



— MENU —

UTOPIA
THE FOOD BAR



HARPIN
HOTELS

— APPETIZERS —

Ciabatta burro all'aglio (5τεμ - pcs - stk.)

*Φρεσκοψημμένο τσιαπατάκι σε άρωμα σκόρδου
και βούτυρο με λιωμένο τυρί*

Freshly baked ciabatta with garlic and butter with melted cheese

*Frisch gebratene Chiapata mit Knoblaucharoma,
Butter und geschmolzenem Käse*

4.00€

Bruschetta (5τεμ - pcs - stk.)

*Φρεσκοψημμένες μπρουσκέτες σε μαριναρισμένη φρέσκια ντομάτα
με pesto βασιλικού και ζεστή mozzarella*

*Freshly baked bruschetta marinated in fresh tomato
with basil pesto and warm mozzarella*

*Frisch gebratene Bruschetta, mariniert in frischer Tomate,
mit Basilikum-Pesto und warmem Mozzarella Käse*

4.00€

Variety of sausages

*Λουκάνικα 3 διαφορετικών γεύσεων με φύλλα ρόκας
και γλάσο βαλσάμικο*

*Three kinds of sausages with rocket leaves
and balsamic glaze*

*Würstchen in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen mit Rucolablät-
tern und Balsamicoglasur*

8.50€

Patate al forno

*Φουρνιστές πατάτες με λιωμένο τυρί, καπνιστό μπέικον,
γλυκιά πάπρικα και φρέσκια κρέμα*

*Baked potatoes with melted cheese, smoked bacon,
sweet paprika and fresh cream*

*Ofenkartoffel mit geschmolzenem Käse, geräuchertem Speck,
süßem Paprika und frischer Creme*

5.00€

Funghi misto al panna

Ποικιλίαμανιταριών με σκόρδο, μαϊντανό και φρέσκια κρέμα

A mix plate of mushrooms with garlic, parsley and fresh cream

Champignon Vielfalt mit Knoblauch, Petersilie und frischer Creme

8.50€





SALADS

Caprese

Τρυφερές φέτες ντομάτες με τυρί mozzarella, pesto βασιλικού, κάπαρη και κρέμα βαλσάμικου

Tender slices of tomatoes with mozzarella cheese basil pesto, capers and balsamic cream

Zarte Tomatenscheiben mit Mozzarella Käse, Basilikum-Pesto Kapern und Balsamico Creme

6.00€

Summer watermelon salad

Δροσεροί κύβοι καρπουζιού με φέτα, πιπεριά τσίλι, κόλιανδρο, χυμό και ξύσμα λάιμ, μαϊντανό, ελαιόλαδο, ανθόνερο και κρέμα βαλσάμικου

Fresh watermelon cubes, with feta cheese, chili peppers coriander, lime juice and zest, parsley, extra virgin olive oil flower water and balsamic cream

Lattichherzen, Avocado mit Thunfisch, Zwiebel, Gurke, rotem Paprika und Kirschtomaten in Öl-Limetten Sauce

7.00€

Rucola e' parmigiano

Κλασική ιταλική σαλάτα με φρέσκια ρόκα, νιφάδες παρμεζάνας, ρινίσματα καρυδιού, λιαστή ντομάτα και dressing από μέλι βαλσάμικου

Classic Italian salad with fresh rocket, parmesan flakes, walnuts, sun dried tomato and balsam honey dressing

Klassischer italienischer Salat mit frischen Rucolablättern, Parmesanflocken, Walnuss Splitter, sonnengetrockneten Tomaten und Dressing aus Balsamico Honig

6.00€

Caesar's con pollo

Πράσινη σαλάτα με μπέικον, σπιτικά κρουτόν, φύλλα παρμεζάνας, ψητό κοτόπουλο και caesar's sauce

Green salad with bacon, homemade croutons, parmesan leaves, roasted chicken and caesar's sauce

Grüner Salat mit Speck, hausgemachten Croutons, Parmesanflocken, gebratenem Hühnerfleisch und Caesar Sauce

7.00€

RISOTTO

Cretan apaki Risotto

Ριζότο με Κρητικό απάκι, ντοματίνια και flakes γραβιέρας

Risotto with Cretan apaki, cherry tomatoes and gruyere flakes

Risotto mit kretischem Apaki, Kirschtomaten und kretischen Gravieraspäne

8.00€

Tartufo Risotto with mushrooms

Ριζότο με φρέσκαμανιτάρια, λάδι τρούφας και παρμεζάνα

Risotto with fresh mushrooms, truffle oil and parmesan cheese

Risotto mit frischen Champignons, Trüffelöl und Parmesan

8.50€



PASTAS & PIZZAS

Spaghetti Napolitana

Με σάλτσα φρέσκια ντομάτας και βασιλικό

With fresh tomato sauce and basil

Mit frischer Tomatensauce und Basilikum

6.00€

Spaghetti Bolognaise

Με παραδοσιακή σάλτσα από φρέσκια ντομάτα και μισοκάρσιο κιμά

With traditional fresh tomato sauce and minced beef

Mit traditioneller, frischer Tomatensauce und Rinder Hackfleisch

7.50€

Spaghetti Carbonara

Απολαυστική σάλτσα με σοταρισμένο μπέικον και ελαφριά κρέμα

Delicious sauce with sautéed bacon and light cream

Mit sautiertem Speck und feiner Cremesauce

7.50€

Tortellini il forno

Τορτελίνια στο φούρνο με 4 τυριά και τοπικά λαχανικά

Tortellini with 4 cheeses and local vegetables in the oven

Tortellini mit vier Käsesorten und lokalem Gemüse im Ofen

8.50€

Liguinni al Pesto

Με κουκουνάρι, κρέμα πέστο βασιλικού, παρμεζάνα, σκόρδο και ελαιόλαδο

With pine nuts, basil pesto cream, parmesan, garlic and olive oil

Mit Pinienkernen, Basilikum-Pesto-Creme, Parmesan
Knoblauch und Olivenöl

6.50€

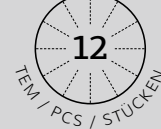
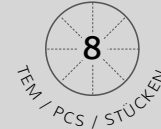
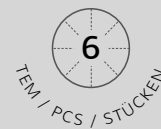
Penne de salmone

Με καπνιστό σολωμό, άνιθο, φρέσκο κρεμμύδι και άρωμα Κρητικής τσικουδιάς

With smoked salmon, dill, fresh onion and flavour of Cretan tsikoudia

Mit geräuchertem Lachs, Dill, frischen Zwiebeln
und Geschmack von kretischer Tsikoudia

8.50€



Margherita

Με φρέσκια σάλτσα ντομάτας και τυρί mozzarella

With fresh tomato sauce and mozzarella cheese

Mit frischer Tomatensauce und Mozzarella Käse

5.00€ | 7.00€ | 9.00€

Vegetarian

Με φρέσκια σάλτσα ντομάτας, μανιτάρι, πιπεριές πολύχρωμες, κρεμμύδι, τυρί, κολοκυθάκι και καλαμπόκι

With fresh tomato sauce, mushroom, colorful peppers, onion, cheese, zucchini and corn

Mit frischer Tomatensauce, Champignon, bunten Paprika, Zwiebel, Käse, Zucchini und Mais

6.50€ | 8.50€ | 10.50€

Peperona

Με τυρί mozzarella, πεπερόνι και φρέσκια σάλτσα ντομάτας

With mozzarella cheese, pepperoni and fresh tomato sauce

Mit Mozzarella Käse, Pfefferoni und frischer Tomatensauce

6.50€ | 8.50€ | 10.50€

Creta Greca

Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, μαύρες ελιές, πιπεριές, τύρι φέτα, φρέσκια ρίγανη και κρεμμύδι

Fresh tomato sauce, black olives, peppers, feta cheese, fresh oregano and onion

Frische Tomatensauce, schwarze Oliven, Paprika, Feta Käse, frisches Oregano und Zwiebel

5.50€ | 7.50€ | 9.50€

BBQ Pizza

Με κοτόπουλο, καλαμπόκι, μαύρο φασόλι, τυρί cheddar και BBQ sauce

With chicken, corn, black beans, cheddar cheese and BBQ sauce

Mit Hühnerfleisch, Mais, schwarzen Bohnen, Cheddar-Käse und BBQ Soße

7.00€ | 9.00€ | 11.00€



STREET FOOD EXPERIENCE

Cheddar Burger

Σε ψωμί brioche, με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, τυρί cheddar iceberg, ντομάτα, καραμελομένο κρεμμύδι και σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, σερβίρεται με πατάτες country

Beef burger on brioche bread, with cheddar cheese iceberg, tomato, caramelized onion and fresh tomato sauce served with country fries

Rindfleisch-Hamburger auf Briochebrot mit Cheddar-Käse Eisbergsalat Tomaten, karamellisierten Zwiebeln und frischer Tomatensoße, serviert mit Kartoffelspalten

9.50€

Tower Burger

Σε ψωμί brioche, με διπλό μοσχαρίσιο μπιφτέκι iceberg, ντομάτα, τηγανιτό αυγό, μπέικον και sauce μουστάρδας, σερβίρεται με πατάτες country και onion rings

Double beef burger on brioche bread with iceberg, tomato, fried egg bacon and mustard sauce served with country fries and onion rings

Doppelter Rindfleisch-Hamburger auf Briochebrot Eisbergsalat, Tomaten Spiegelei, Speck und Senf serviert mit Kartoffelspalten und Zwiebelringen

12.50€

BBQ Burger

Σε ψωμί brioche, με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, iceberg ντομάτα, cheddar, πίκλες και BBQ sauce σερβίρεται με πατάτες country και onion rings

Beef burger on brioche bread, with iceberg tomato, cheddar cheese, pickles and BBQ sauce served with country fries and onion rings

Rindfleisch-Hamburger auf Briochebrot mit Eisberg Tomaten, Cheddar-Käse, Essiggurken und BBQ-Sauce serviert mit Pommes Frites und Zwiebelringen

10.50€

Chicken Burger

Σε ψωμί brioche, με τραγανό φιλέτο κοτόπουλου cheddar, καραμελομένο κρεμμύδι, πίκλες, iceberg ντομάτα και σπιτική sauce Mayo και Ketchup σερβίρεται με πατάτες country

Crispy chicken fillet on brioche bread, with cheddar cheese, caramelized onion, pickles, iceberg, tomato and homemade Mayo and Ketchup sauce served with country potatoes

Knüspriges Hähnchenfilet auf Briochebrot mit Cheddar-Käse, karamellisierten Zwiebeln Essiggurken, Eisbergsalat, Tomaten und hausgemachter Mayo und Ketchup Sauce serviert mit Kartoffelspalten

10.00€

Fried Tender Chicken Wings in a basket

Τραγανές φτερούγες κοτόπουλου, με λάχανο Colslow πίκλες, πατάτες country και sweet και sour sauce

Crispy chicken wings, with Colslow cabbage, pickles country potatoes and sweet and sour sauce

Knüsprige Hähnchenflügel mit Colslow-Kohl Essiggurken, Kartoffelspalten und süß-saure Soße

8.50€

Greek Fish & Chips in a cone

Με τοπικό μπακαλιάρο και φρέσκες τηγανητές πατάτες

With local cod and fresh fries

Mit lokalem Hechtdorsch und Pommes Frites

8.00€





MAIN COURSE

Chicken fillet

Κοτόπουλο φιλέτο στη σχάρα μαριναρισμένο με λάιμ, κόλιανδρο και κασάσα, σερβιρισμένο με πατάτες country, τουρσί και sauce μουστάρδας

Grilled chicken fillet marinated with lime, coriander and kassasa served with country potatoes, pickles and mustard sauce
Gegrilltes Hähnchenfilet mariniert mit Limette, Koliander und Kassasa serviert mit Kartoffelspalten, Essiggurken und Senf

10.00€

Schnitzel

Λεπτό φιλέτο χοιρινού σε τραγανή κρούστα, με κρέμα πιπεριού λευκό κρασί και σάλτσα δαμάσκηνο

Tender fillet of pork in a crispy crust, with pepper cream white wine and plum sauce

Zartes Schweinfilet in knüspringer Kruste mit Pfeffercreme Weißwein und Pflaumensauce

9.00€

Beefteca

Γεμιστό μπιφτέκι με mozzarella, ντομάτα και αρωματικά σερβιρισμένο με ρύζι, πατάτες και sauce φρέσκων μανιταριών

Stuffed burger with mozzarella, tomato and herbs served with rice, potatoes and fresh mushroom sauce

Gefüllter Burger mit Mozzarella, Tomaten und Kräutern serviert mit Reis, Kartoffeln und Soße von frischen Pilzen

9.50€

Spare ribs

Με BBQ sauce, πατάτες country και σαλάτα εποχής συνοδευόμενα με sauce γιαουρτιού με άνιθο

With BBQ sauce, country potatoes and seasonal salad accompanied by yogurt sauce with dill

Mit BBQ-Soße, Kartoffelspalten und Sommersalat begleitet von Joghurtsoße mit Dill

11.00€

Stable farm Steak

Σπαλομπριζόλα με τοπικά λαχανικά στη σχάρα και σάλτσα Κρητικής γραβιέρας

With local grilled vegetables and Cretan graviera sauce

Mit lokalem gegrilltem Gemüse und kretischer Graviera-Soße

18.00€

Salmon Fillet

Με μπουκέτο λαχανικών ατμού και σάλτσα πορτοκάλι

With bouquet of steamed vegetables and orange sauce

Mit gedünstetem Gemüse und Orangensauce

11.50€

DESSERTS

Pana Cotta

Με ελαφριά κρέμα γιαουρτιού, συνδυάζεται με σιρόπι καραμέλας και βύσσινο

With light yogurt cream, combined with caramel syrup and sour cherry

Mit leichter Joghurtcreme wird es mit Karamellsirup und Sauerkirsche kombiniert

3.50€

Lemon Pie

Κλασική λεμονόπιτα με σιρόπι μελιού ανθών

Classic lemon pie with flower honey syrup

Klassischer Zitronenkuchen mit Blütenhonigsirup

4.50€

Delicious chocolate cake

Με παγωτό βανίλια

With vanilla ice cream

Mit Vanilleeis

5.50€

Red velvet

Με λαχταριστή σπιτική μαρμελάδα φρούτων

With delicious homemade fruit jam

Mit leckerer hausgemachter Fruchtarmelade

6.00€

Seasonal Fruits

Χιονισμένα με σκραπ μαρέγκας και σιρόπι καραμέλας

Snowed with meringue scraps and caramel syrup

Eingeschneit mit Baiserschrotte und Karamellsirup

4.00€





HARPIN
HOTELS