

Q C E A N

Nurture your wellbeing through a menu designed to bring balance and restore digestive health. The wellness experts at Kēpos - our pioneering hub of wellbeing - organically blend wholesome creations through local recipes full of nutrients, low sugar and reduced calories based on quintessential Mediterranean cuisine.

Enjoy a dining experience to nourish, fuel and inspire you.

KĒPOS

OUR SELECT PRODUCTS

Handpicked Cretan ingredients brought to you at the Cove

Contributing to the local Cretan community and serving our Greek heritage are key to the Cove philosophy. In gastronomy terms, our belief in the importance of provenance has led us to forging strong relationships with small-scale producers throughout Greece and gathering the finest, freshest, local produce at the Cove.

Our chosen specialty ingredients include PDO products (Protected Designation of Origin); fused with the world-class expertise of Daios Cove chefs, a magically authentic dining experience is crafted for our guest to enjoy.



CHANIA

Honey / Honeycomb
by Aroma Kritis

Oranges
by Fragakis Farm

RETHYMNO

Meat
by Hasikou Butchery

Carob
by Creta Carob

IRAKLION

Rusks
by Hatzi Bakery

Eggs
by Syntichakis Farm

AGIOS NIKOLAOS

Olive oil
by the Kritsa Cooperative

Seliani Feta / Anthotiro cheese
by Siligardos Farm

Vegetables
by Gresko Family

Avocados
by Paterakis Farm

CRUDO BAR

Seabream tartare, chilled broth and samphire 28€
Ταρτάρ τσιπούρας, κρύος ζωμός και κρίταμος
NF KĒPOS

Beef tartare, toasted garlic bread 32€
Μοσχαρίσιο ταρτάρ, φρυγανισμένο ψωμί με σκόρδο
SF DF NF KĒPOS

Yellow tomato gazpacho and basil 20€
Σούπα γκασπάτσο με κίτρινη ντομάτα και βασιλικό
V SF DF NF KĒPOS

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person
Μέλη του Residents' Club έχουν τη δυνατότητα να επιλέξουν συνολικά τρία πιάτα ανά άτομο

SALADS

Tuna Poke bowl, seasonal fruits, edamame, cucumber, bean sprouts, yellow sushi rice 28€

Poke bowl τόνου, φρούτα εποχής, ενταμάμε, αγγούρι, φύτρες φασολιών,
κίτρινο ρύζι σούσι

DF KĒPOS

Heirloom tomato tartare, burrata, pistachios and herbs 30€

Ταρτάρ ντομάτας, μπουράτα, φιστίκια και μυρωδικά

SF GF KĒPOS

Baby gem lettuce, grilled chicken, pickled vegetables, pomegranate dressing 24€

Μαρούλι baby gem, ψητό κοτόπουλο, πίκλες λαχανικών, ντρέσινγκ ροδιού

GF SF NF KĒPOS

SANDWICHES & PITAS

Cold smoked salmon club sandwich, tobiko, light mayonnaise, citrus 26€

Δροσερό κλαμπ σάντουιτς με καπνιστό σολομό, τομπίκο,
ελαφριά μαγιονέζα, εσπεριδοειδή

KĒPOS

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person
Μέλη του Residents' Club έχουν τη δυνατότητα να επιλέξουν συνολικά τρία πιάτα ανά άτομο

MAIN COURSES

Chicken skewers marinated with greek yoghurt, grilled zucchini and eggplant 26€
Κοτόπουλο σουβλάκι μαριναρισμένο σε γιαούρτι, κολοκυθάκι και μελιτζάνα
στη σχάρα
SF NF KĒPOS

Grilled seabass fillet, roasted fennel, beurre blanc sauce 35€
Ψητό φιλέτο λαβράκι, φινόκιο, σάλτσα beurre blanc
GF SF NF KĒPOS

Pesto casarecce, parmesan, basil, olive oil 26€
Casarecce πέστο, παρμεζάνα, βασιλικός, ελαιόλαδο
VG SF KĒPOS

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person
Μέλη του Residents' Club έχουν τη δυνατότητα να επιλέξουν συνολικά τρία πιάτα ανά άτομο

DESSERTS

Lemon and soy milk crêpes, homemade carob spread 14€

Κρέπες με λεμόνι και γάλα σόγιας, σπιτικό άλειμμα χαρουπιού

V DF KĒPOS

Fresh fruit platter, raspberry sorbet 16€

Φρέσκα φρούτα εποχής, σορμπέ ράσπερι

V GF SF DF NF KĒPOS

Members of the Residents' Club are welcome to order three dishes in total per person
Μέλη του Residents' Club έχουν τη δυνατότητα να επιλέξουν συνολικά τρία πιάτα ανά άτομο

NUTRITION SYMBOLS

KĒPOS	Wellness dish / πιάτο ευεξίας
V	Vegan / αυστηρά χορτοφαγικό
VG	Vegetarian / χορτοφαγικό
GF	Gluten free / χωρίς γλουτένη
SF	Soy free / χωρίς σόγια
DF	Dairy free / χωρίς γαλακτοκομικά
NF	Nut free / χωρίς ξηρούς καρπούς

You are kindly requested to contact the restaurant manager if you suffer from any food allergy or intolerance to any product or substance. We will be happy to inform you about the ingredients we use to prepare the dishes or, if you prefer, we can prepare a substitute dish for you.

Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας, παρακαλούμε να ενημερώσετε τον υπεύθυνο του εστιατορίου. Θα είναι χαρά μας να σας ενημερώσουμε για τα συστατικά που χρησιμοποιούμε στα πιάτα μας και να προετοιμάσουμε μια εναλλακτική επιλογή για εσάς.

All courses may contain traces of wheat, barley, rye or triticale.

Όλα τα πιάτα ενδέχεται να περιέχουν ίχνη σιταριού, κριθαριού, σίκαλης ή τριτικάλε.

Inspection Representative: Antonis Bousdoglou / Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αντώνης Μπούσδογλου

Prices include all legal taxes and service charges.

Customers may refuse to pay if the restaurant does not issue a valid tax receipt or invoice for their purchase(s).

Φ.Π.Α και λοιποί φόροι συμπεριλαμβάνονται. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).