

# Signature Cocktails

## 1. Champagne Hula

---

Moët & Chandon champagne, pineapple rum, Grand Marnier liqueur, grenadine, pineapple juice

## 2. Royal de Beachcomber

---

Moët & Chandon champagne, Beefeater gin, crème de cassis, lime juice, watermelon

## 3. Sailing in Gold

---

Johnnie Walker Gold Label, Pear Williams liqueur, Lagavulin 16 Y.O, maple, Orange Bitters Fee Brothers, Grapefruit Bitters Fee Brothers, gold flakes

## 4. Queue de Fee

---

Grey Goose Poire vodka, absinthe, Chartreuse Green, Benedictine, basil, lime

## 5. Earl Grey fizz

---

Absolut Elyx vodka, Earl Grey tea, Moët & Chandon champagne lemon twist

## 6. Mango & Coconut Chilly

---

Havana Club white rum, coconut liqueur, dash hot fire tincture, mango, lime

## 7. Bubblegum

---

Beefeater gin, Campari, bubblegum, lime, orange juice

## 8. Basilic

---

Grey Goose poire vodka, pink grapefruit, thyme liqueur bigallet, lime, strawberry, basil, Extreme Absinthe Bitters

## 9. Forest Swizzle

---

Grey Goose orange vodka, fruits of the forest, lime in small cubes, lime, Mirabelle, Extreme Absinthe Bitters

## 10. Blackberry Collins

---

Beefeater gin, blackberry, lime, ginger ale

## 11. The Therapist

---

Vodka, Thé Vert Agrumes, pomegranate juice pomstar, passion fruit, pink grapefruit

## 12. Caramel and Popcorn

---

Vodka, caramel, lime, pieces popcorn

## 13. Peanut Butter Mule

---

Vodka, lime, peanut butter, Greek ginger beer

14. **Celebrity Choice**

---

Vodka, raspberry, pistachio, lime, bergamot perfume, fresh mint leaves, soda water

15. **Mai Tai a la Café**

---

Havana Club 7 Y.O, Zacapa 23 rum, Plantation rum overproof, Trinidad & Tobago 73abv, Cointreau, orgeat, Dash 100% arabica coffee tincture, sugar, lime, dash chocolate bitters

16. **Plummed Away**

---

Zacapa 23 rum, Umeshu Akashi-tai Shiraume liqueur, apple juice, lime, plum

17. **Bounty**

---

Bourbon whiskey, Coconut-flavored rum, Crème de Cacao (white) liqueur, grenadine, fresh orange juice

18. **Spicy Cucumber Daquiri**

---

Clement rum, cucumber, dashes hot fire tincture, lime

19. **Palomita**

---

Reposado tequila, pamplemousse rose liqueur, pamplemousse, lime, pink grapefruit

20. **Cherry Blossom**

---

Pedro Ximenez cherry, Beefeater gin, cherry liqueur, Carlos Alberto red vermouth, cherry cola fentiman's, yuzu

21. **Late Harvest (Low Alcohol)**

---

Vodka, Campari, Vin doux Samos sweet white wine, fresh orange juice

22. **Vita Viny (Low Alcohol)**

---

Vodka, lychee, pieces red seedless grapes, sparkling white wine, lime

***For more cocktails, please ask for the Cocktails Menu***

# Starters

## 23. Grilled eggplant tartar

---

with onion, oregano, sesame and traditional Greek "Galomizithra" cheese

## 24. Grilled wild mushrooms

---

with tomato, red pepper and thyme sauce

## 25. Burrata with various tomatoes

---

fresh basil and sourdough bread

## 26. Grilled Haloumi cheese

---

with quince syrup sauce

## 27. Potato crockets

---

with smoked meat and Hollandaise sauce

## 28. Lamb gnocchi

---

parmesan gnocchi with lamb, truffle and poached egg

## 29. Sweet and sour chicken

---

crispy tempura chicken bites with sweet and sour sauce served with basmati rice and cold pineapple chutney

## 30. Fresh spring roll

---

Filled with crispy pork, onion, red cabbage, carrot and sweet mango sauce

## 31. Lamb kebab

---

with a crispy crust, traditional Cretan "Xigalo" cheese and tomato jam

## 32. Beef meatballs

---

stuffed with mozzarella, tomato sauce and eggplant

## 33. Beef tartar

---

## 34. Beef carpaccio

---

with olive oil, crunchy black peppercorns, Parmesan and basil

## 35. Ceviche

---

sliced fresh fish of the day marinated with kumquat, fresh chili, red onion, coriander and black corn

## 36. Tuna tartar

---

tuna pieces marinated with lime, olive oil, chives, avocado and ginger

37. **Crab tartar**

---

with guacamole enriched with cream cheese, tobiko and cornbread croutons

38. **Squid with pesto**

---

thin sliced squid and shrimp with sauce made with Aegina pistachios

39. **Crispy phyllo pastry stuffed with seafood**

---

40. **Seafood mélange**

---

with tomato sauce, peppers and Feta cheese

41. **Steamed mussels**

---

with lemon and fresh basil

42. **Breaded shrimp**

---

fried in a potato batter and guacamole

43. **Grilled shrimp**

---

with lemon and olive oil sauce and fresh thyme

44. **Grilled octopus**

---

45. **Deep-fried squids**

---

46. **French fries**

---

47. **Fried potato skins with grated Cretan gruyère cheese**

---

## **Bread**

48. **Variety of breads (per person)**

---

49. **Garlic bread**

---

50. **Bruschetta with grapevine leaves**

---

mozzarella and chili

51. **Bruschetta with beef ragu**

---

mozzarella and fresh basil

# Salads

## 52. Traditional Greek salad with rusk

---

## 53. Salad with Mediterranean leaves

---

with avocado and sour grape vinaigrette dressing

## 54. Spinach salad

---

juicy beef fillets, grilled mushrooms, radish, cherry tomatoes and sauce made with Kotsifali grape juice

## 55. Poached piny chicory salad

---

with beef sausage and gruyère cheese

## 56. Nicoise salad

---

with rock samphire, crispy olives, boiled potato, anchovies, tuna, sautéed spinach, fresh green peas, egg and tomato coulis

## 57. Valerian salad

---

with rocket, spinach, French lettuce, dried aloe, juicy brie cheese bites and berries vinaigrette dressing

## 58. Roasted beetroot salad

---

with goat cheese, carrot, almonds and yogurt sauce

## 59. Quinoa

---

with cherry tomatoes, watercress, valerian cherries and pomegranate

## 60. Seafood salad

---

with various root vegetables and tahini-flavored olive oil and lemon dressing

# Risottos – Pasta

61. **Vegetable risotto**

---

62. **Risotto with porcini mushrooms**

---

and matured Cretan gruyère cheese

63. **Risotto with fennel**

---

leeks, pork and organic Cretan Feta cheese

64. **Seafood risotto**

---

65. **Rigatoni with braised oxtail and ricotta cheese**

---

66. **Tagliatelle with chicken**

---

with Cretan mushrooms, cream and fresh Cretan dittany

67. **Cretan traditional “skioufichta” spaghetti**

---

with braised rooster and anthotyro cheese

68. **Shrimp risotto with speck**

---

69. **Orzo with shrimp and Stilton cheese**

---

70. **Seafood spaghetti**

---

with tomato and basil

71. **Lobster spaghetti**

---

with ricotta, fresh tomato and basil

# Meat

## 72. Chicken thigh fillet

---

marinated with mustard and paprika, grilled and served with fries

## 73. Chicken breast fillet

---

with scented breaded crust, baked in the oven, served with mashed potatoes

## 74. Pork Rib-eye

---

served with mashed potatoes scented with Cretan herbs pesto sauce

## 75. Grilled pork tenderloin

---

with green apple chutney, served with Cretan groats

## 76. Stuffed pork tenderloin

---

with Feta cheese, fresh oregano, served with vegetable ratatouille

## 77. Slowly roasted lamb shank

---

served with traditional Cretan pilaf and 'Xigalo' cheese

## 78. Rack of lamb flavoured with marjoram marmalade

---

served with gnocchi, olive jam and traditional Greek Myzithra cheese

## 79. Beef sirloin with porcini mushroom butter and thyme

---

served with asparagus and mashed potatoes

## 80. Beef fillet 300g

---

served with rosemary-scented roasted potatoes and soy beans (edamame)

## 81. Rump steak

---

served with mashed potatoes, scented with a touch of Cretan herbs

## 82. Prime rib 700g

---

served with roasted sweet potatoes

## 83. Combo

---

beef fillet with shrimp and smoked gravy sauce, served with sweet potato

# Fish

84. **Fish soup (fresh fish of the day)**

---

85. **Sautéed croaker fillet**

---

with potato, spinach and dill

86. **Sea bass fillet**

---

with cicoria, porcini mushrooms and lemon sauce

87. **Grilled salmon fillet**

---

with basmati rice, boiled vegetables and homemade tartare sauce

88. **Fresh tuna fillet, medium grilled**

---

with a fresh herb salad and quinoa

89. **Gilthead sea bream**

---

stuffed with various vegetables

90. **Fish of the day** (price per kilo upon availability)

---

91. **Fish of the day grilled in salt** (price per kilo)

---

92. **Lobster** (price per kilo)

---

93. **Royal crab** (price per kilo)

---

# Sauces of your Choice

94. **Truffle and rosemary**

---

95. **Stilton sauce**

---

96. **Chimichurri**

---

97. **Tartar sauce**

---

98. **Béarnaise sauce**

---

99. **Pepper sauce**

---



# Desserts

---

## 100. White chocolate sphere with crèmeux

mango, crunchy meringue chunks and passion fruit sauce with lime

---

## 101. Caramel

white chocolate cream with crunchy praline base and caramelized hazelnuts

---

## 102. Crispy cinnamon phyllo dough

with vanilla cream and fresh strawberries

---

## 103. Walnut pie

with butter caramel sauce and ice cream

---

## 104. Chocolate soufflé

with fresh vanilla scented ice cream

---

## 105. Ice...berg

Madagascar vanilla ice cream, stracciatella, gianduja, crunchy hazelnuts and caramel with chocolate

---

## 106. Traditional Cretan pie

with traditional Cretan Myzithra cheese and honey

---

## 107. Ice cream from fresh milk and Madagascar vanilla (per scoop)

---

## 108. Combo plate of fruits

---



BEACHCOMBER

Français

# Cocktails Signature

## 1. Champagne Hula

---

Champagne Moët & Chandon, rhum-ananas, liqueur de Grand Marnier, grenadine, jus d'ananas

## 2. Royal de Beachcomber

---

Champagne Moët & Chandon, gin Beefeater, crème de cassis, jus de citron vert, pastèque

## 3. Sailing in Gold

---

Johnnie Walker Gold Label, liqueur de poire William, Lagavulin 16 ans d'âge, sirop d'érable, Orange Bitters Fee Brothers, Grapefruit Bitters Fee Brothers, copeaux d'or

## 4. Queue de Fee

---

Vodka Grey Goose Poire, absinthe, Chartreuse Green, Bénédictine, basilic, citron vert

## 5. Earl Grey fizz

---

Vodka Absolut Elyx, thé Earl Grey, Champagne Moët & Chandon, spirale de zeste de citron

## 6. Mango & Coconut Chilly

---

Rhum blanc Havana Club, liqueur de noix de coco, trait de teinture « hot fire », mangue, citron vert

## 7. Bubblegum

---

Gin Beefeater, Campari, bubblegum, citron vert, jus d'orange

## 8. Basilic

---

Vodka Grey Goose poire, pamplemousse rose, liqueur de thym Bigallet, citron vert, fraise, basilic, Extrême d'Absente Bitter

## 9. Forest Swizzle

---

Vodka Grey Goose orange, fruits de la forêt, petits cubes de citron vert, citron vert, Mirabelle, Extrême d'Absente Bitter

## 10. Blackberry Collins

---

Gin Beefeater, cassis, citron vert, ginger ale

## 11. The Therapist

---

Vodka, Thé Vert Agrumes, jus de grenade « pomstar », fruit de la passion, pamplemousse rose

## 12. Caramel and Popcorn

---

Vodka, caramel, citron vert, morceaux de popcorn

## 13. Peanut Butter Mule

---

Vodka, citron vert, beurre de cacahuète, Bière de gingembre grecque

#### 14. **Celebrity Choice**

---

Vodka, framboise, pistache, citron vert, arôme bergamote, feuilles de menthe fraîche, eau pétillante

#### 15. **Mai Tai a la Café**

---

Havana Club 7Y.O, rhum Zacapa 23, rhum Plantation Overproof, Trinidad & Tobago 73abv, Cointreau, orgeat, trait de teinture 100% café arabica, sucre, citron vert, pointe de chocolat amer

#### 16. **Plummed Away**

---

Rhum Zacapa 23, liqueur Umeshu Akashi-tai Shiraume, jus de pomme, citron vert, prune

#### 17. **Bounty**

---

Whisky bourbon, rhum parfumé à la noix de coco, liqueur Crème de Cacao (blanc), grenadine, jus d'orange frais

#### 18. **Spicy Cucumber Daquiri**

---

Rhum Clément, concombre, trait de teinture « hot fire », citron vert

#### 19. **Palomita**

---

Tequila Reposado, liqueur de pamplemousse rose, pamplemousse, citron vert, pamplemousse rose

#### 20. **Cherry Blossom**

---

Sherry Pedro Ximenez, Gin Beefeater, liqueur de cerise, vermouth Carlo Alberto rouge, cherry cola Fentiman's, yuzu

#### 21. **Late Harvest (peu alcoolisé)**

---

Vodka, Campari, Vin doux de Samos, jus d'orange frais

#### 22. **Vita Viny (peu alcoolisé)**

---

Vodka, litchi, grains de raisin sans pépins, vin blanc pétillant, citron vert

***Pour davantage de cocktails, demandez notre carte des cocktails***

# Entrées

## 23. Tartare d'aubergine grillée

---

aux oignons, origan, sésame et fromage grec traditionnel « Galomizithra »

## 24. Champignons sauvages grillés

---

aux tomates, poivron rouge et sauce au thym

## 25. Burrata aux tomates variées

---

basilic frais et pain au levain

## 26. Fromage Haloumi grillé

---

à la sauce de sirop de coing

## 27. Croquettes de pomme de terre

---

à la viande fumée et sauce hollandaise

## 28. Gnocchi à l'agneau

---

gnocchi de parmesan à l'agneau, truffe et œuf poché

## 29. Poulet aigre-doux

---

bouchées de poulet tempura croustillantes à la sauce aigre-douce, servies avec riz basmati et chutney froid d'ananas

## 30. Rouleaux de printemps frais

---

farcis au porc croustillant, oignon, chou rouge, carotte et sauce douce à la mangue

## 31. Kebab d'agneau

---

en croûte crouillante, au fromage traditionnel crétois « Xigalo » et compotée de tomates

## 32. Boulettes de bœuf

---

farcies à la mozzarella, sauce tomate et aubergine

## 33. Tartare de bœuf

---

## 34. Carpaccio de bœuf

---

à l'huile d'olive, poivre noir en grains, parmesan et basilic

## 35. Ceviche

---

poisson frais du jour émincé mariné au kumquat, poivre de Cayenne frais, oignon rouge, coriandre et maïs noir

## 36. Tartare de thon

---

morceaux de thon marinés au citron vert, huile d'olive, ciboulette, avocat et gingembre

37. **Tartare de crabe**

---

au guacamole enrichi de fromage à la crème, tobiko et croutons de pain de maïs

38. **Calamar au pesto**

---

calamar et crevettes émincés à la sauce aux pistaches d'Égine

39. **Pâte phyllo croustillante farcie aux fruits de mer**

---

40. **Mélange de fruits de mer**

---

à la sauce tomate, poivrons et fromage Féta

41. **Moules vapeur**

---

au citron et basilic frais

42. **Crevettes frites**

---

en panure de pomme de terre et guacamole

43. **Crevettes grillées**

---

sauce citron et huile d'olive et thym frais

44. **Poulpe grillé**

---

45. **Friture de calamars**

---

46. **Frites**

---

47. **Pelures de pomme de terre frites au fromage crétois « Gravièra » râpé**

---

## **Pain**

48. **Assortiment de pains (par personne)**

---

49. **Pain à l'ail**

---

50. **Bruschetta aux feuilles de vigne**

---

mozzarella et piment chili

51. **Bruschetta au ragoût de bœuf**

---

mozzarella et basilic frais

# Salades

52. **Salade grecque traditionnelle au pain biscotté**

---

53. **Salade verte méditerranéenne**

---

à l'avocat et vinaigrette de raisin vert

54. **Salade d'épinard**

---

filets de bœuf juteux, champignons grillés, radis, tomates cerises et sauce au jus de raisin Kotsifali

55. **Salade de chicorée épineuse pochée**

---

à la saucisse de bœuf et au gruyère

56. **Salade niçoise**

---

à la criste marine, olives croquantes, pomme de terre bouillie, anchois, thon, épinards sautés, petits pois frais, œuf et coulis de tomate

57. **Salade de mâche**

---

à la roquette, aux épinards, laitue française, aloé véra séché, bouchées de brie coulant et vinaigrette aux baies

58. **Salade de betterave rôtie**

---

au fromage de chèvre, carottes, amandes et sauce au yaourt

59. **Quinoa**

---

aux tomates cerises, cresson, baies de valériane et grenade

60. **Salade de fruits de mer**

---

aux jeunes pousses variées et vinaigrette aromatique au tahini, à l'huile d'olive et au citron

# Risottos – Pâtes

61. **Risotto de légumes**

---

62. **Risotto aux cèpes d'Italie**

---

et gruyère crétois affiné

63. **Risotto au fenouil**

---

poireaux, porc et fromage Féta crétois bio

64. **Risotto aux fruits de mer**

---

65. **Rigatoni à la queue de bœuf et à la ricotta**

---

66. **Tagliatelle au poulet**

---

champignons crétois, crème et dictame de Crète frais

67. **Spaghetti traditionnels crétois « skoufichta »**

---

au coq braisé et fromage Anthotyro

68. **Risotto de crevette au speck**

---

69. **Risoni aux crevettes et fromage Stilton**

---

70. **Spaghetti aux fruits de mer**

---

à la tomate et au basilic

71. **Spaghetti à la langouste**

---

à la ricotta, tomate fraîche et basilic



# Viande

## 72. Filet de cuisse de poulet

---

mariné à la moutarde et au paprika, grillé et servi avec des frites

## 73. Filet de poitrine de poulet

---

à la croûte aromatisée, cuit au four, servi avec une écrasée de pomme de terre

## 74. Côtes de porc

---

servi avec une écrasée de pomme de terre parfumée aux herbes crétoises et sauce au pesto

## 75. Filet mignon

---

au chutney de pomme verte, servi avec du gruau crétois

## 76. Filet mignon farci

---

au fromage Féta, origan frais, servi avec une ratatouille

## 77. Jarret d'agneau rôti lentement

---

servi avec un pilaf crétois traditionnel et du fromage « Xigalo »

## 78. Carré d'agneau à la marmelade de marjolaine

---

servi avec des gnocchi, confiture d'olives et fromage grec traditionnel Myzithra

## 79. Faux-filet de bœuf aux cèpes d'Italie, beurre et thym

---

servi avec des asperges et une écrasée de pomme de terre

## 80. Filet de bœuf 300g

---

servi avec des pommes de terre rôties parfumées au romarin, et fèves de soja (édamame)

## 81. Rumsteck

---

servi avec une écrasée de pomme de terre, parfumé d'une pointe d'herbes crétoises

## 82. Côte de bœuf rôtie 700g

---

servie avec des patates douces rôties

## 83. Combo

---

filet de bœuf aux crevettes et sauce gravy fumée, servi avec des patates douces

# Poisson

84. Soupe de poisson (poisson frais du jour)

---

85. Filet de maigre sauté

---

aux pommes de terre, aux épinards et à l'aneth

86. Filet de loup de mer

---

à la chicorée sauvage, cèpes d'Italie et sauce au citron

87. Filet de saumon grillé

---

au riz basmati, légumes bouillis et sauce tartare maison

88. Filet de thon frais grillé tendre

---

à la salade d'herbes fraîches et au quinoa

89. Daurade royale

---

farcie aux légumes variés

90. Poisson du jour (prix au kilo, selon disponibilité)

---

91. Poisson du jour grillé en croûte de sel (prix au kilo)

---

92. Homard (prix au kilo)

---

93. Crabe royal (prix au kilo)

---

# Sauces de votre choix

94. Truffe et romarin

---

95. Sauce Stilton

---

96. Chimichurri

---

97. Sauce tartare

---

98. Sauce béarnaise

---

99. Sauce au poivre

---

# Desserts

## 100. Sphère de chocolat blanc

---

à la crème de mangue, éclats de meringue croustillante et sauce au fruit de la passion et pointe de citron vert

## 101. Caramel

---

crème de chocolat blanc à la praline croustillante et aux noisettes caramélisées

## 102. Feuilleté croustillant de pâte phyllo à la cannelle

---

à la crème à la vanille et fraises fraîches

## 103. Gâteau aux noix

---

à la sauce de caramel de beurre et crème glacée

## 104. Soufflé au chocolat

---

à la crème glacée parfumée à la vanille fraîche

## 105. Ice...berg

---

crème glacée vanille de Madagascar, Stracciatella, Gianduja, noisettes croustillantes et caramel au chocolat

## 106. Gâteau traditionnel crétois

---

au fromage crétois traditionnel Myzithra et au miel

## 107. Crème glacée au lait frais et à la vanille de Madagascar (par balle)

---

## 108. Plateau de fruits Combo

---



Indulge in an unforgettable experience with the most luxurious shisha pipes ever made. Please ask our waiter about available flavors and cocktails.

Offrez-vous une expérience inoubliable grâce à nos narguilés, parmi les plus luxueux jamais fabriqués.



For cigar aficionados who appreciate and know how to enjoy a great smoke, Beachcomber offers a selection of fine cigars (on availability basis) to suit every taste. Just ask our waiter.

Pour les amateurs et connaisseurs sachant apprécier un bon cigare, le Beachcomber vous propose une sélection de cigares raffinés (selon disponibilité) capable de combler tous les goûts. Adressez-vous à notre serveur.

SPECIAL DIETARY NEEDS. Please inform your waiter if you have any food allergies or dietary needs, prior to ordering.

We use virgin olive oil. Fried foods are fried in corn oil.  
Crustaceans are frozen.

All prices are in Euro. Prices are valid until October 2017.

Prices include: service charge, Municipal Tax and VAT.

Managing Director: Manolis Marinakis

RÉGIMES SPÉCIAUX Merci de bien vouloir informer votre serveur de toute allergie alimentaire ou régime spécial, avant de passer commande.

Nous cuisinons à l'huile d'olive vierge. Les aliments frits sont frits à l'huile de maïs. Les crustacés sont congelés.

Prix en Euro. Les prix indiqués sont valables jusqu'à octobre 2017. Les prix incluent : service, taxe municipale et TVA.

Directeur : Manolis Marinakis

Edition #1