

FILEMA

RESTAURANT

★★★★

M E N U



FILEMA

RESTAURANT

★★★★

ΦΙΛΕΜΑ... Η ψυχή της Κρητικής φιλοξενίας!

FILEMA: στη Κρητη σημαίνει προσφορά, η ανάγκη του Κρητικού να μοιραστεί τροφή και ποτό αυθόρμητα, είναι πράξη καρδιάς και φιλοξενίας.
Στη σύγχρονη εποχή κυριαρχεί η βιασύνη, η πίεση, το άγχος να προλάβουμε. Στο εστιατόριο FILEMA προτείνουμε να χαλαρώσετε και να απολαύσετε το γεύμα σας αργά με την παρέα σας, με κουβέντα και συντροφικότητα γιατί η ζωή μας είναι “απλές, όμορφες στιγμές”

FILEMA... The soul of Cretan hospitality!

FILEMA: In Crete, the word filema expresses the heartfelt desire to offer food and drink spontaneously. It reflects the Cretan spirit of generosity, hospitality, and sharing.
In today's fast-paced world, life is often driven by pressure, urgency, and the constant need to keep up. At FILEMA restaurant, we invite you to slow down, relax, and truly enjoy your meal. Share time with your company, engage in conversation, and embrace togetherness—because life is made of simple, beautiful moments.

ΚΑΛΩΣ ΟΡΙΣΑΤΕ ΚΑΙ ΚΑΛΗ ΣΑΣ ΟΡΕΞΗ!

Welcome and enjoy your meal!

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Χρησιμοποιούμε μόνο Κρητικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.
Τα κρέατα είναι φρέσκα από επιλεγμένους ντόπιους παραγωγούς.
Τα ψάρια είναι φρέσκα -ιχθυοτροφείου.

Αν είστε αλλεργικοί ή σας ενοχλεί οποιοδήποτε συστατικό ενημερώστε μας άμεσα!

INFORMATION

We use only Cretan extra virgin olive oil.
Our meats are fresh and sourced from selected local producers.
Our fish is fresh, from a fish farm.

If you have any allergies or sensitivities to any ingredients, please inform us immediately.

FILEMA

RESTAURANT

★★★★

ΚΟΥΒΕΡ

Conquer

Per person

1,50€

Το άτομο

ΣΟΥΠΕΣ

Soups

**The Cretan Trahana
"xynochondros"
with Apaki
(Cretan smoked pork)**

Cherry tomatoes, goat foam, onion,
garlic, thyme, beef broth

8,50€

**Ξινόχοντρο
με Απακι**

Ντοματίνια, γαλένι αφρό, κρεμμύδι, σκόρδο,
θυμάρι, ζωμό μοσχαρίσιο

*Ξινόχοντρο με απάκι από τα Ανώγεια και αρωματικά βότανα από τον Ψηλορείτη.
Traditional sour chondros with apaki from Anogeia and aromatic herbs from Psiloritis.*



FILEMA

RESTAURANT

★★★★

ΣΑΛΑΤΕΣ

Salads

Greek Salad with Galomyzithra Cheese

Cucumber, tomato, onion, olives, rusks, pepper, oregano

10,00€

Χωριάτικη

με γαλομυζηθρα

Αγγούρι, ντομάτα, κρεμμύδι, ελιές, παξιμάδι, πιπεριά, ρίγανη

VOLTA

Carob rusk, Cretan wild greens, green apple, pomegranate, apaki, raisins, fig, sesame pasteli, citrus and grape molasses dressing, balsamic and graviera cheese flakes

12,00€

VOLTA

Παξιμάδι χαρουπιού, κρητικά χόρτα, πράσινο μήλο, ρόδι, απάκι, σταφίδα, σύκο, παστέλι σουσαμιού, ντρέσινγκ εσπεριδοειδών και πετιμέζι, μπαλσάμικο και φλέικς γραβιέρας

*Μέσα στη φωλιά παξιμάδι όλη η Κρήτη.
In a nest of rusks, all the flavors of Crete come together.*

Minoan Salad

Roasted potato, cherry tomatoes, boiled egg, mizithra cheese, pickled samphire, hummus, capers, balsamic, citrus dressing

10,00€

Σαλάτα

του Μίνωα

Πατάτα οφθή, ντοματίνια, αυγό βραστό, μυζηθρα, κρίταμο πίκλα, χούμους, κάπαρη, μπαλσάμικο, ντρέσινγκ εσπεριδοειδών

*Γεύσεις, απλές αγνές, αυθεντικές, από το τραπέζι του βασιλιά Μίνωα.
Simple, pure, authentic flavors—just as they would be served at King Minos' table.*

Green Salad with Steamed Shrimp in Citrus Dressing

Lollo green and red lettuce, baby leaves mix (spinach, beetroot, arugula), cucumber flakes, carrot, mint, basil, parsley

13,00€

Πράσινη με γαρίδες ατμισμένες σε ντρέσινγκ εσπεριδοειδών

Λόλα πράσινη και κόκκινη, φύλλα baby mix (σπανάκι, παντζάρι, ρόκα), φλέικς αγγουριού, καρότο, δυόσμος, βασιλικός, μαϊντανός

Panspermia

Chickpeas, lentils, bulgur, black-eyed beans, medium beans, almonds, cashews, honey, mint, lemon, orange, raisins, fennel

10,00€

Πανσπερμία

Ρεβύθια, φακές, πλιγούρι, φασόλια μαυρομάτικα, φασόλια μέτρια, αμύγδαλο, κάσιους, μέλι, δυόσμο, λεμόνι, πορτοκάλι, σταφίδα, φινόκιο

*Η αρχαιότερη γεύση της Κρήτης από τη Μινωική εποχή στο σήμερα.
The oldest taste of Crete, carrying tradition from the Minoan era to today.*

FILEMA

RESTAURANT

★★★★

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Appetizers

Grandma Rodanthi's "Dolmadakia" stuffed vine leaves

Rice, vine leaves, carrot,
zucchini, onion, tomato,
mint, parsley, lemon

7,50€

Ντολμαδάκια της γιαγιάς Ροδάνθης

Ρύζι, φύλλα άμπελου, καρότο,
κολοκύθι, κρεμμύδι, ντομάτα, δυόσμος,
μαϊντανός, λεμόνι

Φρέσκα τυλιγμένα αμπελόφυλλα με ρύζι κ μυρωδικά, ντυμένα με νότες λεμονιού
και ελαφριά σάλτσα γιαουρτιού.. παραδοσιακή γεύση της Κρητικής γης.
Fresh vine leaves stuffed with rice and herbs, dressed with notes of lemon
and a light yogurt sauce... a traditional taste of the Cretan land.

Graviera Greek Saganaki with fig jam

Breaded cheese with flour
and semolina

9,00€

Γραβιέρα σαγανάκι μαρμελάδα σύκο

Παναρισμένο με αλεύρι και σιμιγδάλι

Saganaki in Phyllo Pastry

Graviera, feta, green
and red peppers, oregano

9,00€

Σαγανάκι τυρί σε φύλλο κρούστας

Γραβιέρα, φέτα, πιπεριά πράσινη,
κόκκινη, ρίγανη

Mini Pies

With traditional Cretan wild greens

7,00€

Χορτοπιτάκια

Με παραδοσιακά χόρτα Κρήτης

Mini Cheese Pies

With Cretan xinomizithra cheese
and mountain thyme honey

7,00€

Τυροπιτάκι

Με ξινομυζήθρα Κρήτης
και θυμαρίσιο μέλι βουνίσιο

Dakos Rusk

galomizithra cheese, tomato,
oregano, capers, olive oil

6,00€

Ντάκος

Γαλομυζήθρα, ντομάτα,
ρίγανη, κάπαρη, ελαιόλαδο

FILEMA

RESTAURANT

★★★★

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Appetizers

Cretab smoked pork with Grape Molasses

Grape molasses, sesame,
pomegranate, graviera flakes

9,00€

Απάκι με πετιμέζι

Πετιμέζι, σουσάμι, ρόδι,
γραβιέρα φλέικς

*Η δύναμη του βουνού ισορροπεί με τη γλύκα της γης.
The strength of the mountains balanced with the sweetness of the earth.*

Cretan Sfougato

Egg, potato, zucchini, Cretan smoked pork,
feta, tomato, thyme

9,50€

Σφουγγάτο κρητικό

Αυγό, πατάτα, κολοκύθι, απάκι,
φέτα, ντομάτα, θυμάρι

*Αγνά υλικά που ενώνονται με ελαιόλαδο και αυγά ελευθέρας βοσκής.
Pure ingredients brought together with olive oil and free-range eggs.*

Sfougato with wild greens

Seasonal local wild greens

8,00€

Σφουγγάτο χορταρικών

Ντόπια χόρτα εποχής

*Σφουγγάτο με χόρτα εποχής από τη Νίβρυτο, αυγά ελευθέρας βοσκής κ ελαιόλαδο από την Σητεία,
που αναδεικνύει τη γεύση της Κρητικής υπαίθρου σε κάθε μπουκιά.
Sfougato with seasonal greens from Nivrito, free-range eggs, and olive oil from Sitia,
highlighting the flavors of the Cretan countryside in every bite.*

Vinegar Sausage

Thyme, vinegar, olive oil

9,00€

Λουκάνικο ξιδάτο

Θυμάρι, ξύδι, ελαιόλαδο

Beef Liver Savore with Celery Root Purée

Celery root purée and caramelized
onion, vinegar, rosemary, flour

10,00€

Μοσχαρίσιο συκώτι σαβόρε με πουρέ σελινόριζας

Πουρές σελινόριζας και καραμελωμένο
κρεμμύδι, ξύδι, δενδρολίβανο, αλεύρι

*Μοσχαρίσιο συκώτι αρωματισμένο με βότανα του Ψηλορείτη, αργά μαγειρεμένο ώστε να αναδειχθούν οι πλούσιες και καπνιστές νότες
του... συνοδευόμενο από πουρέ σελινόριζας & καραμελωμένο κρεμμύδι.
Beef liver infused with herbs from Psiloritis, slow-cooked to bring out its rich, smoky notes...
served with celery root purée and caramelized onion.*

FILEMA

RESTAURANT

★★★★

ΠΑΣΤΑ

Pasta

**Skioufichta Pasta
with Cured Pork,
Cherry Tomatoes
& Galeni Cream**
Beef broth, rosemary, thyme, onion, wine

10,00€

**Σκιουφικτά με σύγλινο
ντοματίμια
και κρέμα γαλένι**
Ζωμό μοσχάρι, δενδρολίβανο,
θυμάρι, κρεμμύδι, κρασί

Trahanoto "Briam"
Smoked eggplant, feta cheese,
fennel, cherry tomatoes, bell peppers,
carrot, celery, onion

9,00€

Τραχανώτο "Μπριάμ"
Μελιτζάνα καπνιστή, φέτα, φινόκιο,
ντοματίνια, πιπεριές, καρότο,
σέλερι, κρεμμύδι

ΚΥΡΙΩΣ

ΠΙΑΤΑ

Main Dishes

**Oven-Roasted Lamb
with Potatoes**
Rosemary, lemon

16,00€

**Αρνάκι φούρνου
με πατάτες**
Δενδρολίβανο, λεμόνι

*Τρυφερό αρνάκι και πατάτες από το Οροπέδιο Λασιθίου ψημένα πάνω σε κληματόβεργες για αρωματική ένταση...περιχυμένο με
στηνειακό ελαιόλαδο, φέρνει στο τραπέζι την παραδοσιακή κρητική μαγεία.
Tender lamb and potatoes from the Lasithi Plateau, roasted over vine branches for aromatic intensity... finished
with Sitia olive oil, bringing traditional Cretan magic to the table.*

**Sautéed Goat
with Stamnagathi**
Onion, wine, yogurt, lemon

16,00€

**Κατσικάκι τσιγαριαστό
με σταμναγκάθι**
Κρεμμύδι, κρασί, γιαούρτι, λεμόνι

*Κατσικάκι τρυφερό Ψηλορείτη, σιγομαγειρεμένο με κρητικό ελαιόλαδο, αργά χωρίς βιασύνη.
Tender goat from Psiloritis, slowly cooked in Cretan olive oil, with patience and care.*

Beef Giouvetsi
Onion, garlic, wine, thyme, tomato

17,00€

Μοσχάρι γιουβέτσι
Κρεμμύδι, σκόρδο, κρασί, θυμάρι, ντομάτα

**Beef in Red Sauce
with Mashed Potatoes**
Onion, garlic, wine, thyme, tomato,
butter, heavy cream, graviera cheese

17,00€

**Μοσχάρι κοκκινιστό
με πουρέ**
Κρεμμύδι, σκόρδο, κρασί, θυμάρι, ντομάτα,
βούτυρο, κρέμα γάλακτος, γραβιέρα

Moussaka
Butter, flour, egg, nutmeg, milk,
graviera cheese, potato, eggplant,
zucchini, minced beef, tomato, wine

13,50€

Μουσακάς
Βούτυρο, αλεύρι, αυγό, μοσχοκάρυδο, γάλα,
γραβιέρα, πατάτα, μελιτζάνα, κολοκύθι,
μοσχάρι κιμάς, ντομάτα, κρασί

FILEMA

RESTAURANT

★★★★

ΨΑΡΙ

Fish

Grilled Sea Bream
Seasonal wild greens

18,00€

Τσιπούρα σχάρας
Χόρτα εποχής

Grilled Salmon
Seasonal wild greens

20,00€

Σολωμός σχάρας
Χόρτα εποχής

Red Porgy (Fagri)
Seasonal wild greens

19,00€

Φαγγρί
Χόρτα εποχής

**Grilled octopus
with fava**
Fresh oregano, balsamic vinegar, capers.

18,00€

**Χταπόδι σχάρας
με φάβα**
φρέσκια ρίγανη, βαλσαμικό ξύδι, κάπαρη

ΣΧΑΡΑΣ

Grill

Milk-Fed Veal Steak
Thick-cut fried potatoes

20,00€

Μοσχαρίσια γάλακτος
Πατάτα χοντρή τηγανιτή

Chicken Fillet
Baby potatoes, butter, olive oil,
thyme, garlic, rosemary

14,00€

Κοτόπουλο φιλέτο
Πατάτα baby, βούτυρο, ελαιόλαδο,
θυμάρι, σκόρδο, δενδρολίβανο

**Kontosouvli
(Slow-Roasted Pork
on the Spit)**
Chunky fried potatoes & lime leaves, cumin,
oregano, smoked paprika, mustard, wine

19,00€

Κοντοσουβλι
Πατάτα χοντρή τηγανιτή & φύλλα λάιμ,
κύμινο, ρίγανη, πάπρικα καπνιστή,
μουστάρδα, κρασί

Lamb Chops
Traditional village-style fried potatoes

19,50€

Παϊδάκια αρνίσια
Χωριάτικη τηγανιτή πατάτα

FILEMA

RESTAURANT

★★★★

ΚΟΠΕΣ

Premium Cuts

Ribeye 300 g
Thick-cut fried potatoes

31,00€

Ribeye 300 g
Πατάτα χοντρή τηγανητή

Farm-style Pork
Thick-cut fried potatoes,
lime leaves, rosemary, wine

19,00€

Σταβλίσια Χοιρινή
Πατάτα χοντρή τηγανητή,
φύλλα λάιμ, δεντρολίβανο, κρασί

Σερβίρονται σε ζεστό μαντέμι. / Served on a hot cast-iron platter.

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ

Garnishes

ΕΞΤΡΑ ΧΡΕΩΣΗ / EXTRA CHARGE

Celery root puree
Celery, butter, heavy cream

4,50€

Πουρές σελινόριζα
Σελινόριζα, βούτυρο, κρέμα γάλακτος

Baby Potatoes

4,50€

Πατάτες baby

Grilled Vegetables

4,50€

Λαχανικά σχάρας

**French Fries
(Rustic Style)**

4,50€

Πατάτες τηγανιτές

FILEMA

RESTAURANT

★★★★

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Desserts.

Chef's homemade galaktoboureko

Milk, butter, semolina, cream,
lemon zest, orange, cinnamon,
phyllo pastry

8,00€

Γαλακτομπούρεκο χειροποίητο του σεφ

Γάλα, βούτυρο, συμμιγάδι,
κρέμα γάλακτος, ξύσμα λεμόνι, πορτοκάλι,
κανέλλα, φύλλο κρούστα

Walnut Pie with Cinnamon Ice Cream

7,00€

Καρυδόπιτα με παγωτό κανέλλα

Orange Pie with Rose Ice Cream

7,00€

Πορτοκαλόπιτα με παγωτό τριαντάφυλλο

“Sfakiani” Pie Sweet quince, walnut

6,00€

Πίτα σφακιανή Γλυκό κυδώνι, καρύδι

Cretan cheesecake yogurt, mizithra cheese, carob rusk, walnut, thyme honey

8,00€

Κρητικό cheesecake γιαούρτι, μυζήθρα, παξιμάδι χαρουπιού, καρύδι, θυμαρίσιο μέλι

FILEMA

RESTAURANT

★★★★

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ *Refreshments*

COLA / COLA ZERO / SPRITE 3,00€

FANTA ΛΕΜΟΝΙ / ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ 3,00€
FANTA LEMON / ORANGE

ΚΡΗΤΙΚΗ ΛΕΜΟΝΑΔΑ / ΠΟΡΤΟΚΑΛΑΔΑ 2,50€
CRETAN LEMONADE / ORANGADE

ΚΡΗΤΙΚΗ ΓΚΑΖΟΖΑ / ΜΠΥΡΑΛ 2,50€
CRETAN LEMON LIME / BYRAL

ΡΟΖ ΓΚΡΕΙΠΦΡΟΥΤ 3,50€
PINK GRAPEFRUIT

ΣΟΔΑ / SODA 2,50€

NEPO / WATER 1LT 2,50€

NEPO / WATER 500ml 1,00€

ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ NEPO 0,5ml 2,50€
SPARKLING WATER 500ml

ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ NEPO 1LT 3,50€
SPARKLING WATER 1 LT

ΜΠΥΡΕΣ *Beers*

CANDIA 4,00€

MYTHOS 3,50€

HEINEKEN 4,00€

HEINEKEN 0% 4,50€

ERDINGER 5,00€

CORONA 4,50€

FILEMA

RESTAURANT

★★★★

W H I T E

Wines

Enotria | *Douloufakis*

Vilana, Moscato, Sauvignon Blanc

18,00€

Aspros Lagos | *Douloufakis*

Vidiano

31,00€

Diamantopetra | *Diamantakis*

Asyrtiko, Vidiano

28,00€

Thrapsathiri | *Idaia Winery*

Thrapsathiri

20,00€

Malva de Crete | *Idaia Winery*

Malvasia di Candia Aromatica

18,00€

Psithiros | *Daskalakis*

Spinas Muscat

25,00€

Dande | *Charalambakis*

Chardonnay, Vilana, Vidiano, Malvasia

24,00€

**Cretan house
wine 500ml**

8,00€

R O S E

Wines

Venerato Rosa | *Idaia Winery*

Moschato Spinas, Kotsifali, Liatiko

20,00€

Psithiros | *Daskalakis*

Kotsifali

24,00€

Delogo | *Titakis*

Kotsifali – Mandilari – Syrah

21,00€

Kentros | *Lyrarakis*

Liatiko

30,00€

Dithyrambos | *Louloudis*

Liatiko

24,00€

Kapetanissa | *Liatiko Moschato Spinas (Demi-Sec)*

Liatiko-Moschato Spinas

24,00€

R E D

Wines

Hestia | *Idaia Winery*

Mandilari

24,00€

Codex | *Zacharioudakis*

Syrah, Kotsifali, Merlot

24,00€

Idaia Gi | *Idaia Winery*

Kotsifali, Mandilari

20,00€

Dafnios | *Douloufakis*

Liatiko

24,00€

Sera | *Daskalakis*

Cabernet Sauvignon, Mandilari

27,00€

**Cretan house
wine 500ml**

8,00€