. Σύμφωνα με το θρύλο, η Σεμίραμις ήταν κόρη ενός θνητού, του Σύρου, και της θαλάσσιας θεότητας Δερκετούς, η οποία την εγκατέλειψε μωρό κι έπεσε και πνίγηκε στη θάλασσα. Η Σεμίραμις ανατράφηκε με τη βοήθεια περιστεριών μέχρι που τη βρήκε και ανέλαβε την ανατροφή της ένας βασιλικός βοσκός.



Semiramis was a legendary Queen. The name “Semiramis” is an Hellenic version of the acadian name “Sammur-amat”, meaning “gift of the sea”. According to the legend, Semiramis was the daughter of a mortal man named Syros and the goddess Derektis, who abandoned her baby and fell and drowned in the sea Semiramis was raised with the help of pigeons, until she found her a royal sepherd.

Greek Cuisine

Menu



Semiramis

γεύσεις ελληνικής
& κρητικής κουζίνας



Στο Εστιατόριό μας θα βρείτε πιάτα ελληνικής και κρητικής παραδοσιακής κουζίνας, μαγειρεμένα με παρθένο ελαιόλαδο και αγνά υλικά του τόπου μας. Μην ξεχάσετε να ζητήσετε τις συνταγές από τοπικές μαγείρισσες που έχουμε επιλέξει να εντάξουμε στο μενού μας για εσάς!

In our Restaurant you will find Greek and Cretan traditional dishes, cooked with virgin olive oil and pure local ingredients.

Do not forget to ask for recipes from local cooks, that we have chosen to include in our menu for you!

Παρθένο Ελαιόλαδο 50ml _____ Virgin Olive Oil 50ml

Ψωμί _____ Bread

Βούτυρο - Ελιές _____ Butter - Olives

ΑΠΕΡΙΤΙΦ _____ **APERITIFS**

Μαρτίνι _____ Martini

Ούζο _____ Ouzo

Καμπάρι _____ Campari

Ρικάρντ _____ Ricard

Τζιν & Τόνικ _____ Gin & Tonic

Σε όλα μας τα πιάτα,
χρησιμοποιούμε
παρθένο ελαιόλαδο



In all of our
dishes, we use
virgin olive oil

Σούπες

Χορτόσουπα

(κρητικά λαχανικά με ελαιόλαδο)

Κρεμμυδόσουπα

(η δική μας συνταγή και ελαιόλαδο)

Ψαρόσουπα

(φρέσκα κρητικά ψάρια, λαχανικά,
ελαιόλαδο, συνταγή του καϊξή)

Soups

Vegetable Soup

(cretan vegetables with olive oil)

Onion Soup

(our recipe and olive oil)

Fish Soup

(fresh cretan fishes, vegetables,
olive oil, fishermen's recipe)

Σαλάτες

Κρητική Σαλάτα

(ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι,
ελιές, παξιμάδι, μυζήθρα, ελαιόλαδο)

Χωριάτικη

(ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι,
ελιές, φέτα, πιπεριά)

Ντομάτα, μοτσαρέλα, βασιλικός

Σαλάτα Ρόκα

(ρόκα, μαρούλι, μπαλσάμικο
ξύδι, καρύδια, μουστάρδα,
παρμεζάνα, ντομάτα λιαστή)

Σαλάτα με Ρόδι

(ρόδι, μαρούλι, ρόκα, καρότο, κρεμμύδι,
βασιλικός, σταφίδα, δυόσμος,
παρμεζάνα, βαλσαμικό ξύδι με μέλι)

Σαλάτα Αβοκάντο

(αβοκάντο, μαρούλι, φρέσκο κρεμμύδι,
ντομάτα, δυόσμο, καρύδια)

Τονοσαλάτα

(μαρούλι, τόνος, ντομάτα,
αγγούρι, μαγιονέζα)

Ντοματοσαλάτα

Μαρούλι

Χόρτα Εποχής

Salads

Cretan Salad

(tomato, cucumber, pepper, onion,
olives, rusk, mizithra, olive oil)

Greek Salad

(tomato, cucumber, onion,
pepper, olives, feta cheese)

Tomato, mozzarella, basil

Rocket Salad

(rocket, lettuce, balsamic,
vinegar, walnuts, mustard,
parmesan, sun-dried tomato)

Pomegranate Salad

(pomegranate, lettuce, rocket, carrots,
cherry tomatoes, onion, basil, parmesan,
balsamic vinegar with honey)

Avocado Salad

(avocado, lettuce, fresh onion,
tomato, mint, walnuts)

Tuna Salad

(lettuce, tuna, tomato,
cucumber, maionnaise)

Tomato Salad

Lettuce

Seasonal Greens

Σε όλα μας τα πιάτα,
χρησιμοποιούμε
παρθένο ελαιόλαδο



In all of our
dishes, we use
virgin olive oil

ΤΥΡΙΑ

Φέτα _____

Ανθότυρος _____

(φρέσκο μαλακό τυρί Χανίων,
με λίγα λιπαρά)

Κρητική Γραβιέρα _____

Μυζήθρα (πηχτόγαλο) _____

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ντάκος ο αγαπημένος μας _____

(παξιμάδι, μυζήθρα, ντομάτα)

Τζατζίκι _____

(γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο,
ξύδι, ελαιόλαδο)

Ταραμοσαλάτα _____

(αυγά ψαριών, σκόρδο, ελαιόλαδο)

Τυροκαυτερή _____

(τυρί, γιαούρτι, πιπεριά καυτερή)

Γαρίδες Αβοκάντο _____

(γαρίδες, αβοκάντο, μαγιονέζα, κέτσαπ)

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Πατάτες τηγαντές φρέσκιες _____

με ελαιόλαδο

Σκορδόψωμο _____

Ντολμαδάκια _____

(πράσινα αμπελόφυλλα, γεμιστά
με ρύζι και αρωματικά χόρτα)

Κολοκυθοκεφτέδες _____

(τυρί, κολοκύθι, μαϊντανό, συνταγή
της κας Μαρίας από το Πρασέ)

Ντοματοκεφτέδες _____

(ντομάτα, τυρί, φρυγανιά, συνταγή
της κας Μαρίας από το Πρασέ)

Τυροκροκέτες _____

(τυρί, μαϊντανό, δυόσμο)

CHEESES

ΦΕΤΑ

Anthotiros

(fresh soft cheese of Chania
with a little fat)

Cretan Graviera

(cretan yellow cheese PDO,
the pride of Crete)

Mizithra (Pihtogalo)

(fresh full fat, soft cheese)

COLD APPETIZERS

Ntakos, our beloved

(rusk, mizithra, tomato)

Tzatziki

(yogurt, cucumber, garlic,
vinegar, olive oil)

Taramosalata

(fish roe, garlic, olive oil)

Spicy Cheese Salad

(cheese, yogurt, hot pepper, chilli)

Avocado Shrimps

(shrimp, avocado,
mayonnaise, ketchup)

WARM APPETIZERS

Fresh fried potatoes

in Olive Oil

Garlic Bread

Stuffed vine leaves

(local green vine leaves, stuffed
with rice and cretan herbs)

Fried Zucchini Balls

(Cheese, zucchini, parsley, Recipe of
Mrs. Maria from Prases village)

Fried Tomato Balls

(tomato, cheese, recipe of Mrs.
Maria from Prases village)

Cheese Croquettes

(cheese, parsley, mint)

Σε όλα μας τα πιάτα,
χρησιμοποιούμε
παρθένο ελαιόλαδο



In all of our
dishes, we use
virgin olive oil

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Κεφτεδάκια

Κεφτεδάκια της Γιαγιάς

(κιμάς μοσχαρίσιο, μαϊντανός,
δυσόσμος, κρεμμύδι, αυγό)

Ανάμεικτα τηγανητά

(μελιτζάνες, κολοκύθια, μανιτάρια)

Στάκα

(παραδοσιακή λιχουδιά
με ανθό γάλακτος)

Στάκα με Αυγά

(παραδοσιακή λιχουδιά με
ανθό γάλακτος και αυγά)

Μαραθόπιτα

(φύλλο, μάραθο, κρεμμύδι)

Σφακιανή πίτα

(φύλλο, μυζήθρα)

Καλιτσούνια με τυρί

(φύλλο, διάφορα τυριά, δυσόσμος)

Καλιτσούνια ανάμεικτα

(άγρια χόρτα, άσπρο κρητικό
τυρί, φύλλο στο φούρνο)

Απάκι

(καπνιστό κρέας, σφακιανή συνταγή)

Λουκάνικα του Σήφν

Χοχλιοί μπουμπουριστοί

(Κρητική συνταγή, ελαιόλαδο,
ξύδι, δεντρολίβανο)

Σαγανάκι τυρί

Φάβα

Γαρίδες Σαγανάκι

(γαρίδες, φέτα, ντομάτα, πιπεριές)

Μύδια Σαγανάκι

(μύδια, φέτα, ντομάτα, πιπεριές)

Κρέπες με κιμά

(κρητική συνταγή, κιμάς, τυρί, κανέλλα)

WARM APPETIZERS

Meatballs

Grandmother's Meatballs

(veal minced meat, parsley,
mint, onion, egg)

Mix Fried vegetables

(aubergines, zucchinis, mushrooms)

Staka

(traditional delicacy with milk cream)

Staka with eggs

(traditional delicacy with
milk cream, eggs)

Pie with Cretan Herbs

(traditional pie, cretan herbs)

Pie from Sfakia

(traditional pie with mizithra)

Kalitsounia with Cheese

(handmade traditional pies
with local cheese)

Kalitsounia Mix

(handmade traditional pies
with wild herbs and cheese)

Apaki

(smoked meat, recipe from Sfakia)

Sifis' Sausages

Chocli Boubouristi

(cretan snails, traditional recipe,
olive oil, vinegar, rosemary)

Saganaki cheese

Fava

Shrimps saganaki

(shrimps, feta, tomato, peppers)

Mussels saganaki

(mussels, feta, tomato, peppers)

Crepes with minced meat

(cretan recipe, minced meat,
cheese, cinammon)

Σε όλα μας τα πιάτα,
χρησιμοποιούμε
παρθένο ελαιόλαδο



In all of our
dishes, we use
virgin olive oil

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

**Κλασικός Ελληνικός
Μουσακάς**
(πατάτα, μελιτζάνα, κιμάς, κρέμα)

Παστίτσιο
(κλασικό ελληνικό παστίτσιο)

Παπουτσάκια
(μελιτζάνα, κιμάς, κρέμα,
συνταγή από τη Σμύρνη)

Γαμοπίλαφο
(το κύριο πιάτο του Κρητικού Γάμου)

Κρεατότουρτα
(πασχαλινή συνταγή, αρνί, κρητικά
τυριά, φύλλο στο φούρνο)

Τσιγαριαστό
(αρνί στην κατσαρόλα,
παραδοσιακή κρητική συνταγή)

Κουνέλι κρασάτο
(κουνέλι, κρεμμύδι, κρασί, το φαγητό
της Κυριακής στην κατσαρόλα)

Αρνί του κλέφτη
(αρνί, μανιτάρια, κρεμμύδια, πράσινη
και κόκκινη πιπεριά, τυρί, ελαιόλαδο)

Ρολό Χοιρινό
(χοιρινό, καρότα, σέλερι, φέτα,
ελαιόλαδο, με σάλτσα μανιτάρια)

GREEK CUISINE

Classic Greek Mousaka
(potato, aubergine, minced
meat, bechamel)

Pastitsio
(family classic Greek pastitsio)

Papoutsakia
(aubergine, minced meat,
bechamel, recipe from Smyrna)

Gamopilafo
(main dish of the Cretan wedding)

Meat Pie
(Easter recipe, lamb, cretan cheeses,
phyllo, baked in the oven)

Tsigariasto
(lamb in the pot, traditional
cretan recipe)

Rabbit with wine
(rabbit, onions, wine, main
Sunday family dish)

Kleftiko
(lamb, mushrooms, onions, green
and red pepper, cheese, olive oil)

Roll of Pork
(pork, carrot, celery, feta, olive
oil with mushroom sauce)

ΠΙΑΤΑ ΧΩΡΙΣ ΚΡΕΑΣ

Γεμιστά “Ελληνικός Μύθος”
(ρύζι με αρωματικά χόρτα)

**Λαχανικά στο φούρνο με
σάλτσα “Μπριάμ”**
(κολοκύθι, μελιτζάνα, καρότο, πατάτα,
πιπεριά, ντομάτα, μαϊντανό, ελαιόλαδο)

VEGETARIAN DISHES

Stuffed tomatoes & peppers
“Greek myth” (rice with herbs)

**Vegetables in the oven with
sauce “Briam”**
(courgettes, aubergine, carrot, potato,
pepper, tomato, parsley, olive oil)

Σε όλα μας τα πιάτα,
χρησιμοποιούμε
παρθένο ελαιόλαδο



In all of our
dishes, we use
virgin olive oil

ΤΗΣ ΩΡΑΣ / ΣΧΑΡΑΣ

VEGETARIAN DISHES

Σουβλάκι χοιρινό

(χοιρινό, κρεμμύδι, πιπεριά)

Pork Souvlaki

(skewer of pork, onion, pepper)

Σουβλάκι Κότόπουλο

(κοτόπουλο, κρεμμύδι, πιπεριά)

Chicken Souvlaki

(Skewer of chicken, onion, pepper)

Φιλετάκια με μανιτάρια

(φιλέτο χοιρινό με σάλτσα μανιταριών)

Pork fillets with mushrooms

(pork fillets with mushroom sauce)

Ψαρονέφρι του Βοσκού

(ψαρονέφρι γεμιστό, σπανάκι, μυζήθρα, σάλτσα, μανιτάρια, μπέικον)

Shepherd's Pork Tenderloin

(pork tenderloin stuffed with spinach, mizithra, bacon and mushroom sauce)

Ψαρονέφρι

(χοιρινό φιλέτο)

Pork Tenderloin

(grilled pork fillet)

Μπιφτέκια

(μοσχαρίσιος κιμάς, μαϊντανός, κρεμμύδια, σκόρδο, γάλα)

Meat burgers

(veal minced meat, parsley, onions, garlic, milk)

Γύρος Χοιρινός

Gyros (pork)

Κεμπάπ

Kebab

Μπριζόλα Χοιρινή

Pork Steak

Παϊδάκια

Lamb Chops

Κοτόπουλο φιλέτο

Chicken fillet

Κοτόπουλο φιλέτο με σάλτσα επιλογής

(σάλτσα μανιταριών, σάλτσα κάρυ)

Chicken fillet with sauce

(mushroom, curry)

Ερωτοκότα

(κοτόπουλο, ντομάτα, πράσινη και κόκκινη πιπεριά, κρεμμύδι)

“Love” Chicken

(chicken, tomato, green and red pepper, onion)

Ρουμ Στέικ

(κόντρα μοσχαρίσιο φιλέτο, με σάλτσα μανιταριών και κρασί Μαδέρα)

Rum Steak

(veal steak fillet with mushroom sauce and Madeira wine)

**Όλα τα παραπάνω πιάτα σερβίρονται
με ρύζι και πατάτες τηγαντές.**

All the above dishes are served with rice and french fries.

Σε όλα μας τα πιάτα,
χρησιμοποιούμε
παρθένο ελαιόλαδο



In all of our
dishes, we use
virgin olive oil

ΦΙΛΕΤΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ

Φιλέτο μανιτάρια _____

Φιλέτο μπεαρνέζ _____

Φιλέτο πιπεράτο _____

Μπον φιλέ _____

VEAL FILLETS

Fillet with mushrooms

Fillet Bearnaise

Pepper fillet

Bon Fillet

Όλα τα παραπάνω πιάτα σερβίρονται
με ρύζι και πατάτες τηγανντές.

All the above dishes are served with rice and french fries.



ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΚΡΕΑΤΙΚΩΝ

Για 1 άτομο _____

Για 2 άτομα _____

(οι ποικιλίες αποτελούνται από
χοιρινό καλαμάκι, παϊδάκια,
μπιφτέκια, παντζέτα, λουκάνικα,
κοτόπουλο, πατάτες, ρύζι)

MEAT MIX PLATES

For 1 person

For 2 persons

(all platters contain pork souvlaki,
lamb chops, meat burgers, pancetta,
pork sausages, chicken, potatoes, rice)

Όλα τα παραπάνω πιάτα σερβίρονται
με ρύζι και πατάτες τηγανντές.

All the above dishes are served with rice and french fries.

Σε όλα μας τα πιάτα,
χρησιμοποιούμε
παρθένο ελαιόλαδο



In all of our
dishes, we use
virgin olive oil

ΨΑΡΙΑ

Ξιφίας _____

Ψιλό ψάρι _____

Τσιπούρα σχάρας _____

Σολομός _____

Μύδια φρέσκα με
σκόρδο και κρασί _____

Λαυράκι _____

Χταπόδι σχάρας* _____

Χταπόδι κρασάτο* _____

Γαρίδες* _____

Καλαμάρια* _____

FISHES

Sword fish

Small fish

Grilled sea Bream

Salmon

Fresh Mussels with
garlic & wine

Sea Bass

Grilled Octopus*

Octopus* cooked in wine

Shrimps*

Calamares*



* κατ. *frozen

Σε όλα μας τα πιάτα,
χρησιμοποιούμε
παρθένο ελαιόλαδο



In all of our
dishes, we use
virgin olive oil

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Γαριδομακαρονάδα

(ζυμαρικά, γαρίδες, φέτα, ντομάτα,
κρεμμύδι, σκόρδο, ελαιόλαδο)

Ναπολιτέν

(ζυμαρικά, σάλτσα ντομάτα, κρεμμύδι,
μαϊντανός, πιπεριά, ελαιόλαδο)

Μπολονέζ

(ζυμαρικά, μοσχαρίσιο κιμάς,
κρεμμύδι, μαϊντανός, δυόσμος,
κανέλλα, δάφνη, ντομάτα, ελαιόλαδο)

Σπαγγέτι με λαχανικά

(ζυμαρικά, ντομάτα, πιπεριά, μελιτζάνα,
κολοκύθι, κρεμμύδι, ελαιόλαδο)

ΠΙΤΣΕΣ

Σπέσιαλ

(ντομάτα, τυρί, ζαμπόν, μπέικον,
πιπεριά,μανιτάρια)

Τέσσερις εποχές

(ντομάτα, τυρί, κρεμμύδι,
πιπεριά,μανιτάρια)

Μαργαρίτα

(ντομάτα, τυρί)

Ζαμπόν

(ντομάτα, τυρί, ζαμπόν)

PASTA

Shrimp Spaghetti

(pasta, shrimps, feta, tomato,
onion, garlic, olive oil)

Napolitan

(pasta, tomato sauce, onion,
parsley, peper, olive oil)

Bolognese

(pasta, veal, minced meat,
onion, parsley, mint, cinnamon,
bay leaf, tomato, olive oil)

Veggie Spaghetti

(pasta, tomato, pepper, aubergine,
courgette, onion, olive oil)

PIZZAS

Special Pizza

(tomato, cheese, ham, bacon,
pepper, mushrooms)

Four Seasons Pizza

(tomato, cheese, onion,
pepper, mushrooms)

Margarita Pizza

(tomato, cheese)

Ham Pizza

(tomato, cheese, ham)



ΜΠΥΡΕΣ

Φιξ 500ml	_____
Μύθος 500ml	_____
Άμστελ 500ml	_____
Βαρελίσια 250ml	_____
Βαρελίσια 500ml	_____
Μπότα 1lt	_____
Μπύρα χωρίς αλκοόλ 500ml	_____

BEERS

Fix 500ml
Mythos 500ml
Amstel 500ml
Draught beer 250ml
Draught Beer 500ml
Boot shape glass 1lt
Alcohol Free Beer 500ml

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Γκαζόζα / Μπυράλ 230ml	_____
Πορτοκαλάδα / Λεμονάδα 230ml	_____
Σπράιτ / Σόδα 250ml	_____
Κόκα Κόλα / Light / Zera 250ml	_____
Εμφιαλωμένο Νερό 1lt	_____
Ανθρακούχο Νερό 330ml	_____
Ανθρακούχο Νερό 750ml	_____
Φυσικός Χυμός Πορτοκάλι	_____
Παγωμένο Τσάι	_____

REFRESHMENTS

Gazozza / Biral (greek cola) 230ml
Orangeade / Lemonade 230ml
Sprite / Soda Water 250ml
Coca Cola / Light / Zero 250 ml
Mineral Water 1lt
Sparkling Water 330ml
Sparkling Water 750ml
Natural Juice Orange
Ice Tea



ΠΟΤΑ

Μεταξά 3* _____

Μεταξά 5* _____

Μεταξά 7* _____

Ρεμί Μαρτίν _____

Ουίσκι _____

Ουίσκι Σπέσιαλ _____

Βότκα _____

Ούζο Πλωμάρι (καραφάκι) _____

Ούζο Βαρβαγιάννη (καραφάκι) _____

Τσικουδιά _____

Τσικουδιά καραφάκι _____

ΚΟΚΤΕΙΛΣ

Σαν Φρανσίσκο _____

Τεκίλα Σανράιζ _____

Σκρουντράιβερ _____

Μπακάρντι Κόλα _____

DRINKS

Metaxa 3*

Metaxa 5*

Metaxa 7*

Remy Martin

Whiskey

Special Whiskey

Vodka

Ouzo Plomari (carafe)

Ouzo Varvagianni

Raki

Raki (carafe)

COCKTAILS

San Fransisco

Bacardi Cola

Tequila Sunrise

Screw Driver



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Γραβιέρα με μέλι _____

Σφακιανή πίτα με μέλι _____

Μπακλαβάς _____

Μπακλαβάς με παγωτό _____

Γιαούρτι με μέλι _____

Κέικ Σοκολάτας _____

Κέικο Σοκολάτς με παγωτό _____

DESSERTS

Cretan cheese with honey

Sfakian pie with honey

Baclava

Baclava with ice cream

Yogurt with honey

Chocolate cake

Chocolate cake
with ice cream

ΠΑΓΩΤΑ

Σικάγο _____

Ανάμεικτο _____

ICE CREAMS

Chicago

Mixed ice cream

ΚΑΦΕΔΕΣ

Ελληνικός _____

Εσπρέσο _____

Καπουτσίνο _____

Νεσκαφέ _____

Ιρλανδέζικος _____

Τσάι _____

COFFEE

Greek coffee

Filter coffee

Cappuccino

Nescafe

Irish Coffee

Tea





Καλή Όρεξη

Bon Appetit

More Info



Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο).

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice)

Αγορανομικός Υπεύθυνος:

Person in Charge