



The story of Cretan diet dates back to 4000 years. Excavations have shown that the ancient Cretans, the Minoans, consumed the same products as the modern Cretans do today

Through the centuries, the products remained the same but the recipes changed accumulating the experience that was passed from generation to generation

Today, in Swell we offer you a glimpse in this tradition that continues from generation to generation for millennia

Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας σε κάποιο συστατικό παρακαλείσθε να ενημερώσετε το προσωπικό μας

In case of an allergy or intolerance in an ingredient, please notify our staff

Σούπες - Soups

Κακαβιά με Θαλασσινό νερό, Σαφράν, αφρό από Lime και άρωμα Βασιλικού
“Kakavia” fish Soup with Sea water, Saffron, Lime foam and Basil scent
€10,50

Φάβα με Γαρίδα και Τραγανό με άρωμα Μαντζουράνας
Fava soup from Santorini Shrimp and “Tragano” with Marjoram essence
€8,50

Κρύα Τοματόσουπα με Αγγουρόσουπα, ρολό Χαρουπιού και αφρό γλυκιάς Μυζήθρας με φύλλα Χρυσού 24k.
Tomato cold soup with Cucumber soup Carob roll and sweet “Myzithra” cheese foam topped by Gold leaves 24k
€6,50

Κρύα & Ζεστά Ορεκτικά – Cold & Hot Appetizers

Αλμύρα με μους από Λευκό Ταραμά και τραγανά τσιπς από Γαριδάκι
“Almyra” greens along with a mousse from white Fish roe and crispy chips from Shrimps
€9,50

Carpaccio Σφυρίδας με Πετιμέζι, Ραπανάκι και σαλάτα Άγριας κόκκινης Ρόκας
Croaker Carpaccio with Molasses, Radish and a salad of wild red Rocket
€12,50

Κρεμμύδια γεμιστά με τυριά από τα Όρη της Κρήτης με σάλτσα Αγκινάρας
Stuffed Onions with Cretan Cheese and Artichoke sauce
€7,50

Ρολό από ασπράδι Αυγού με Σπαράγγια, Στάκα σεβριζισμένο πάνω σε Πατάτα και μαρμελάδα Τομάτας
Egg white roll with Asparagus, “Staka” served on a Potato and Tomato marmalade
€7,50

Καλαμάρι γεμιστό με αρωματικό Κιμά σεβριζισμένο με τσιγαριαστό Σταμναγκάθι και λάδι Τομάτας
Stuffed Calamari with aromatic Minced meat served with Stamnagathi wild greens and Tomato oil
€8,50

Πράσινη Φάβα με Χταπόδι και καραμελωμένα Κρεμμύδια
Green fava beans with Octopus and caramelized Onions
€8,00

Σαλάτες - Salads

Σαλάτα Ρόκας με Ανθόγαλο, Κανταΐφι, Φράουλες και σορμπέτ Λεμονοθύμαρου
Rocket Salad with Milk cream and “ Kadaifi”, Strawberries and Lemon-Sage sorbet
€9,50

Σαλάτα με Γεύσεις της Κρήτης, Αγουρίδα, μαριναρισμένη Γλυκοπατάτα και κρέμα Λιαστής Τομάτας
Salad with Cretan flavors with Sour grape, marinated sweet Potatoes and Sun dried Tomato cream
€8,50

Σαλάτα του Χωριού με Τοματίνια, Σελιανή Φέτα, φρέσκο Βασιλικό, Κρίταμο και υφές Ελιάς
Salad of the Village with Tomato Cherries, Feta cheese from Sellia, fresh Basil, pickled Crithmum and olive paste
€7,50

Ανάμεικτη σαλάτα με φρέσκα Φρούτα και σάλτσα Βατόμουρου
Mixed salad with fresh Fruits and Berries sauce
€9,00



Ζυμαρικά - Pasta

Μαγγίρι με ζεστό αφρό Μυζήθρας, άρωμα Βασιλικού και
Ανθότυρο
*Magiri Pasta with hot espuma from Myzithra, Basil aromas
and "Anthotyros" cream cheese*
€7,50

Πεπονάκι με Θαλασσινά
"Peponaki" pasta with sea food
€11,00

Παπαρδέλες με φρέσκο Ροφό με Τομάτα και Λάδι από
Βασιλικό από τον κήπο μας
*Linguini Pasta with fresh Grouper and Olive from Basil from
our garden*
€14,50

Μαύρες Ταλιατέλες με αποξηραμένο Αυγοτάραχο και
Φασκόμηλο
Black Tagliatelle with sun dried Egg roe and Sage
€12,50

Κύρια Πιάτα - Main Dishes

Κοτόπουλο γεμιστό με γλυκό Κρεμμύδι, Σταφίδες, Καρύδια
με σάλτσα Μανιταριών και πουρέ Σελινόριζας
*Chicken Stuffed with sweet Onions, Raisins and Nuts, with a
Mushroom sauce and Celeriac puree*
€13,00

Πράσινος Τόνος με πουρέ Καρότου, άρωμα καπνιστής
Πιπεριάς και Σταμναγκάθι
*Green Tuna with Carrot puree scented with smoked Pepper
and "Stamnagathi" wild greens*
€21,00

Μοσχάρι σιγομαγειρεμένο με Μανιτάρια, αστεροειδή
Γλυκάνισο σεβριτισμένο με πουρέ Παλικαριών και καπνιστό
Κρεμμύδι
*Veal slow cooked with Mushrooms, Anise served with
"Palikaria" legume and smoked Onion*
€16,00

Καπνιστή Σπαλομπριζόλα σεβριτισμένο με τσιγαριαστά
Χόρτα και χωριάτικες Πατάτες
Pork Steak
Served with "Tsigariasta" greens and village Potatoes
€16,50

Μοσχαρίσιο Διάφραγμα με αρωματικό Παστουρμά και
καπνιστά Λαχανικά
Skirt Steak with scented cured Beef and smoked Vegetables
€19,00

Λαβράκι με κρούστα Πορτοκαλιού σεβριτισμένο με Κρίταμο,
σοταρισμένα Βλίτα και σάλτσα Πορτοκαλιού
*Sea Bass in a crust from Orange served with Crithmum,
sautéed Pigweed and Orange sauce*
€19,50

Burger από Μοσχαρίσιο κιμά με αρωματικά βότανα και
χωριάτικες Πατάτες με την φλούδα τους
*Burger with Beef minced meat with aromatic herbs and
Potatoes on their skin*
€13,00



Επιδόρπια - Desserts

Πικρή Σοκολάτα με φεγγεντίνη, σάλτσα Φράουλας με
Δυόσμο και χιόνι Σοκολάτας
*Bitter Chocolate with feillantine,
Strawberry sauce with Mint and Chocolate snowflakes*
€7,50

Καραμελωμένα Φρούτα σε τραγανά φύλλα
με παγωτό Βανίλια από κατσικίσιο γάλα
*Caramelized fruits with crispy Leaves
and ice cream Vanilla from goat milk*
€9,50

Τηγανητή Μυζήθρα με πράσινο Φιστίκι
ζελέ Μελιού αρωματισμένο με Θυμαρί και σορμπέτ Λεμόνι
*Fried "Myzithra" cheese with green Peanuts
Jelly from Honey scented with Thyme and Lemon sorbet*
€6,50

Γαλακτοπούρεκο γκρατινέ με κρύο σιρόπι Πορτοκαλιού
*Custard filled pastry "galaktoureko" au gratin
with cold Orange syrop*
€8,00

Ποικιλία Παγωτών (1 μπάλα)
Selection of Ice Cream (1 scoop)
€2,50

Τυριά από τα Όρη της Κρήτης σε διάφορες υφές
*Selection of Cheeses from the mountains of Crete in different
textures*
€11,00

