



Mediterranean à la carte “Candia”



MIT SIS
ROYAL MARE



Our Story. Written together.

50 Years of the Finest Greek Hospitality

Every great journey begins with a dream.

In 1976, on the island of Kos,
that dream reshaped hospitality-putting
people and genuine care at its heart.

Inspired by the Greek tradition of philoxenia,
we created places where guests feel welcome
and at home. Around every table, meals are shared,
glasses are raised, stories are told, and simple
moments become lasting memories.

With authenticity and respect,
we continue to offer experiences
that bring people together.

**Because every guest is unique.
Every experience is personal.
And every moment of taste and celebration
becomes part of our shared story.**

Soups

Velvety chicken
velvety chicken soup,
chicken pieces, croutons

Mushroom truffle soup 
various types of mushrooms,
mushroom patty, thyme, garlic, truffle oil

Starters

Strawberry salad
mixed lola lettuce salad, rocket salad,
baby spinach, roasted hazelnut, strawberry fillet,
strawberry balsamic dressing, manouri cheese

Greek salad
cherry tomatoes variety, pickled onion,
cucumber gel, feta ice cream, oregano,
barley rusk, aromatic oil, olive powder

Sea bass ceviche
cuttlefish ink mayo, pickled onion,
samphire, orange gel, chili mayo, rocket salad,
sea bass marinated in lime, orange, soy, sriracha

Greek arancini
trahanas, "apaki" (Cretan smoked pork),
mushrooms, spicy mayo

Marinated octopus
grilled octopus marinated in herb vinaigrette,
fava bean soup, cherry tomato confit,
fried capers, orange ketchup

Main course

"Skioufihta" with chicken
heavy cream, chicken, garlic, thyme,
Parmesan cheese, portobello mushrooms, truffle oil

Shrimp orzo
smoked aubergine purée, aromatic herbs,
garlic, onion, marinated sautéed shrimps

Mushroom risotto

mushroom purée, various mushrooms,
garlic, thyme, Parmesan cheese

Chicken fillet

chicken fillet, sweet potato purée, asparagus,
gravy sauce, flavoured butter, basil oil

Pancetta pork

slow-cooked pork, orange caramel sauce,
potato terrine with herbs, baby carrots,
aromatic oil

Sirloin beef

beef fillet, vintage sweet wine sauce,
air baguette (mushroom, truffle, cheese cream),
celeriac purée, sour apple

Grilled tuna steak

grilled tuna marinated in aromatic herbs,
sautéed vegetable spaghetti, sesame oil,
sesame, breaded baby carrots, soy gel

"Mosaic"

"mosaic" sea bream fillet, seaweed and herbs,
seasonal vegetables, beet purée,
seafood egg "avgolemono"

Desserts

Vanilla cake

Chocolate cake

Exotic baba



Σούπες

Βελουτέ κοτόπουλο
βελουτέ σούπα κοτόπουλου,
κοτόπουλο κομμάτια, κρουτόν

Σούπα μανιτάρι τρούφα 
διάφορα είδη μανιταριών, πατέ μανιτάρι,
θυμάρι, σκόρδο, λάδι τρούφας

Ορεκτικά

Σαλάτα φράουλα
ανάμεικτη σαλάτα λόλα, ρόκα, σπανάκι baby,
καβουρδισμένο φουντούκι, φράουλα φιλέτο,
βαλσάμικο φράουλα, μανούρι

Χωριάτικη σαλάτα
διαφορά τοματίνια, πίκλα κρεμμύδι, τζελ αγγούρι,
παγωτό φέτα, ρίγανη, κριθαροκουλούρο,
αρωματικό λαδί, πούδρα ελιά

Σεβίτσε λαβράκι
μαγιονέζα από μελάνη σουπιάς, πίκλα κρεμμύδι, κρίταμο,
τζελ πορτοκάλι, μαγιονέζα τσίλι, ρόκα, λαβράκι μαριναρισμένο σε λάιμ,
πορτοκάλι, σόγια, σιράτσα

Ελληνικό αρανσίνι
τραχανάς, απάκι-καπνιστό χοιρινό,
μανιτάρια, πικάντικη μαγιονέζα

Χταπόδι μαρινάτο
χταπόδι σχάρας μαριναρισμένο
σε βινεγκρέτ μυρωδικών, φάβα, ντοματίνι κονφί,
κάπαρη τηγανητή, κέτσαπ πορτοκάλι

Κυρίως

Σκιουφιχτά κοτόπουλο
κρέμα γάλακτος, κοτόπουλο, σκόρδο, θυμάρι,
παρμεζάνα, μανιτάρια πορτομπέλο, λάδι τρούφας

Κριθαρότο γαρίδας
πουρές καπνιστής μελιτζάνας, αρωματικά βότανα,
σκόρδο, κρεμμύδι, μαριναρισμένες γαρίδες σωτέ



Ριζότο μανιταριών 
πουρές μανιτάρι, διάφορα μανιτάρια,
σκόρδο, θυμάρι, παρμεζάνα

Φιλέτο κοτόπουλο
κοτόπουλο φιλέτο, πουρές γλυκοπατάτας,
σπαράγγια, σάλτσα gratin, αρωματικό βούτυρο, λάδι βασιλικού

Χοιρινή πανσέτα
χοιρινό σιγομαγειρεμένο, σάλτσα καραμέλα πορτοκάλι,
τερίνα πατάτα με μυρωδικά, καρότο baby, αρωματικό λάδι

Μοσχάρι κόντρα
μοσχάρι φιλέτο, σάλτσα παλαιωμένου γλυκού κρασιού,
air budget (μανιτάρι, τρούφα, κρέμα τυρί),
πουρές σελινόριζα, ξινόμηλο

Τόνος στη σχάρα
τόνος σχάρας μαριναρισμένος με αρωματικά βότανα,
σοτέ σπαγγέτι λαχανικών, σησαμέλαιο,
σουσάμι, καρότα baby πανέ, τζελ σόγιας

Μωσαϊκό
φιλέτο τσιπούρα μωσαϊκό, φύκι και μυρωδικά,
λαχανικά εποχής, πουρές παζάρι,
αυγολέμονο θαλασσινών

Επιδόρπια

Κέικ βανίλιας

Κέικ σοκολάτας

Εξωτικός μπαμπάς



Suppen

Hühnercreme
cremige Hühnersuppe,
Hühnerfleischstücke, Croutons

Pilz-Trüffel-Suppe 
verschiedene Pilzsorten, Pilz-Pastetchen,
Thymian, Knoblauch, Trüffelöl

Vorspeisen

Erdbeersalat
gemischter Lollo-Blatt-Salat, Rucolablätter,
junger Spinat, geröstete Haselnüsse, Erdbeerfilet,
Erdbeer-Balsamico-Dressing, Manouri-Käse

Griechischer Salat
verschiedene Kirschtomaten eingelegte Zwiebeln,
Gurken-Gel, Feta-Eis, Oregano, Gerstenzwieback,
Aromaöl, Olivenpulver

Wolfsbarsch-Ceviche
Tintenfisch-Mayonnaise, eingelegte Zwiebeln, Meerfenchel,
Orangen-Gel, Chili-Mayonnaise, Rucolablätter, Seebarsch,
mariniert in Limette, Orange, Soja, Sriracha-Sauce

Griechische Arancini
Teigwaren „Trachanas“, „Apaki“
(geräuchertes Schweinefleisch aus Kreta),
Pilze, pikante Mayonnaise

Marinierter Oktopus
gegrillter Oktopus, mariniert in Kräutervinaigrette,
Suppe von Platterbsen, Confit aus Kirschtomaten,
frittierte Kapern, Orangenketchup

Hauptspeisen

„Skioufichta“ mit Hühnchen
Sahne, Hähnchenfleisch, Knoblauch, Thymian,
Parmesan, Portobello-Pilze, Trüffelöl

Garnelen-Orzo
geräuchertes Auberginenpüree, aromatische Kräuter,
Knoblauch, Zwiebeln, marinierte sautierte Garnelen



Risotto mit Pilzen

Pilzpüree, verschiedene Pilzsorten,
Knoblauch, Thymian, Parmesan

Hähnchenfilet

Hähnchenfilet, Püree von Süßkartoffeln,
Spargel, Bratensauce, aromatisierte Butter,
Basilikumöl

Pancetta vom Schwein

langsam gegartes Schweinefleisch,
Orangen-Karamell-Sauce,
Kartoffelterrinen mit Kräutern,
junge Möhren, Aromaöl

Sirloin-Steak

Rinderfilet, Vintage-Süßweinsauce,
Air-Baguettes (Pilze, Trüffel, Käsecreme),
Knollenselleriepüree, grüner Apfel

Gegrilltes Thunfischsteak

gegrillter Thunfisch, mariniert in aromatischen
Kräutern, sautierte Gemüse-Spaghetti, Sesamöl,
Sesam, panierte Baby-Möhren, Soja-Gel

„Mosaic“

Filet von der Seebrasse „Mosaic“, Meeresalgen
und Kräuter, Gemüse der Saison, Rote-Bete-
Püree, Eier-Zitronen-Sauce „Avogolemono“

Dessert

Vanillekuchen

Schokoladenkuchen

Baba mit exotischen Früchten

Soupes

Poulet fondant

velouté de poulet, morceaux
de poulet, croûtons

Soupe aux champignons et à la truffe V

diverses variétés de champignons, galette
de champignon, thym, ail, huile de truffe

Entrées

Salade à la fraise

salade mélangée de laitue lollo, salade de roquette,
pousse d'épinards, noisettes rôties, tranches de fraise,
sauce au vinaigre balsamique et à la fraise, fromage manouri

Salade grecque

tomates cerises variées, oignon mariné,
gelée de concombre, glace à la feta, origan,
biscottes d'orge, huile aromatisée, poudre d'olive

Ceviche de bar

mayonnaise à l'encre de seiche, oignon mariné,
salicorne, gelée d'orange, mayonnaise au chili,
salade de roquette, bar mariné au citron vert,
orange, soja, sriracha

Arancini à la grecque

trahana, «apaki» (porc fumé crétois),
champignons, mayonnaise épicée

Poulpe mariné

poulpe grillé mariné dans une vinaigrette aux
fines herbes, soupe de fèves, tomates cerises confites,
câpres frites, ketchup à l'orange

Plat principal

«Skioufichta» au poulet

crème fraîche, poulet, ail, thym, parmesan,
champignons portobello, huile de truffe

Orzo aux crevettes

purée d'aubergines fumées, herbes aromatiques,
ail, oignon, crevettes sautées marinées

FR

Risotto aux champignons ^V
purée de champignons, divers champignons,
ail, thym, parmesan

Filet de poulet
filet de poulet, purée de patate douce, asperge,
sauce au jus de viande, beurre aromatisé,
huile au basilic

Pancetta de porc
porc mijoté, sauce au caramel et à l'orange,
terrines de pommes de terre aux fines herbes,
mini carottes, huile aromatisée

Entrecôte de bœuf
filet de bœuf, sauce au vin doux à l'ancienne,
chausson farci (champignon, truffe, fromage à la crème),
purée de céleri, pomme acidulée

Steak de thon grillé
thon grillé mariné aux herbes aromatiques,
spaghettis aux légumes sautés, huile de sésame,
sésame, mini carottes panées, gelée de soja

«Mosaïque»
filet de daurade «mosaïque», algues et herbes fines,
légumes de saison, purée de betteraves,
œufs aux fruits de mer «avgolemono»

Douceurs

Gâteau à la vanille

Gâteau au chocolat

Baba exotique

Zupy

Aksamitny kurczak
zupa z aksamitnego kurczaka,
kawałki kurczaka, grzanki

Zupa grzybowa z truflami 
różne rodzaje grzybów, burger grzybowy,
tymianek, czosnek, olej truflowy

Przystawki

Sałátka z truskawkami
mieszanka sałat lollo, rukola, szpinak baby,
prażone orzechy laskowe, filetowane truskawki,
dressing balsamiczno-truskawkowy, ser manouri

Sałátka grecka
różne pomidorki koktajlowe, marynowana cebula,
żel z ogórka, lody z sera feta, oregano, grzanka jęczmienna,
aromatyczny olej, puder z oliwek

Ceviche z okonia morskiego
majonez z atramentem z mątwy, marynowana cebula,
soliród, żel z pomarańczy, majonez chili, rukola,
okoń morski marynowany w limonce,
pomarańcza, soja, sriracha

Greckie arancini
trahana, „apaki”
(kreteńska wędzona wieprzowina),
pieczarki, pikantny majonez

Marynowana ośmiornica
grillowana ośmiornica marynowana w ziołowym winegret,
zupa z bobu, konfitowane pomidorki koktajlowe,
smażone kapary, ketchup z pomarańczy

Dania główne

„Skioufichta” z kurczakiem
śmietana kremówka, kurczak, czosnek, tymianek,
parmezan, portobello, olej truflowy

Makaron orzo z krewetkami
purée z wędzonego bakłażana, aromatyczne zioła,
czosnek, cebula, marynowane krewetki sauté



Risotto z grzybami ^V

purée z grzybów, różne grzyby, czosnek,
tymianek, parmezan

Filet z kurczaka

filet z kurczaka, purée ze słodkich ziemniaków,
szparagi, sos pieczeniowy, masło smakowe,
olej bazyliowy

Wieprzowina a la pancetta

wolno gotowana wieprzowina, sos pomarańczowo
-karmelowy, ziemniaczana terrina z ziołami,
młode marchewki, aromatyczny olej

Polędwica wołowa

filet wołowy, sos ze słodkiego jakościowego wina,
napowietrzona bagietka (grzyb, trufła, krem serowy),
puree z selera, kwaśne jabłka

Grillowany stek z tuńczyka

grillowany tuńczyk marynowany w
aromatycznych ziołach, spaghetti z warzyw sauté,
olej sezamowy, sezam, panierowane młode
marchewki, żel sojowy

„Mozaika”

„mozaikowy” grillowany filet z dorady,
glony i zioła, warzywa sezonowe, purée
z buraków, morskie jajo „avoglemono”

Na słodko

Ciasto waniliowe

Ciasto czekoladowe

Egzotyczna babaz

Create your
own story