

FILEMA

RESTAURANT

★★★★

ΦΙΛΕΜΑ... Η ψυχή της Κρητικής φιλοξενίας!

FILEMA: στη Κρητική 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

Couber

Το άτομο

1,50€

Per person

ΣΟΥΠΕΣ

Soups

Ξινόχοντρο με Απακι

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

8,00€

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

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

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

Κολοκύθα με φασκόμηλο

Κρέμα καρυδάς, κρεμμύδι, καρότο, πατάτα,
ζωμό λαχανικών, κρουτόν (μπαγκέτα)

8,00€

Pumpkin soup with Sage

Coconut cream, onion, carrot, potato,
vegetable broth, croutons (baguette)

*Βελούδινη κρέμα γλυκιάς κολοκύθας, περιχυμένη με αφρό ξύγαλου και έξτρα ελαιόλαδο Σητείας...
Μια απαλή αρωματική εμπειρία που ζεσταίνει την καρδιά.
A velvety sweet pumpkin cream, topped with xigalo foam and extra virgin olive oil from Sitia...
a gentle, aromatic experience that warms the heart.*



FILEMA

RESTAURANT



ΣΑΛΑΤΕΣ

Salads

**Χωριάτικη
με γαλομυζηθρα**
Αγγούρι, ντομάτα, κρεμμύδι, ελιές,
παξιμάδι, πιπεριά, ρίγανη

9,00€

**Greek Salad with
Galomyzithra Cheese**
Cucumber, tomato, onion, olives, rusk,
pepper, oregano

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

11,00€

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

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

**Σαλάτα
του Μίνωα**
Πατάτα οφή, ντοματίνια, αυγό βραστό,
μυζηθρα, κρίταμο πίκλα, χούμους, κάπαρη,
μπαλσάμικο, ντρέσινγκ εσπεριδοειδών

9,00€

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

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

**Πράσινη με γαρίδες
ατμισμένες σε ντρέσινγκ
εσπεριδοειδών**
Λόλα πράσινη και κόκκινη, φύλλα baby mix
(σπανάκι, παντζάρι, ρόκα), φλέικς αγγουριού,
καρότο, δυόσμος, βασιλικός, μαϊντανός

11,00€

**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

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

9,00€

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

*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



Ο ΠΡΕΚΤΙΚΑ

Appetizers

Ντολμαδάκια της γιαγιάς Ροδάνθης

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

6,50€

Grandma Rodanthi's "Dolmadakia" stuffed vine leaves

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

*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.*

Γραβιέρα σαγανάκι μαρμελάδα σύκο

Παναρισμένο με αλεύρι και σιμιγδάλι

8,00€

Graviera Greek Saganaki with fig jam

Breaded cheese with flour
and semolina

Σαγανάκι τυρί σε φύλλο κρούστας

Γραβιέρα, φέτα, πιπεριά πράσινη,
κόκκινη, ρίγανη

8,00€

Saganaki in Phyllo Pastry

Graviera, feta, green
and red peppers, oregano

Χορτοπιτάκια

Με παραδοσιακά χόρτα Κρήτης

6,50€

Mini Pies

With traditional Cretan wild greens

Τυροπιτάκι

Με ξινομυζήθρα Κρήτης
και θυμάρισιο μέλι βουνίσιο

6,50€

Mini Cheese Pies

With Cretan xinomizithra cheese
and mountain thyme honey

Ντάκος

Γαλομυζήθρα, ντομάτα,
ρίγανη, κάπαρη, ελαιόλαδο

5,00€

Dakos Rusk

galomizithra cheese, tomato,
oregano, capers, olive oil

FILEMA

RESTAURANT



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Appetizers

Απάκι με πετιμέζι

Πετιμέζι, σουσάμι, ρόδι,
γραβιέρα φλέικς

8,50€

Cretab smoked pork with Grape Molasses

Grape molasses, sesame,
pomegranate, graviera flakes

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

Σφουγγάτο κρητικό

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

8,50€

Cretan Sfougato

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

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

Σφουγγάτο χορταρικών

Ντόπια χόρτα εποχής

7,00€

Sfougato with wild greens

Seasonal local wild greens

*Σφουγγάτο με χόρτα εποχής από τη Νίβρυτο, αυγά ελευθέρως 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.*

Λουκάνικο ξιδάτο

Θυμάρι, ξύδι, ελαιόλαδο

8,00€

Vinegar Sausage

Thyme, vinegar, olive oil

Μοσχαρίσιο σुकώτι σαβόρε με πουρέ σελινόριζας

Πουρές σελινόριζας και καραμελωμένο
κρεμμύδι, ξύδι, δενδρολίβανο, αλεύρι

9,00€

Beef Liver Savore with Celery Root Purée

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

*Μοσχαρίσιο σукώτι 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

**Σκιουφικτά με σύγλινο
ντοματίμια
και κρέμα γαλένι**

Ζωμό μοσχάρι, δενδρολίβανο,
θυμάρι, κρεμμύδι, κρασί

10,00€

**Skioufichta Pasta
with Cured Pork,
Cherry Tomatoes
& Galeni Cream**

Beef broth, rosemary, thyme, onion, wine

Τραχανωτό με απάκι

Απάκι καραμελωμένο,
άφρο ξυνομυζήθρα,
ξύσμα λεμονιού, σκόνη ελιάς,
κρεμμύδι, κρασί

10,00€

**Trahanas with
Cretan smoked pork**

Caramelized apaki, sour mizithra foam,
lemon zest, olive powder, onion, wine

ΚΥΡΙΩΣ

ΠΙΑΤΑ

Main Dishes

**Αρνάκι φούρνου
με πατάτες**

Δενδρολίβανο, λεμόνι

14,50€

**Oven-Roasted Lamb
with Potatoes**

Rosemary, lemon

Τρυφερό αρνάκι και πατάτες από το Οροπέδιο Λασιθίου ψημένα πάνω σε κληματόβεργες για αρωματική ένταση...περιχυμένο με σητειακό 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.

**Κατσικάκι τσιγαριαστό
με σταμναγκάθι**

Κρεμμύδι, κρασί, γιαούρτι, λεμόνι

14,00€

**Sautéed Goat
with Stamnagathi**

Onion, wine, yogurt, lemon

Κατσικάκι τρυφερό Ψηλορείτη, σιγομαγειρεμένο με κρητικό ελαιόλαδο, αργά χωρίς βιασύνη.

Tender goat from Psiloritis, slowly cooked in Cretan olive oil, with patience and care.

Μοσχάρι γιουβέτσι

Κρεμμύδι, σκόρδο, κρασί, θυμάρι, ντομάτα

16,00€

Beef Giouvetsi

Onion, garlic, wine, thyme, tomato

**Μοσχάρι κοκκινιστό
με πουρέ**

Κρεμμύδι, σκόρδο, κρασί, θυμάρι, ντομάτα,
βούτυρο, κρέμα γάλακτος, γραβιέρα

16,00€

**Beef in Red Sauce
with Mashed Potatoes**

Onion, garlic, wine, thyme, tomato,
butter, heavy cream, graviera cheese

Μουσακάς

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

12,00€

Moussaka

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

FILEMA

RESTAURANT



ΨΑΡΙΑ *Fish*

Τσιπούρα σχάρας
Χόρτα εποχής

16,00€

Grilled Sea Bream
Seasonal wild greens

Σολωμός σχάρας
Χόρτα εποχής

18,00€

Grilled Salmon
Seasonal wild greens

Φαγγύρι
Χόρτα εποχής

18,00€

Red Porgy (Fagri)
Seasonal wild greens

ΣΧΑΡΑΣ

Grill

Μοσχαρίσια γάλακτος
Πουρέ πουρέ
(κρέμα γάλακτος, βούτυρο, γραβιέρα)

18,00€

Milk-Fed Veal Steak
Mashed potatoes
(heavy cream, butter, graviera cheese)

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

12,00€

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

Κοντοσούβλι
Πατάτα χοντρή τηγανητή & φύλλα λάιμ,
κύμινο, ρίγανη, πάπρικα καπνιστή,
μουστάρδα, κρασί

17,00€

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

Παϊδάκια αρνίσια
Χωριάτικη τηγανητή πατάτα

18,00€

Lamb Chops
Traditional village-style fried potatoes

FILEMA

RESTAURANT



ΚΟΠΕΣ *Premium Cuts*

Ribeye

Πουρέ σελινόριζας, γάλα,
βούτυρο, 300 γραμμάρια

29,00€

Ribeye

Celeriac purée, milk,
butter, 300 grams

Σταβλίσια Χοιρινή

Πατάτα χοντρή τηγαντή,
φύλλα λάιμ, κρασί

19,00€

Farm-style Pork

Thick-cut fried potatoes,
lime leaves, wine

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ *Garnishes*

ΕΞΤΡΑ ΧΡΕΩΣΗ / EXTRA CHARGE

Πουρές γλυκοπατάτας

Βούτυρο, κρέμα γάλακτος,
γλυκοπατάτα, κρεμμύδι, σκόρδο, καρότο

4,00€

Sweet Potato Purée

Butter, cream, sweet potato,
onion, garlic, carrot

Πουρές σελινόριζα

Σελινόριζα, βούτυρο, κρέμα γάλακτος

4,00€

Celery root puree

Celery, butter, heavy cream

Πατάτες baby

4,00€

Baby Potatoes

Λαχανικά σχάρας

4,00€

Grilled Vegetables

Πατάτες τηγανιτές

χωριάτικη

4,00€

French Fries

(Rustic Style)

FILEMA

RESTAURANT



ΕΠΙΔΟΡΨΙΑ

Desserts.

Γαλακτομπούρεκο χειροποίητο του σεφ

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

7,00€

Chef's homemade galaktoboureko

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

Καρυδόπιτα με παγωτό κανέλλα

7,00€

Walnut Pie with Cinnamon Ice Cream

Πορτοκαλόπιτα με παγωτό τριαντάφυλλο

7,00€

Orange Pie with Rose Ice Cream

Πίτα σφακιανή Γλυκό κυδώνι, καρύδι

6,00€

“Sfakiani” Pie Sweet quince, walnut

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

7,00€

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



FILEMA

RESTAURANT



ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Refreshments

COLA / COLA ZERO / SPRITE 2,50€

FANTA ΛΕΜΟΝΙ / ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ 2,50€
FANTA LEMON / ORANGE

ΚΡΗΤΙΚΗ ΛΕΜΟΝΑΔΑ / ΠΟΡΤΟΚΑΛΑΔΑ 2,00€
CRETAN LEMONADE / ORANGADE

ΚΡΗΤΙΚΗ ΓΚΑΖΟΖΑ / ΜΠΥΡΑΛ 2,00€
CRETAN LEMON LIME / BYRAL

ΡΟΖ ΓΚΡΕΙΠΦΡΟΥΤ 3,00€
PINK GRAPEFRUIT

ΣΟΔΑ / SODA 2,00€

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 3,50€

MYTHOS 3,50€

HEINEKEN 3,50€

HEINEKEN 0% 4,00€

ERDINGER 4,50€

CORONA 4,00€

FILEMA

RESTAURANT



W H I T E

Wines

Enotria <i>Douloufakis</i> Vilana, Moscato, Sauvignon Blanc	16,00€
Aspros Lagos <i>Douloufakis</i> Vidiano	29,00€
Diamantopetra <i>Diamantakis</i> Asyrtiko, Vidiano	27,00€
Thrapsathiri <i>Idaia Winery</i> Thrapsathiri	19,00€
Malva de Crete <i>Idaia Winery</i> Malvasia di Candia Aromatica	17,00€
Psithiros <i>Daskalakis</i> Spinas Muscat	24,00€
Dande <i>Charalambakis</i> Chardonnay, Vilana, Vidiano, Malvasia	23,00€

R O S E

Wines

Venerato Rosa <i>Idaia Winery</i> Moschato Spinas, Kotsifali, Liatiko	19,00€
Psithiros <i>Daskalakis</i> Kotsifali	23,00€
Delogo <i>Titakis</i> Kotsifali – Mandilari – Syrah	20,00€
Kentros <i>Lyrarakis</i> Liatiko	29,00€
Dithyrambos <i>Louloudis</i> Liatiko	23,00€
Kapetanissa <i>Liatiko Moschato</i> <i>Spinas (Demi-Sec)</i> Liatiko-Moschato Spinas	23,00€

R E D

Wines

Hestia <i>Idaia Winery</i> Mandilari	23,00€
Codex <i>Zacharioudakis</i> Syrah, Kotsifali, Merlot	23,00€
Idaia Gi <i>Idaia Winery</i> Kotsifali, Mandilari	19,00€
Dafnios <i>Douloufakis</i> Liatiko	23,00€
Sera <i>Daskalakis</i> Cabernet Sauvignon, Mandilari	27,00€