

## MENU

Gastronomy of ARK is signed by the remarkable Giannis Baxevanis, one of the most significant Greek chefs with numerous prizes in Greece (Golden Chef's Cap and "Chef of the Year" of the competition organised by "Status" magazine) and the title "Chef of the future" awarded by the International Academy of Gastronomy.

We take care to bring you daily excellent raw materials from all over Greece in your dishes.



## МЕНЮ

На кухне ARK заведует один из лучших греческих шеф-поваров, Яннис Баксеванис, удостоенный многочисленных наград в Греции ("Золотые колпаки" и "Шеф-повар года" на конкурсе журнала Status), а также титула "Шеф-повар будущего" от Международной Академии Гастрономии.

Ежедневно мы заботимся о том, чтобы доставить вам отборные свежие продукты со всех уголков Греции.

## NIBBLES / ЗАКУСКИ - ДЕСЕРТЫ

Lots of love... Giannis Vaxevanis! / С любовью... Яннис Баксеванис!

Fresh cheese pie, spinach pie or meat pie from our wood oven  
Сырный пирог, пирог со шпинатом или мясом из жаровой печи  
4,50€

Open small pie with tomato, melted cheese, prosciutto, salami and rocket  
Открытый пирог с помидорами, плавленым сыром, вяленой ветчиной, салями и руккола  
6,60€

Big sandwich made with our rustic bread with ham or turkey or bologna, cheese and tomato  
Тост из нашего хлеба с ветчиной, индейкой или мортаделлой, сыром и помидорами  
5,50€

Traditional Cypriot pie with spicy chicken  
Традиционный кипрский пирог с курицей и специями  
7,70€

Small open sandwiches made with carob bread with eggplant and our beef  
Маленькие открытые сэндвичи из хлеба харупоисамо,  
с баклажанами и нашей Говядиной  
6,60€

Eastern chicken wrap with ginger, lime, tomato, cucumber and green yogurt  
Восточный куриный рулет с имбирем, лаймом, помидорами, огурцами и зеленым йогуртом  
6,60€

**Club sandwich** with our traditional bread baked in our wood oven  
Клуб-сэндвич из нашего традиционного хлеба, испеченного в дровяной жаровой печи  
**11,60€**

**Peynirli** with a soft boiled egg, avocado mousse,  
Cypriot sujuk and marinated chicken in pomegranate sauce  
Пейнирли с жареным яйцом и не разбитым желтком, муссом из авокадо,  
сутзуки по-кипрски и курицей в гранатовом соусе  
**10,00€**

**Omelette** with greens and “staka” (cream cheese)  
Омлет с зеленью и сыром стака  
**10,00€**

**Light Omelette** with egg whites, gruyere cheese, tomato and turkey  
Диетический омлет с яичным белком, сыром гравьера, помидорами и индейкой  
**9,40€**

**Variety of chosen Greek cheese for 2 persons**  
Ассорти из лучших греческих сыров на 2 порции  
**20,00€**

**Variety of appetizers for ouzo for 2 persons**  
(variety of small fish, rusk, cherry tomatoes, mussel salad, marinated anchovies, octopus salad)  
Ассорти из закусок под узо на 2 порции  
**24,00€**

**Variety of grilled meat for beer for 2 persons**  
(diaphragm, sausage, chicken, pork chop, whey, cherry tomatoes, rusk, meat pie, hummus, eggplant salad)  
Ассорти из мясных закусок на гриле под пиво на 2 порции  
**24,00€**

*Begin your taste journey in Ark with one of the accompanying cocktails we suggest you.  
Начните свое кулинарное путешествие в Ark с одного из наших коктейлей-аперитивов.*

## **APERITIVE COCKTAILS / КОКТЕЙЛИ-АПЕРИТИВЫ**

### **Bamboo Cocktail / Коктейль Bamboo**

Fine cherry with white vermouth and flavors of orange

Сладкий красный шерри с белым вермутом и апельсиновым ароматом

**10€**

### **Twisted Aperol Spritz / Апероль Шприц**

Italian bitter Aperol, Greek mandarin liqueur, yellow grapefruit and prosecco.

Итальянский биттер Aperol, греческий мандариновый ликер,  
желтый грейпфрут и вино prosecco

**10€**

*In Greece we share our food... thus getting closer to each other. That is the reason why in our restaurant all dishes are served in the middle of the table, in order to discover more tastes.*

*В Греции мы делимся своей едой... Становимся ближе друг к другу как одна семья. Поэтому в нашем ресторане блюда ставятся на середину стола, чтобы вы отведали их все.*

Freshly baked bread in our wood oven / Свежевыпеченный хлеб из нашей дровяной печи  
3,00€

Kakavia soup with sea water and rock fishes / Уха с морской водой и каменным окунем 15,50€

## APPETIZERS SEAFOOD / ЗАКУСКИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

### Cold / Холодные

Fish roe salad / Салат из рыбьей икры 4,50€

Marinated anchovies on herbs and carob bread /  
Маринованный анчоус с пряностями и хлебом "харупоцсомо" 6,70€

Urchin served with tomato, lemon and carob bread /  
Морской еж с помидором, лимоном и хлебом "харупоцсомо" 12,00€

Herbs with spicy tuna and sauce of fish eggs / Зелень с пряным тунцом и соусом из икры 10,00€

Seafood salad with sorrel, mustard leaves, pesto of marjoram and grated feta cheese /  
Морской салат с кислицей, листьями горчицы, соусом песто,  
майораном и тертым сыром фета 15,50€

## Fried dishes / Жаренные на сковороде

Fried fish according to the existing fish: anchovies, whitebait, little shrimps,  
little crayfish, squids, cuttlefish, red mullets.

(Note: These may also be served in small portions separately).

**Морское ассорти со сковороды анчоусы, креветки, раки, кальмары, каракатицы**  
(Примечание: Вы также можете заказать небольшие порции данных продуктов, отдельно) **21,50€**

Codfish with its own saffron garlic sauce /

**Хек с соусом скордалия по моему собственному рецепту 10,00€**

Squids from Chalkis with sweet and sour eggplant /

**Кальмары Халкиды со сладко-кислыми баклажанами 13,50€**

Shrimps on white fish egg mousse and carob pancakes /

**Креветки с муссом из икры и оладушки из бобов рожкового дерева 10,50€**

Red mullet with orange, eggplant and sea fennel /

**Барабулька в панировке с апельсинами, баклажанами и морским фенхелем 16,50€**

Steamed mussels with ouzo, tomato, pepper and fresh feta cheese /

**Тушеные мидии с узо, помидорами, перцем и свежим сыром фета 11,00€**

Fine seafood giouvetsi (pasta) / **Изысканное блюдо ювечи из морепродуктов 19,00€**

## Grilled dishes / Блюда на гриле

Grilled sardines on sweet and sour zucchini /

**Сардины на гриле со сладко-кислыми кабачками 9,00€**

Salad of octopus with herbs and fava bean /

**Салат с осьминогом, пряностями и фасолью 15,00€**

Grilled squid on parsley salad with sea fennel and tomato /

**Кальмар на гриле с салатом из петрушки, морского фенхеля и помидор 15,00€**

## Baked in the wood oven / Блюда из дровяной печи

Anchovies with oil-lemon sauce with herbs in a clay pot /

**Хамса с зеленью и соусом из оливкового масла и лимона в глиняной тарелке 8,50€**

Grilled vegetables in the wood oven with smoked cheese /

**Жареные овощи в дровяной печи с копченым сыром 9,00€**

Cheese pie baked in the wood oven / **Сырный пирог из дровяной печи 4,50€**

Herb pie with aromatic herbs of Giannis / **Пирог с зеленью и пряностями от Янниса 4,50€**

## APPETIZERS WITHOUT SEAFOOD / ДРУГИЕ ЗАКУСКИ

Halloumi cheese with jam and fig / Халуми с вареньем и инжиром 6,00€

Whey\* from Anogeia produced by Xylouris' family (\*type of cheese) /  
Ксиногало\* производства Ксилури (\* вид сыра) 4,50€

Chania Rusk salad / Кукувая из Ханья 7,00€

Eggplant salad with traditional rusk from Kroustas /  
Салат с баклажанами и гренками Круста 5,00€

Green aromatic salad with herbs by my friend Karalakis with dakos sour myzithra,  
olive oil and sour grape of Lyrarakis /  
Салат из ароматический зелени моего друга Каралаки, с сухарем, критским сыром,  
оливковым маслом и соком из зеленого винограда Лирараки 14,00€

Organic cherry tomatoes with small peppers and olives /  
Органические помидоры черри с маленькими перчиками и маслинами 7,00€

Pagiar pork tenderloin wrapped with aromatic green salad, on orange vinaigrette and fruits /  
Свиная вырезка Пайяр завернутая с ароматическим салатом  
с соусом из апельсина и фруктов 14,00€

Fries with tomato and cheese / жареный картофель с помидорами и сыром 5,00€

Boiled herbs and vegetables / Вареные травы овощи 6,00€

Zucchini salad with purslane, fruits, almonds, yogurt sauce and lemon sorbet /  
Салат из кабачков, портулака, фруктов и миндаля с йогуртовым  
соусом и лимонным сорбетом 13,50€

String beans salad, with tomato vinaigrette and sour myzithra /  
Салат из волокнистой фасоли с томатной заправкой винегрет и творожным сыром 13,50€

Island salad with tomato, cucumber, pepper, onion, olives, sea fennel,  
caper, dakos (rusk) and sour myzithra /  
Салат «Островной» с помидором, огурцом, сладким перцем, луком,  
маслинами, критмумом, каперсами, дакосом и творожным сыром. 13,50€

## MAIN DISHES WITH SEAFOOD / ГЛАВНЫЕ БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Fresh grilled fish whole (kg) / Свежая рыба на гриле, целая 88,00€

Fresh grilled fish (portion) / Свежая рыба на гриле, порция 31,00€

Whole fish stuffed baked in the wood oven with aromatic herbs of Baxevanis (kg)  
Фаршированная целая рыба, запеченная в дровяной печи с пряностями от Баксеваниса  
94,00€

Portion of stuffed fish baked in the wood oven with aromatic herbs of Baxevanis  
Порция фаршированной рыбы, запеченной в дровяной печи с пряностями от Баксеваниса  
33,00€

Spaghetti with seafood in the oven /  
Макароны с морепродуктами в печи на дровах 21,00€

Gratin lobster with sauce from its coral with bavette pasta or orzo /  
Омар гратен с соусом из икры омара с пастой баветте или ризони 99,00€

Grilled crayfish (kg) / гриль раков 85,00€

Crayfish with pasta or orzo (kg) / Раки со спагетти или ризони 88,00€



## MAIN DISHES (NOT SEAFOOD) / ДРУГИЕ ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

Chicken breast with sweet onions, walnuts, raisins, mashed wild parsley root and mushroom sauce /  
Куриная грудка, фаршированная сладким луком, грецкими орехами,  
изюмом, шпоре из корня петрушки и грибным соусом 17,30€

Pork chops from Schinousa / Свиной стейк от Сзинусы 17,30€  
от

Black pork chops from Fotiadis farm, cut in thin slices /  
Стейк из черной свиньи с фермы Фотиадиса,  
разрезанный на тонкие ломтики 18,50€

Grilled beef diaphragm with scents from the East.  
(Note: Diaphragm is the most delicious part of beef for those who like the rich meat taste – served medium) /  
Говяжья диафрагма на гриле с восточными пряностями.  
(Примечание: Диафрагма - это самая вкусная часть говядины для тех, кто любит настоящий вкус  
мяса, подается умеренно прожаренной) 19,50€

Organic veal tenderloin – Souvenir from the years in France  
“café de Paris” sliced /  
Органическая говяжья вырезка (220гр)-Сувенир французских лет:  
“café de Paris” тонко нарезанная 31,00€

Grilled chicken leg grilled boneless with our herbs, spinach salad with potato ofti  
Куриный ножки на гриле без костей с нашими ароматическими травами, салатом из  
шпината и нарезанным картофелем 16,50€

Please inform us for any allergies you might have in any ingredient.  
Пожалуйста дайте нам знать о любых аллергиях.

## CHEF' S TABLE / СТОЛИК ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Make your reservation in the limited prive seating area of the Chef table  
and enjoy the personal care of the chef, exclusively for you and your company.  
Watch him as he prepares unique and special flavors for you.

Забронируйте себе столик среди ограниченного количества prive мест столика шеф-повара  
и насладитесь личным обслуживанием шеф-повара, специально для вас и вашей компании.  
Наблюдайте за ним, пока он готовит для вас уникальные и неповторимые блюда.

## DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

Lemon tart – strawberry sorbet with crushed meringue  
Лимонный пирог - клубника сорбетом с дробленным безе  
9,50€

Cake of bitter chocolate with chocolate sorbet and caramel  
Торт из горького шоколада с шоколадным сорбетом и карамелью  
9,50€

Chocolate Fondant with vanilla ice-cream  
Шоколадный фонтан с ванильным мороженым  
9,50€

Almond cake, for old times sake  
Торт с миндалем, как в старые добрые времена  
9,00€

Soft Malibu mousse with coconut, dates, strawberries and caramel sauce  
Мусс Малибу с кокосом, финиками, клубникой и карамельным соусом  
9,50€

Hot custard filled pastry, served with ice-cream  
Теплый пудинг галактобуреко, подается с мороженым  
9,50€

Baklava without syrup, with dry fruits and vanilla ice-cream  
Хрустящий пахлава без сиропа, с сухофруктами и ванильным мороженым  
9,50€

Fresh yogurt with honey and nuts or fruit salad  
Свежий йогурт с пенкой, с медом и орехами или фруктовым салатом  
8,00€

Try the mixed ice cream with 5 spices kantaifi and pasteli  
as well as the kaimaki ice cream – chocolate ginger  
Попробуйте мороженое ассорти с 5 специями, катаифи и козинаки,  
а также сливочное мороженое с шоколадом и пеларгонией душистой,  
2,70€ per scoop /за шарик

(Ask for the desserts of the day / Спрашивайте у нас о десертах дня)  
(Ask your waiter about the available ice-creams / Спрашивайте у нас об имеющихся видах мороженого)

## DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

**DIGESTIVE COCKTAILS**  
**КОКТЕЙЛИ ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ ПИЩЕВАРЕНИЯ**

*We strongly suggest three tasteful choices to accompany your dessert.*  
*Мы предлагаем вам отличный выбор коктейлей под ваш десерт.*

**Shibuya Martini**

Japanese sake with jasmine, lychee and vanilla  
Японское саке с жасмином, личи и ванилью

**10€**

**Chocolate Fashioned**

Rum Zacapa 23y stirred with plum and honey and with icing of milk chocolate  
Fashioned Ром Zacapa с 23г, смешанный со сливами и медом,  
покрытый молочным шоколадом

**12€**

**Dulche Con Pina Chili & Lime**

Whiskey Cardhu 12y, caramel pineapple, chilli and lime  
Whiskey Cardhu 12г, карамелизированный ананас, чили и лайм

**12€**





Prices include all legal taxes (V.A.T and Municipal Tax)-Responsible according to the law Nikolopoulos Kostas - The content of the bottles is 750 ml unless otherwise indicated- Salads contain olive oil while fried food contain seed oil - The cheese we use is feta cheese- Meat and fish are fresh- The store is obliged to have a complaint box available in 4 languages (GR-GB-FR-DE) - \* Frozen Product.

Цены включают НДС и полицейский Муниципальный налог - Ответственный администратор Николопулос Костас-In prices all legal taxes are included (V.A.T Municipal Tax)-Responsible by the law Nikolopoulos Kwsta- В бутылке содержится 750 мл, если не указано иное- The contents of the bottles are 750ml unless otherwise indicated- В салатах содержится оливковое масло, для жареных блюд используется растительное масло - The oil is olive oil in salads, fried for used vegetable oil- Используется сыр фета - The cheese is used is feta - Мясо и рыба - свежие - Meat and fish are fresh - Рестораны обязаны иметь книгу жалоб на 4 языках - The store must have a complaints form in 4 languages (GR-GB-FR-DE) - \* Замороженный продукт.