

Lemoni's enticing menus bring you the  
sundrenched taste of the  
Mediterranean. Whether its sharing  
plates or salads, grilled fish or classic  
favourites, enjoy your choices perfectly  
presented in our vibrant seaview  
surroundings. Where better to  
celebrate the sunset with cocktail in  
hand?

## SHARING CHOICES

**Bruschetta with mozzarella, prosciutto,  
rocket leaves and basil oil** 19.20 €

Bruschetta à la mozzarella, au prosciutto, à la roquette  
et à l'huile de basilic

Bruschetta mit Mozzarella, Prosciutto, Rucola und  
Basilikumöl

**Shrimps saganaki with fresh tomato  
basil tomato fume and feta cheese  
gradinate in the oven** 15.50€

Saganaki de crevettes à la fumée de tomate fraîche au  
basilic et à la feta grainé au four

Shrimps Saganaki mit frischer Tomate, Basilikum,  
Tomatendunst und Feta-Käse im Ofen überbacken

**Steamed mussels with ouzo and white  
wine with vegetables** 16.00€

Moules cuites à la vapeur avec de l'ouzo et du vin blanc  
avec des légumes

Gedämpfte Muscheln mit Ouzo und Weißwein mit  
Gemüse

**Hummus with grilled pita bread** 9.70€

Houmous avec pain pita grillé

Hummus mit gegrilltem Fladenbrot

**Sea bass Carpaccio** 15.70€

Carpaccio de bar

Carpaccio vom Wolfsbarsch

**Cretan Graviera cheese saganaki** 14.00€

Saganaki au fromage crétois Graviera

Saganaki aus kretischem Graviera-Käse

**"Kalamari" Fried squid with white  
tarama and crittamon** 17.50€

Calmar frit "Kalamari" avec tarama blanc et crittamon

"Kalamari" gebratener Tintenfisch mit weißem Tarama  
und Crittamon

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are  
not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic  
reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should  
ask a member of the team for information on the allergen content of our  
food.

# SALADS

**Mediterranean salad with tomatoes, cucumber, parsley and virgin olive oil** **13.50€**

Salade méditerranéenne avec tomates, concombre, persil et huile d'olive vierge

Mediterraner Salat mit Tomate, Gurke, Petersilie und nativem Olivenöl

**Tubule salad with couscous, cucumber, vegetables, fresh mint with olive oil and lemon sauce** **15.50€**

Salade de tubercules avec couscous, concombre, légumes, menthe fraîche, sauce à l'huile d'olive et au citron

Röhrensalat mit Couscous, Gurken, Gemüse und frischer Minze mit Olivenöl und Zitronensauce

**Green salad with avocado, cherry tomatoes and citrus fruits dressing** **16.50€**

Salade verte avec avocats, tomates cerises et vinaigrette aux agrumes

Grüner Salat mit Avocado, Kirschtomaten und Zitrusfrüchte-Dressing

**Cretan salad with cherry tomatoes, sour Cretan cheese, oliveoil and fresh oregano** **14.50€**

Salade crétoise avec tomates cerises, fromage crétois aigre, huile d'olive et origan frais

Kretischer Salat mit Kirschtomaten, saurem kretischem Käse, Olivenöl und frischem Oregano

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

# PASTAS

<b>Spaghetti Bolognese</b>	<b>9.00€</b>
Spaghetti à la bolognaise Spaghetti Bolognese	
<b>Spaghetti Neapolitan with fresh tomato and basil</b>	<b>9.00€</b>
Spaghetti napolitains à la tomate fraîche et au basilic Spaghetti Neapolitaner mit frischen Tomaten und Basilikum	
<b>spaghetti with anchovies, hot peppers and cherry tomatoes</b>	<b>15.50€</b>
spaghetti aux anchois, piments et tomates cerises Spaghetti mit Anchovis, Peperoni und Kirschtomaten	
<b>Orzo with shrimps with fresh tomato and local aromatics</b>	<b>25.50€</b>
Orzo aux crevettes avec tomates fraîches et aromates locaux Orzo mit Garnelen mit frischer Tomate und lokalen Aromaten	

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

## MAIN COURSE

**Mixed Paella with chicken and sea food** 26.50€

Paella mixte avec poulet et fruits de mer Sardines

Gemischte Paella mit Huhn und Meeresfrüchten

**Beef Tagliata with vegetables** 32.50€

Tagliata de bœuf aux légumes

Rindfleisch-Tagliata mit Gemüse

**Lamb "Kleftiko" with fresh vegetables,  
tomatoes and graviera cheese** 27.50€

Agneau "Kleftiko" avec légumes frais, tomates et  
fromage graviera

Lamm "Kleftiko" mit frischem Gemüse, Tomaten und  
Graviera-Käse

**Pork grilled pancetta with baby potatoes  
and mustard sauce** 23.50€

Porc grillé à la pancetta avec pommes de terre grelots et  
sauce à la moutarde

Gegrillter Bauchspeck vom Schwein mit Babykartoffeln  
und Senfsauce

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

## MAIN COURSE

**Beef fillet skewer with grilled vegetables and spicy carrot dip** 32.00€

Brochette de filet de bœuf avec légumes grillés et sauce épicée à la carotte  
Rinderfiletspieß mit gegrilltem Gemüse und pikantem Karottendip

**Grilled meatballs with cherry tomatoes, oven baked vegetables, pita bread, fried potatoes and spicy sour yoghurt dip** 18.50€

Boulettes de viande grillées avec tomates cerises, légumes cuits au four, pain pita, pommes de terre frites et sauce au yaourt épicé. de porc avec pommes de terre et sauce sauce  
Gegrillte Fleischbällchen mit Kirschtomaten, Ofengemüse, Fladenbrot, Bratkartoffeln und würzigem Sauerjoghurt-Dip

**Grilled Lamb chops with fresh vegetables, spicy Cretan sour cheese dip and fried potatoes** 25.50€

Côtelettes d'agneau grillées avec légumes frais, sauce épicée au fromage crétois et pommes de terre frites  
Gegrillte Lammkoteletts mit frischem Gemüse, würzigem kretischen Sauerkäsedip und Bratkartoffeln

**Sea bream with seasonal greens, steamed vegetables and oil lemon sauce** 26.50€

daurade royale avec légumes de saison, légumes vapeur et huile de citron  
Seebrasse mit Grünzeug der Saison, gedünstetem Gemüse und Zitronenöl

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.