

KNOSSOS

RESTAURANT & POOL BAR

LUNCH MENU

LUNCH MENU

Embark on a unique gastronomic journey at InterContinental Crete.

Indulge in an unforgettable dining experience with a seasonal menu curated by our Michelin two-star Chef Consultant, Nikos Roussos.

Each dish celebrates the Cretan terroir, crafted with the finest handpicked local ingredients to bring the island's rich culinary heritage to life.

Sourdough bread, extra virgin olive oil, Cretan olives (vg)



STARTERS & SALADS

Egg and lemon ceviche



Athinaiki tartar



Taramas, bottarga, egg yolk



Tzatziki, cucumber, dill (v)



Mushrooms skordalia (vg)



Horta local greens, fresh tomato (vg)



Dakos salad, tomatoes, Cretan rye rusks, onion, capers, olives, mizithra (v)



Broccoli, smoked Greek yoghurt (v)



MAINS

Striftoudia local traditional pasta, aubergine, tomato, feta (v)



Fish of the day, courgette, fava



Tuna parmesan, basil pesto, graviera, green beans



Lemon oregano baby chicken, mushrooms, Hasselback potatoes



Lamb shank, roasted aubergine salad, chili yoghurt



Beef fillet, potato purée, rosemary demi-glace sauce



Lobster pasta, smoked tomato, fresh herbs (for two persons)



DESSERTS

Chocolate & blueberry tart, sour cherry, cocoa crumble (v)



Baked mizithra cheesecake (v)



Galaktoboureko, semolina cream in filo, ginger syrup, berries (v)



(v) (vg) (gf)

Vegetarian Vegan Gluten-free



Contains
Gluten



Contains
Eggs



Contains
Milk



Contains
Nuts



Contains
Peanuts



Contains
Sulphites



Contains
Mustard



Contains
Fish



Contains
Crustaceans



Contains
Molluscs



Contains
Celery



Contains
Soya



Contains
Sesame



Contains
Lupin

All prices include service charges and applicable taxes • The hotel reserves the right to alter prices, operating hours and/or days of the restaurant without prior notice • Market Inspector Officer: Konstantinos Karagiannis • The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (Receipt – Invoice) • Please inform us in advance of any allergies or food intolerances, as our dishes may contain traces of allergens • Our procedures are certified by HACCP and ISO 22000 • Food Service Manager: Konstantinos Karagiannis • In our kitchen, we use olive oil for all raw preparations
• For deep frying, we use high-quality sunflower oil • Frozen products are marked with an asterisk (*).



KNOSSOS

RESTAURANT & POOL BAR

DINNER MENU

Summer in Crete blooms through our farms and terroir.

By carefully selecting our producers and suppliers,
our culinary team brings the finest offerings of the land to your table.

With a focus on seasonality, sustainability, and a holistic approach, each dish is crafted
with love in a specially designed menu to create a memorable experience.

STARTERS

Soup of the Day

Σούπα ημέρας

Stuffed Vine Leaves with rice and lemon, topped with kefir foam (v) (vg*) (gf)

One of our island's signature dishes

Ντολμαδάκια με αμπελόφυλλο, γεμιστά με ρύζι και λεμόνι, σερβιρισμένα με αφρό κεφίρ

    (remove kefir foam for vg*)

Tzatziki with Cretan cucumber, olive oil, dill and garlic (v) (gf)

A taste of Greek tradition, perfect to accompany any of our dishes

Τζατζίκι με αγγουράκι Κρήτης, ελαιόλαδο, άνηθο και σκόρδο

 

Spicy Cheese Spread on toasted sourdough, drizzled with Cretan olive oil (v) (gf)

Grilled sweet red peppers, smashed with Feta cheese, olive oil, and chili – a burst of flavour in every bite

Τυροκαυτερή με ψητή πιπεριά, φρυγανισμένο ψωμί και ελαιόλαδο Κρήτης

  

Shrimp Tartare with avocado cream, raspberries, chili, and lime (gf)

A light and refreshing starter, perfectly paired with a crisp local Moshato Spinis wine

Ταρτάρ γαρίδας με κρέμα αβοκάντο, φραμπουάζ, τσίλι και λάιμ

  

Calamari Sautéed with onions and Cretan tsikoudia, served on a potato salad with smoked mackerel (gf)

For seafood lovers, our unique take on a local meze

Καλαμάρι σοτέ με κρεμμύδι και τσικουδιά Κρήτης, σερβιρισμένο πάνω σε πατατοσαλάτα με καπνιστό σκουμπρί



Deep-Fried Cheese Croquettes with homemade tomato jam (v)

Κροκέτες τυριού με σπιτική μαρμελάδα ντομάτας



Tomato Fritters with carob, smoked eggplant salad, carrot, and grape must (vg)

A traditional Cycladic recipe, harmoniously blended with the earthy summer flavours of Crete

Ντοματοκεφτέδες με χαρούπι, καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, καρότο και μούστο σταφυλιού



Savory Meat Pie Tart with slow-cooked local lamb, 'staka' butter, and fresh herbs

Inspired by the traditional lamb meat pie from the Chania region

Αλμυρή τάρτα με ντόπιο αρνάκι σιγομαγειρεμένο, στακοβούτυρο και φρέσκα μυρωδικά



Flame-Kissed Marinated Cauliflower with Eastern spices, fresh citrus, tomato, and crumbled Feta cheese (v) (vg*) (gf)

A modern take on our mama's "Kokkinisto" with cauliflower

Κουνουπίδι στη θράκα με σπετσερικό, εσπεριδοειδή, ντομάτα και φέτα



Homemade Country-Style Fried Potatoes with sea salt flakes and oregano (vg) (gf)

Χωριάτικες πατάτες κομμένες στο χέρι με ανθό αλατιού και ρίγανη

SALADS

Cretan Salad with cherry tomatoes, cucumber, onion, rusk, olives, potato, Galomizithra cheese, and boiled egg (v) (vg*) (gf*)

Κρητική σαλάτα με ντοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, παξιμάδι, ελιές, πατάτα, γαλομυζήθρα και αυγό βραστό

    (remove rusk for gf*) (remove cheese and egg for vg*)

Greek Salad with tomato, cucumber, peppers, olives, capers, onion, olive oil and Feta cheese (v) (vg*) (gf)

Ελληνική σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, ελιά, κάπαρη, κρεμμύδι, ελαιόλαδο και φέτα

  (remove cheese for vg*)

Beetroot Salad with Mizithra cheese, pomegranate, orange, garlic, walnuts and baby spinach leaves (v) (vg*)

Παντζαροσαλάτα με μυζήθρα, ρόδι, πορτοκάλι, σκόρδο, καρύδι και φύλλα σπανακιού

     (remove cheese for vg*)

Lentil Salad with quinoa, marinated anchovies, carrot, charred zucchini, and raisins (vg*) (gf)

Οσπριοσαλάτα με φακές, κινόα, γαύρο μαρινάτο, καρότο, κολοκύθι ψητό και σταφίδες

   (cheese can be substituted with broccoli and hemp seeds for a vg*, protein-packed option)

Burrata Salad with couscous, baby rocket, and grilled vegetable dressing (v) (vg*)

Σαλάτα burrata με couscous, ρόκα, μαριναρισμένη με ντρέσινγκ ψητών λαχανικών

   (replace cheese with broccoli & hempseeds for for vg* and extra protein boost)

Healthy Warm Salad with steamed vegetables, olive oil–lemon dressing, and sea salt flakes (vg) (gf)

Healthy ζεστή σαλάτα με λαχανικά ατμού, λαδολέμονο και ανθό αλατιού

 (add 'fava' split pea mash for an extra protein boost)

Tossed Mixed Green Salad with avocado, sun-dried tomato, fennel, almonds, and orange, served with balsamic dressing (vg) (gf)

Πράσινη σαλάτα ανάμεικτη με αβοκάντο, λιαστή ντομάτα, φινόκιο, αμύγδαλα και πορτοκάλι, σερβίρεται με ντρέσινγκ βαλσάμικου

  

PASTA & PINSAs

Penne Napoli with tomato and basil sauce (vg)

Πέννες Ναπολιτάνα με σάλτσα ντομάτας και βασιλικού



Linguine Bolognese with 100% beef mince, tomato sauce, and crumbled Feta cheese

Λιγκουίνι Μπολονέζ με 100% μοσχαρίσιο κιμά, σάλτσα ντομάτας και τριμμένη φέτα



'Pastitsada' with free-range chicken ragu, local 'skioufichta' pasta, and Graviera cheese from Mylopotamos

Πασιτσάδα με χωριάτικο κοτόπουλο, σκιουφιχτά, ντομάτα και γραβιέρα Μυλοποτάμου



'Giouvetsi' Slow-Cooked Beef with tomato, orzo pasta, and grated Anthotyro cheese*

Γιουβέτσι με σιγομαγειρεμένο μοσχαράκι ραγού, ντομάτα, κριθαράκι και τριμμένο ανθότυρο*



Cannelloni with 'Spanakorita' Filling, tomato-cream sauce, spearmint, and grated Feta cheese (v) (vg*)

Κανελόνι με σπανάκι, κρέμα ντομάτας, δυόσμο και τριμμένη φέτα



Shrimp Linguine with tomato, bisque, chili, and estragon*

Λιγκουίνι με γαρίδες, σάλτσα ντομάτας, ζωμό γαρίδας, τσίλι και εστραγκόν*



Gnocchi Carbonara with 'sygklino' local cured pork, egg yolk, freshly ground pepper, and Kefalotiri cheese

Νιόκι καρμπονάρα με σύγκλινο, κρόκο, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και κεφαλοτύρι



Cretan Mac 'n' Cheese with 'skioufichta' pasta and Graviera cheese cream (v)

Κρητικό mac 'n' cheese με σκιουφιχτά και κρέμα γραβιέρας



Frutti di Mare Risotto with Assyrtiko wine, bisque foam, corn, and lime*

Ριζότο θαλασσινών με κρασί Ασύρτικο, αφρό bisque, γλυκό καλαμπόκι και λάιμ*



Risotto Tartufata with mushrooms and truffle (v) (gf)

Ριζότο μανιταριών με τρούφα



FROM OUR SEA

Catch of the Day, grilled, with summer oven-roasted vegetables 'briam', tomato, and samphire (gf)

Ψάρι ημέρας στη σχάρα με καλοκαιρινό μπριάμ λαχανικών, ντομάτα και κρίταμο



Salmon Fillet with artichoke hearts, peas, carrots, and dill-lemon cream sauce

Σολομός φιλέτο με αγκινάρες, αρακά, καρότο και λεμονάτη σάλτσα άνηθου



Seabass Fillet with seasonal greens, zucchini, and lemon dressing (gf)

Φιλέτο λαβράκι με χόρτα εποχής, κολοκύθι και λαδολέμονο



Grilled Sepia with ink, lemon, and celeriac cream, topped with fish roe

Σουπιά στη σχάρα με μελάνι, κρέμα σέλερι, σερβιρισμένη με ταραμά



FROM OUR LAND

Grilled Marinated Chicken Thigh with 'ladolemono' olive oil-lemon dressing, Feta cheese, and bulgur tabbouleh salad*

Κοτόπουλο μπουτί μαριναρισμένο και ψημένο στη σχάρα, σερβιρισμένο με λαδολέμονο, τριμμένη φέτα και σαλάτα ταμπουλέ με πλιγούρι



Chicken Breast crusted with Graviera cheese and herbs, served with potato purée and thyme chicken jus*

Κοτόπουλο στήθος σε κρούστα γραβιέρας και μυρωδικών, σερβιρισμένο με πουρέ πατάτας και ζωμό κοτόπουλου με θυμάρι



'Tigania' Pork with onions, mushrooms, oregano, and mustard-honey lemon sauce*

Χοιρινά escalope με κρεμμύδι,μανιτάρια, ρίγανη, λεμονάτη σάλτσα μουστάρδα - μέλι*



'Souvlaki' Grilled Pork Tenderloin with oven-baked potatoes 'ofti' and sumac yoghurt*

Σουβλάκι χοιρινό σχάρας με πατάτα οφτη, ψητή ντομάτα και γιαούρτι καρυκευμένο με σουμάκ*



Homemade Beef Patties with cheese filling, served with herb-infused potato purée*

Σπιτικά μπιφτεκάκια με γέμιση τυριού, σερβιρισμένα με πουρέ πατάτας και μυρωδικά*



'Kleftiko' Slow-Cooked Lamb with carrots and potatoes, served with rosemary-scented lamb gravy* (gf)

Αρνάκι κλέφτικο στη γάστρα, σιγομαγειρεμένο με καρότα και πατάτες, συνοδεύεται από σάλτσα αρωματισμένη με δεντρολίβανο



Black Angus Ribeye 300gr with green asparagus, baby carrots, and creamy pepper sauce (gf)

Μπριζόλα Ribeye Black Angus 300γρ.με σπαράγγια, καρότα baby και βουτυράτη σάλτσα πιπεριού



Vegan Dish of the Day – Chef's choice (v) (vg)

Vegan Πιάτο Ημέρας - επιλογή του Chef

DESSERTS

Chocolate Profiteroles with hazelnut praline and Grand Marnier

Σοκολατένια προφιτερόλ με πραλίνα φουντουκιού και Grand Marnier



Millefeuille with speculoos cream, apple way tatin, and vanilla ice cream

Μιλφείγ με κρέμα Speculoos, ταρτάν μήλου “Way Tatin” και παγωτό βανίλια



Crème Brûlée with tonka flavour, bitter chocolate ganache, mango chutney, and honey-sesame ice cream

Κρεμ μπρουλέ με άρωμα τόνκα, γκανάζ πικρής σοκολάτας, chutney μάνγκο και παγωτό μέλι-σουσάμι



Caramelised White Chocolate Tart with pineapple compote and exotic fruit sorbet

Τάρτα λευκής σοκολάτας καραμελωμένη, με κομπόστα ανανά και σορμπέ εξωτικών φρούτων



‘InterContinental’ Banoffee

‘InterContinental’ μπανόφι



Traditional ‘Baklava’ with kaimaki ice cream

Παραδοσιακός μπακλαβάς με παγωτό καϊμάκι



Ice Cream Scoop – choice of vanilla, chocolate, pistachio or strawberry

Παγωτό (μπάλα) – επιλογή από βανίλια, σοκολάτα, φιστίκι ή φράουλα



VEGAN GLUTEN-FREE DESSERTS

Vegan Coconut Panna Cotta with tropical fruits (vg) (gf)

Vegan πανακότα καρύδας με εξωτικά φρούτα



Coconut Semifreddo with pineapple and caramelised banana rum sauce (vg) (gf)

Σεμιφρέντο καρύδας με ανανά και καραμελωμένη μπανάνα σε σάλτσα με άρωμα ρούμι



Signature “Bounty” (vg) (gf)



Seasonal Fruit Bowl (vg) (gf)

Φρούτα εποχής



(v) (vg) (gf)

Vegetarian Vegan Gluten-free



Contains
Gluten



Contains
Eggs



Contains
Milk



Contains
Nuts



Contains
Peanuts



Contains
Sulphites



Contains
Mustard



Contains
Fish



Contains
Crustaceans



Contains
Molluscs



Contains
Celery



Contains
Soya



Contains
Sesame



Contains
Lupin

All prices include service charges and applicable taxes • The hotel reserves the right to alter prices, operating hours and/or days of the restaurant without prior notice • Market Inspector Officer: Konstantinos Karagiannis • The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (Receipt – Invoice) • Please inform us in advance of any allergies or food intolerances, as our dishes may contain traces of allergens • Our procedures are certified by HACCP and ISO 22000 • Food Service Manager: Konstantinos Karagiannis • In our kitchen, we use olive oil for all raw preparations • For deep frying, we use high-quality sunflower oil • Frozen products are marked with an asterisk (*).