



THERMAE
SYLLA SPA
Wellness Hotel

Step into Nature's Spa

Messogios Restaurant

Menu

By Giannis Baxevanis

Ορεκτικά / Appetizers €

- **Ψαρόσουπα κακαβιά φτιαγμένη με θαλασσινό νερό και ελαφριά σκορδαλιά** 9,5
Kakavia fish soup made with sea water and light garlic
Рыбный суп Уха из морской воды с лёгким чесночным соус
- **Μελιτζανοσαλάτα καπνιστή με τραγανό πιτάκι και παστοурμά** 5
Smoked eggplant salad with crispy pie and pasturma
Салат из копченых баклажанов с хрустящим лавашком и пастурмой
- **Χαλούμι με μαρμελάδα σύκο και δυόσμο** 6
Halloumi with fig jam and mint
Халлуми с вареньем из инжира и мяты
- **Καλαμαράκι τηγανητό, μελιτζάνα γλυκόξινη και pesto κρίταμου** 9
Fried squid, sweet and sour aubergine and crispy pesto of crithmum
Жареные кальмары, кисло-сладкие баклажаны и песто критамо
- **Χταποδάκι σαλάτα με φρέσκα αρωματικά (άνηθο, μαϊντανό, θυμάρι, μαραθόσπορο, ρίγανη) και φάβα** 9
Octopus salad with fresh herbs (dill, parsley, thyme, fennel seeds, oregano) and fava
Салат из осьминога со свежими специями (укроп, петрушка, тимьян, семена фенхеля, орегано) и фава
- **Γαρίδες ψημένες σε βότσαλο με αποξηραμένο κρίταμο, σερβιρισμένες σε χαρουπόψωμο και тαραμά** 12,5
Shrimp cooked in pebbles with dried crithmum, served in carob bread and tarama
Креветки, приготовленные на гальке с сушеным критамо, подаются на рожковом хлебе и тараме
- **Σαρδέλα ψητή πάνω σε χαρουπόψωμο, σάλτσα μαύρου тαραμά και βλίτα** 7
Roasted sardines on carob bread, black tarama sauce and vlista
Сардины, запеченные на рожковом хлебе, в соусе черной тарамы и влита
- **Χορτόπιτα ψημένη στα κάρβουνα με χιόνι φέτας.** 6,5
Grilled vegetable pie with feta "snow".
Овощной пирог на дровах со снегом из сыра фета
- **Λουκουμάς φέτας με πικάντικο сорμπέ πιπεριάς Φλωρίνης.** 6,5
"Loukouma" with feta and a spicy Florin pepper sorbet
Пончик из сыра Фета с острым сорбетом из перца Флорины
- **Ρολό κοτόπουλο με μαϊντανό, δυόσμο, πικάντικο γιαούρτι, ντομάτα, κρεμμύδι.** 8
Roast chicken with parsley, mint, spicy yogurt, tomato, onion.
Куриный рулет с петрушкой, мятой, острым йогуртом, помидором, луком.
- **Λαδοπαξίμαδο με γαύρο μαρινάτο, ντομάτα, κρεμμύδι και δυόσμο** 5,5
Oil rusk with marinated anchovy, tomato, onion and mint
Масляный сухарь с маринадом из анчоусов, помидорами, луком и мятой

- **Ρολό Σμύρνης με αρνίσιο κιμά, σταφίδες, κουκουνάρι, γιαούρτι, ντομάτα και ταχίни** 10
Smyrna roll of minced lamb meat, raisins, pine nuts, yogurt, tomato and tahini
Рулет Смирны с фаршем из баранины, изюмом, кедровыми орехами, йогуртом, помидорами и тахини
- **Χωριάτικη σαλάτα μέσα σε λαδόψωμο, αφρό φέτας και ρίγανη** 8
Greek salad in breadcrumbs, feta cheese mousse and oregano
Греческий салат в масляном хлебе, пенке сыра фета и орегано
- **Σαλάτα γλιστρίδας με γιαούρτι και δυόσμο, ψητό μαριναρисμένο κοτόπουλο με ντομάτα.** 11
Purslane salad with yogurt and mint, roasted marinated chicken with tomato.
Салат с портулакой с йогуртом и мятой, курицей маринованный на гриле с помидорами
- **Σαλάτα με φρέσκια μυζήθρα, κανταϊφι, φράουλες, ρόκα και σορμπέ λαδολέμονο** 10,5
Salad with fresh mizithra, kadaifi, rocket, strawberries and lemon oil sorbet
Салат из свежей мизитры, кадаифи, клубники, рукколы и сорбета из оливкового масла и лимона

Κυρίως/ Main Dishes

- **Φίνο γιουβετσάκι θαλασσινών** 18
Fine seafood "yuvetsi"
Паста "юветци" с морепродуктами
- **Μπακαλιάρος φρέσκος, τηγανιτός με πράσινη σκอร์δαλιά και αρωματικά** 19
Fresh fried codfish with green garlic sauce and herbs
Свежая жареная треска с зеленым чесночным соусом и специями
- **Φρέσκο ψάρι (με το κιλό) στη σχάρα λαδολέμονο, πουρέ κουνουπίδι και βραστά λαχανικά**
Fresh grilled fish (per kilo) with lemon oil, cauliflower puree and boiled vegetables
Свежая рыба (за килограмм) на гриле с лимоном и маслом, пюре из цветной капусты и вареных овощей
- **Ψάρι γεμιστό με αρωματικά χόρτα του Μπαξεβάνη** 21
Fish stuffed with aromatic herbs of Baxevanis
Рыба с начинкой ароматических трав от шефа Баксеванис
- **Ανάποδο σουβλάκι ,το κρέας τυλίγει την πίτα και τα λαχανικά, πάνω σε τζατζίκι** 18
Inverted skewer, the meat wraps the pie and the vegetables, on a tzatziki sauce
Шашлык наоборот, мясо обертывает лаваш и овощи, на дзадзики
- **Κατσικάκι ψητό με τα αρώματα του καλοκαιριού (λιαστή τομάτα, βασιλικό, ελιά) πάνω σε γαμοπίλαφο λεμονάτο.** 22
Roasted goat with the herbs of summer (sun-dried tomato, basil, olive) on a lemon pilaf.
Жаркое из козлятины с ароматами лета (вяленые помидоры, базилик, оливки) на плова "гамопилафо"
- **Μοσχарάκι μαγειρεμένο με πορτοκάλι, πουρέ μανιταριών και σάλτσα χαρουπιού.** 19
Beef cooked with orange, mushroom puree and carob sauce
Телятина, приготовленная с апельсином, грибным пюре и с рожковым соусом
- **Κοτόπουλο σχάρας μαριναρисμένο με τομάτα, ψητή πατάτα και σαλάτα σπανάκι** 14
Grilled chicken marinated in tomato sauce, baked potato and spinach salad
Курица на гриле, маринованная с помидорами, запеченным картофелем и салатом из шпината
- **Μαύρες ταλιατέλες με μύδια και αυγοτάραχο** 22
Black tagliatelle with mussels and roe
Черные тальятелле с мидиями и икрой
- **Σπαγγέτι θαλασσινών με φρέσκια τομάτα** 17
Seafood spaghetti with fresh tomato
Спагетти из морепродуктов со свежими помидорами
- **Σπαγγέτι με λαχανικά, ελιά, βασιλικό, άρωμα λεμόνι και κρέμα καπνιστού τυριού** 14
Spaghetti with vegetables, olive, basil, lemon aroma and smoked cheese cream
Спагетти с овощами, оливками, базиликом, ароматом лимона и кремом из копченого сыра

Γλυκά / Desserts

- **Σούπα σοκολάτας σεμιφρέντο σοκολάτα και σορμπέ φράουλα** 9
Chocolate semifreddo soup and strawberry sorbet
Шоколадный суп сэмифредо и клубничный сорбет
- **Ο μπακλαβάς του Μπαξεβάνη με αποξηραμένα φρούτα, τραγανό φύλλο χωρίς σιρόπι και παγωτό βανίλια** 9
Baxevanis baklava with dried fruit, crispy leaf without syrup and vanilla ice cream
Пахлава от шефа Баксеванис с сухофруктами, хрустящим листом без сиропа и ванильным мороженым
- **Τούρτα αμυγδάλου όπως παλιά** 8
Almond cake as in the past
Миндальный торт как в прошлом
- **Πорτοκαλόπιτα με παγωτό καϊμάκι** 8
Orange pie with kaimaki ice cream
Апельсиновый пирог с момороженым каимаки



Ο Γιάννης Μπαξεβάνης είναι ένας από τους πρώτους Σεφ που ασχολήθηκαν με την Ελληνική κουζίνα. Δίπλα σε γιαγιάδες στην Κρήτη, μαθαίνει τα μυστικά των άγριων χόρτων και της Κρητικής Διατροφής.

Με πρωτοπόρο τρόπο, τολμά να βγάλει στην επιφάνεια, ξεχασμένα υλικά (αρωματικά βότανα, άγρια χόρτα, χαρούπι) και να τα σερβίρει στα γαστρονομικά τραπέζια.

Έτσι αναγνωρίστηκε η προσφορά του στην Ελληνική γαστρονομία, τόσο στο εσωτερικό, με πλήθος διακρίσεων (δύο φορές Σεφ της Χρονιάς και πολλά βραβεία «Χρυσό Σκούφο») όσο και στο εξωτερικό (Αργυρό μετάλλιο της Γαστρονομικής έκθεσης του Στρασβούργου στη Γαλλία). Παρουσιάζει Ελληνική κουζίνα στο Lausanne palace, στο Gstaad palace και στην ξενοδοχειακή σχολή της Λωζάνης.

Giannis Baxevanis is one of the first Chefs to occupy with the Greek cuisine.

Next to grandmothers in Crete, he learns the secrets of the wild grass and the Cretan Diet. In a pioneering way, he dares to appear forgotten materials (such as aromatic herbs, wild herbs, carob) and to serve them at the gastronomic tables.

Thus, his contribution to Greek gastronomy has been recognized, both at home, with several distinctions (twice Chef of the Year and many "Golden Hats" awards) and abroad (Silver medal of the Strasbourg Gastronomic Exhibition in France).

He presents Greek cuisine at Lausanne palace, at Gstaad palace and at Lausanne Hotel school.

Яннис Баксеванис - один из первых поваров, которые занялись греческой кухней.

Рядом с бабушками на Крите он узнает секреты дикой травы и критской диеты. Новаторским способом он осмеливается создавать забытые материалы (такие как ароматические травы, дикие травы, рожковое дерево) и подавать их на гастрономические столы.

Таким образом, его вклад в греческую гастрономию был отмечен как дома, несколькими наградами (дважды шеф-повар года и множество наград «Золотые шляпы»), так и за рубежом (Серебряная медаль Страсбургской гастрономической выставки во Франции).

Он представляет греческую кухню во дворце Лозанны, дворце Гштаад и школе отеля Lausanne.