

eat/drink/bask by the SeaBreeze



m e n u

m a i n

resmo

MEDI RESTO & BAR



Resmo was the name of Rethymno during its Ottoman period. At Resmo Medi Resto & Bar, we draw inspiration from the rich local history as well as the unique Cretan natural environment, which combines pristine countryside landscapes with marine life. Moreover, our symbol is a hatchling of the protected sea turtle *Caretta Caretta*, as the beach right by Pearl SeaBreeze Suites is one of the rare ones where every year, this unique species of turtle chooses to lay its eggs. At Resmo, we respect and strive to preserve our timeless culture and evolve the hospitality and nutritional values that give us our distinct identity.

Resmo ήταν το όνομα του Ρεθύμνου κατά την Οθωμανική περίοδο. Στο Resmo Medi Resto & Bar αντλούμε έμπνευση από την πλούσια τοπική ιστορία αλλά και από το μοναδικό κρητικό φυσικό περιβάλλον, που συνδυάζει τις παρθένες εκτάσεις της υπαίθρου με την θαλάσσια ζωή. Άλλωστε, σύμβολό μας είναι ένας νεοσσός της προστατευόμενης, θαλάσσιας χελώνας Καρέτα Καρέτα, αφού ακριβώς κάτω από το Pearl SeaBreeze Suites, είναι μία από τις σπάνιες παραλίες, όπου κάθε χρόνο, αυτό το μοναδικό είδος χελώνας επιλέγει να αφήσει τα αυγά του, για να εκκολαφθούν. Στο Resmo σεβόμαστε τις διαχρονικές παραδόσεις μας και προσπαθούμε να διαφυλάξουμε και να εξελίξουμε τη φιλοξενία και τις διατροφικές αξίες που μας δίνουν την ιδιαίτερη ταυτότητά μας.



WELCOME TREAT ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ

Selection of breads and rusk paired with tomato dip drizzled with aromatic olive oil
Ποικιλία ψωμιών / κριτσίνια / παξιμάδια και αλοιφή τομάτας με αρωματικό ελαιόλαδο



COLD APPETIZERS ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Home-made spicy cheese dip 6,00 €
Σπιτική τυροκαυτερή

Santorini Fava (yellow split pea purée) 6,50 €
with caramelized onions, fried caper berries, and cherry tomato confit

Φάβα Σαντορίνης
με κρεμμύδι καραμελωμένο, τηγανητή κάπαρη και μαρμελαδοποιημένα τοματίνια

Tzatziki (Greek yoghurt dip) 6,00 €
with chopped cucumber, and mashed garlic dressed in dill-scented oil

Τζατζίκι
με αρωματικό λάδι άνηθου

Char-grilled Aubergine Purée 7,00 €
with parsley-scented oil and aubergine chips

Καβουρντιστή Μελιτζανοσαλάτα
με αρωματικό λάδι μαιντανού και τραγανές φέτες μελιτζάνας

WARM APPETIZERS ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Fried Calamari served with Aioli 11,00 €
Τηγανητά Καλαμαράκια με σως Αγιολί

Crispy Smashed Potatoes 7,50 €
with our homemade cheese sauce
“Σπαστές” πατάτες (βραστές και τηγανητές)
περιχυμένες με τη σπιτικιά μας σάλτσα τυριών

Baked Feta Cheese in phyllo dough (pastry sheet), 7,50 €
served with honey and sesame
Ψητή Φέτα σε φύλλο κρούστας με σουσάμι και μέλι

Zucchini Croquettes 7,50 €
served with an aromatic Greek yoghurt dip

Κολοκυθοκεφτέδες
με αρωματική αλοιφή γιαουρτιού

Cheese Donuts served with tomato chutney 8,00 €
Λουκουμάδες τυριών με μαρμελάδα τομάτας

SALADS ΣΑΛΑΤΕΣ

Cretan 10,00 €

with boiled potatoes, caper berries,
cherry tomatoes, hard boiled egg, and fresh onion



Κρητική

με βραστές πατάτες, κάπαρη, τοματίνια,
βραστό σφιχτό αυγό και φρέσκο κρεμμύδι

Mainland Greek 9,50 €

with tomato, cucumber, onion, green pepper,
rusk bites, and feta cheese mousse



Χωριάτικη

με τομάτα, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, αγγούρι,
παξιμάδι και αφρόκρεμα φέτας

"Koukounavlia" ("Dakos") 8,00 €

with Cretan rusk, grated tomato, olive oil,
and sour soft Cretan cheese



"Κουκουβάγια" με κρητικό παξιμάδι (ντάκο),
τριμμένη τομάτα, ελαιόλαδο και κρητική ξυνομυζήθρα

Local Seasonal Greens 7,00 €

boiled, served with zucchini



Ντόπια Χόρτα

βραστά, με κολοκύθια

Couscous 11,00 €

with cherry tomatoes, cucumber, baby spinach,
chopped fresh onion, walnut, dill,
and olive oil & lemon dressing



Κους Κους

με ντοματίνια, αγγούρι, μαρούλι,
σπανάκι (κομμένο νωρίς), ψιλοκομμένο φρέσκο
κρεμμυδάκι, καρύδι, άνηθο και λαδολέμονο

Sea Breeze with chicken fillet, 12,00 €

baby spinach, dried fruit, graviera cheese flakes,
and an orange-infused olive oil dressing



Αύρα με στήθος κοτόπουλου,
σπανάκι (κομμένο νωρίς), αποξηραμένα φρούτα,
νιφάδες γραβιέρας και βινεγκρέτ πορτοκαλιού

PASTA & RISOTTO

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

Shrimp Linguine 14,00 €

dressed with a seafood bisque and tomato confit



Γαριδό-λιγκουινάδα με “παχιά” σάλτσα από θαλασσινά και μαρμελαδοποιημένα τοματίνια

Chicken Penne 11,00 €

with green peppers, mushrooms, and estragon



Πέννες Κοτόπουλο

με πιπεριές, μανιτάρια και δρακόντιο (εστραγκόν)

Vegan Linguine with vegetables and arugula 9,00 €

Λιγκουίνι Λαχανικών με ρόκα



Penne a la Carbonara 11,00 €

with smoked, salt-dried pork, and an egg-based, creamy sauce



Πέννες Καρμπονάρα

με καπνιστή πανσέτα και σάλτσα με κρέμα και αυγό

Mushrooms Risotto 9,00 €

with truffle oil



Ριζότο με ποικιλία μανιταριών και λάδι τρούφας

FISH & SEAFOOD

ΨΑΡΙΚΑ

Monkfish Nuggets 14,00 €

homemade crispy-breaded, served with potato salad

Μπουκιές Πεσκανδρίτσας

τεμαχισμένες, παναρισμένες & τηγανισμένες στην κουζίνα μας

Fresh Greek Seabass (Branzino) 17,00 €

grilled whole & filleted, laid on a bed of steamed Cretan wild vegetables and dressed with a sauce from local citrus



Φρέσκο Ελληνικό Λαυράκι στη σχάρα, φιλεταρισμένο, πάνω σε Κρητικά λαχανικά ατμού με σάλτσα ντόπιων εσπεριδοειδών

Fresh Greek Seabream, 18,00 €

grilled whole & filleted, served with seasonal greens and olive oil & lemon dressing



Φρέσκο Ελληνικό Φαγκρί στη σχάρα, φιλεταρισμένο, με χόρτα εποχής και λαδολέμονο

Fresh Salmon fillet Grilled and served 18,00 €

with light saffron sauce and steamed vegetables



Φιλέτο φρέσκου σολομού στη σχάρα, με ελαφριά σάλτσα σαφράν και λαχανικά στον ατμό

Jumbo Shrimp grilled, served with vegetables 20,00 €

Γαρίδα Jumbo στη σχάρα, με λαχανικά

Fresh Lobster / Locally-caught Fresh Fish 120€/Kg

Only upon advance order

Αστακός / Ντόπιο Φρέσκο Ψάρι

**Μόνο κατόπιν προηγηθείσας παραγγελίας*

MEAT ΚΡΕΑΣ

Ribeye Steak (bone-out) 32,00 €

char-grilled with aromatic butter,

served with sweet potato puree and truffle oil



Μοσχαρίσια Σπαλομπριτζόλα (χωρίς κόκκαλο)

στα κάρβουνα με αρωματικό βούτυρο,

Με πουρέ γλυκοπατάτας και λάδι τρούφας

Pepper Sirloin Steak char-grilled, 24,00 €

served with crispy smashed

potatoes and a mushroom sauce

Πιπεράτη Μπριζόλα Κόντρα στα κάρβουνα,

με “σπαστές” πατάτες και σάλτσα μανιταριών

Chicken Fillet, sous vide (LTLT) & char-grilled, 12,00 €

served with celery purée, tomato confit,

and dressed with gravy



Φιλέτο Κοτόπουλο αργοψημένο σε

χαμηλή θερμοκρασία & περασμένο από τα κάρβουνα,

με πουρέ σελινόριζας, μαρμελαδοποιημένα τοματίνια

και περιχυμένο με σάλτσα από τους χυμούς του

Black Angus Burger (Patty) char-grilled, 15,00 €

served with crispy smashed potatoes

and a cheese sauce



Μοσχαρίσιο Μπιφτέκι, Ράτσας Black Angus

στα κάρβουνα, με “σπαστές” πατάτες και

σάλτσα κρέμας τυριών

Pork Souvlaki 12,00 €

skewered & char-grilled tenderloin,

served with grilled potato, vegetable tartare,

and a Greek yoghurt dip



Σουβλάκι Ψαρονέφρι

με πατάτα σχάρας, ταρτάρ λαχανικών

και αρωματική αλοιφή γιαουρτιού

DESSERTS ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Traditional Orange Pie 6,00 €

Served with a scoop of goat milk ice cream



Παραδοσιακή Πορτοκαλόπιτα

Σερβίρεται με μια μπάλα παγωτό απο κατσικίσιο γάλα

Arsinoe's Cheesecake 6,00 €

Made with local "anthotyros" cheese



Cheesecake της Αρσινόης

Φτιαγμένο με ντόπιο ανθότυρο

Sunshine fruit salad 6,00 €

Served with local thyme honey by our own producer, greek yoghurt and sprinkled walnuts



Φρουτοσαλάτα με λιακάδα

Σερβίρεται με ντόπιο θυμαρίσιο μέλι από το δικό μας παραγωγό, ελληνικό γιαούρτι και πασπαλισμένα καρύδια

Amalthea's Ice Cream 6,00 €

Made of milk of local, yoga practising goats, or not



Παγωτό της Αμάλθειας

Φτιαγμένο από γάλα ντόπιων, κατσικιών που ασκούνται στη γιόγκα, ή και όχι

Ενδεικτική σήμανση αλλεργιογόνων • Ζητείστε τα πλήρη συστατικά και ενημερώστε για τυχόν αλλεργίες - ενδέχεται να μπορούμε να αντικαταστήσουμε κάποια συστατικά μας

Indicative allergen notation • Please request full ingredient list and let us know of any food allergies - perhaps we can accommodate them

- Contains nuts and/or peanuts, etc / Περιέχει ξηρούς καρπούς κλπ
- Dairy free / Χωρίς γαλακτοκομικά
- Gluten free / Δεν περιέχει γλουτένη
- Vegan / Περιέχει μόνο φυτικά συστατικά

**Our fish & seafood, and meats are frozen, unless noted differently.
Τα ψαρικά και κρεατικά μας είναι κατεψυγμένα, εκτός αν αναφέρεται διαφορετικά.*

**We use sunflower oil for frying.
Τηγανίζουμε σε ηλιέλαιο.*

Prices include VAT and all legal charges.

The establishment has certified point of sales terminals for payment with cards.

The hotel reserves the right to alter prices, operating hours and/or days without prior notice.

Complaint sheets are available within a special box at the restaurant's exit.

The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (Receipt – Invoice).

Market Inspection Manager: Nikolaos Karakatsanis

Οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ και όλες τις νόμιμες χρεώσεις.

Η εγκατάσταση διαθέτει πιστοποιημένα τερματικά σημείων πώλησης για πληρωμή με κάρτες.

Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα να αλλάξει τις τιμές, τις ώρες λειτουργίας ή/και τις ημέρες χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

Τα φύλλα παραπόνων διατίθενται σε ειδικό κουτί στην έξοδο του εστιατορίου.

Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν έχει παραληφθεί η ειδοποίηση πληρωμής (Απόδειξη – Τιμολόγιο).

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Νικόλαος Καρακατσάνης