



VAI PALM BEACH

CRETAN CREATIVE RESTAURANT

*It is simple.
Great ingredients make Great food*

Ειδικευμένο στην κλασική θαλασσινή κουζίνα, το Vai σερβίρει πιάτα παγκόσμιας κλάσης χρησιμοποιώντας μόνο υλικά υψηλότερης ποιότητας που παραδίδονται φρέσκα στο εστιατόριο κάθε μέρα. Προσθέτοντας μια άλλη διάσταση στην αυθεντική κρητική σας εμπειρία, το Vai σας προσκαλεί να δοκιμάσετε λιχουδιές που συλλέγονται από το Αιγαίο Πέλαγος και να απολαύσετε πιάτα που παρασκευάζονται άψογα από μια ομάδα ταλαντούχων σεφ που κατανοούν την αρχαία θαλασσινή κουζίνα της περιοχής.

Σας ευχόμαστε «Καλή Όρεξη» !!!
Η Διεύθυνση του εστιατορίου "Βάι".

Specializing in classic seafood cuisine, Vai serves world-class dishes using only the highest quality ingredients delivered fresh to the restaurant daily. Adding another dimension to your authentic Cretan experience, Vai invites you to sample delicacies harvested from the Aegean Sea and enjoy dishes impeccably prepared by a team of talented chefs who understand the ancient seafood cuisine of the region.

We wish you "Bon Appetite" !!!
The Management of "Vai" Restaurant.

Επιμέλεια Μενού: Χρονάκης Γεώργιος
Menu Editor: Chef Chronakis Georgios



Our restaurant is certified with the Quality label of Cretan Cuisine by the Region of Crete.



Our restaurant is proudly receiving an FNL star for 2 consecutive years.



Our restaurant is a proud supported of UNESCO Sitia Geopark.



Our restaurant is complied with the tuv certificate



We promote our distinct location with the #discoverVai hashtag

ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ || BAKED PRODUCTS

1. Χωριάτικο προζυμένιο ψωμί
Συνοδεία: κρίταμο Σητείας / κρητικές ελιές / ξύγαλο Σητείας
Country sourdough bread. Side dishes: Sitia sea buckthorn / Cretan olives / Sitia xygalo 2.5€
2. Πιτάκια στην σχάρα με λαδορίγανη
Συνοδεία: κρίταμο Σητείας / κρητικές ελιές / ξύγαλο Σητείας
Grilled pita bread with oregano oil. Side dishes: Sitia sea buckthorn / Cretan olives / Sitia xygalo 3.5€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ || APPETIZERS

3. Κροκέτες Γραβιέρα με λεμονοθύμαρο & μαρμελάδα ώριμης ντομάτας
Gruyere croquettes with lemon thyme & ripe tomato jam 10.5€  
4. Χειροποίητα ντολμαδάκια με πρόβειο γιαούρτι
Handmade dolmadaki with sheep's yogurt 9.5€     
5. Κρητικός κριθαρένιος ντάκος με βιολογική τομάτα, φέτα ΠΟΠ και ρίγανη του Βουνού / Cretan barley dakos with organic tomato, PDO feta cheese and mountain oregano 9.5€   
6. Μαραθόπιτες με ξύγαλο Σητείας
Fennel pies with Sitia xygalo 9.5€   
7. Μανιτάρια σχάρας φρέσκα, με ρίγανη και λαδοθέμονο μαϊντανού και λεμόνι
Fresh grilled mushrooms, with oregano and parsley oil and lemon 9.5€      
8. Τσιγαριστά χόρτα εποχής με ζεστό λαδοθέμονο, δίκταμο και γαλομυζήθρα / Smoked seasonal greens with warm oil and lemon, dittany and galomizithra 9€    
9. Φρέσκες πατάτες τηγανιτές σε ελαιόλαδο με χοντρό αλάτι και ρίγανη του Βουνού / Fresh fries in olive oil with coarse salt and oregano mountain 7€      
10. Ριζότο με ποικιλία μανιταριών και ξύγαλο Σητείας
Risotto with a variety of mushrooms and Sitia xygalo 14.5€  
11. Σκιουφιχτά με απάκι, στακοβούτυρο και ανθότυρο
Cretan home made pasta with marinated pork, local butter and cheese. 15.5€  

MARINATA || MARINATE

12. Carpaccio από πελαγίσιο ψάρι ελαιόλαδο, λάιμ, θαλασσινό αλάτι, πιπέρι και κρίταμο Σητείας

Carpaccio of fresh fish olive oil, lime, sea salt, pepper and Sitia sea buckthorn

19.5€



13. Ceviche από ψάρι ημέρας σε χυμό λεμόνι με χαλαπένιο, σταμναγκάθι, ντοματίνια και ελαιόλαδο

Ceviche of fish of the day in lemon juice with jalapeno, horsetail, cherry tomatoes and olive oil

18.5€



14. Γαύρος μαρινάτος με κρητικά χόρτα εποχής και λάδι από φρέσκα μυρωδικά / Marinated anchovy with Cretan seasonal greens and fresh herb oil

11.0€



15. Τόνος τατάκι με μαυρομάτικα, καπνιστή μελιτζάνα, σουσάμι, σταφίδες, μαϊντανό και καπαρόμηλα / Tuna tataki with black-eyed peas, smoked eggplant, sesame, raisins, parsley and capers

19.5€



16. Μοσχαρίσιο Carpaccio με καπνιστή μαγιονέζα, νιόκι γραβιέρας, σιναπόσπορο και μουσταρδόφυλλα / Beef Carpaccio with smoked mayonnaise, gruyere gnocchi, mustard seeds and mustard leaves

19.5€



ΑΛΟΙΦΕΣ || OINTMENTS

19. Καπνιστός ταραμάς λευκός
Smoked white taramas

8.5€



20. Ξύγαθο Σητείας με αγουρέλαιο Μονής Τοπλού
Sitia xygalo with Moni Toplou olive oil

9.5€



21. Φάβα αρωματική με φρέσκο κρεμμύδι και καπαρόμηλα τουρσί
Aromatic fava beans with fresh onion and pickled capers

8.5€



22. Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα με φρέσκα βότανα
Smoked eggplant salad with fresh herbs

8.5€



23. Τζατζίκι με φρέσκα μυρωδικά
Tzatziki with fresh herbs

8.5€



*It is simple.
Great ingredients make Great food*

ΣΑΛΑΤΕΣ || SALADS

24. Χωριάτικη σαλάτα με βιολογική τομάτα, ξυλάγγουρο, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη, γλιστρίδα, φέτα ποπ, κρητικό παξιμάδι με ελαιόλαδο
Greek salad with organic tomato, cucumber, onion, olives, capers, scallion, feta cheese pop, Cretan rusk with olive oil

10.50€



25. Πατατοσαλάτα με καπνιστό χέλι, πίκλα, κρεμμύδι, ντοματίνια, σχοινόπρασο, horseradish, κάπαρη, γραβιέρα Κρήτης, φαγόπυρο και cider vinaigrette / Potato salad with smoked eel, pickled onion, cherry tomatoes, chives, horseradish, capers, Cretan gruyere, buckwheat and cider vinaigrette

14€



26. Κινόα σαλάτα με ταμπουλε, ντοματίνια, ξινόμηλο, μανούρι, ταραμά με αβοκάντο και ελαιόλαδο μυρωδικών
Quinoa salad with tabbouleh, cherry tomatoes, sour apple, manouri cheese, tarama with avocado and herb olive oil

14€



27. Αθηναϊκή σαλάτα με καβούρι Ελούντας, καρότο, αγγούρι, κάπαρη, μαγιονέζα lime, κόλιανδρο, φρέσκα μυρωδικά και ντρεσινγκ από κρίταμο
Athenian salad with local crab, carrot, cucumber, capers, lime mayonnaise, coriander, fresh herbs and sea buckthorn dressing

16.5€



28. Σπανάκι σαλάτα με ραντίτσιο, λάχανο, παστέλι, σταφίδες, μανούρι και αγουρίδα / Spinach salad with radicchio, cabbage, pasteli, raisins, manouri and cucumber

11.5€



VAI PALM BEACH

CRETAN CREATIVE RESTAURANT

*It is simple.
Great ingredients make Great food*

ΨΑΡΙΚΑ - ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ || FISH - SEAFOOD

- | | | |
|---|--------|---|
| 29. Καϊκίσια κακαβιά με μοσχοθέμονο και φιλετάκια πελαγίσσιου ψαριού
Local fish soup-kakavia with lemon and pelagic fish fillets | 12.5€ |  |
| 30. Μπιάνκο με φιλέτο ψάρι ημέρας, πατάτα, σκόρδο, λεμόνι και ελαιόλαδο / Bianco with fish of the day fillet, potato, garlic, lemon and olive oil | 29€ |  |
| 31. Μπαρμπούνια φιλέτο στο τηγάνι με σάλτσα μπουρδέτο
Pan-fried mullet fillet with bourdetto sauce | 19€ |  |
| 32. Σαρδελομάνα φιλέτο σχάρας με σάλτσα σαβόρο
Grilled sardine fillet with savoro sauce | 16€ |  |
| 33. Φιλέτο πελαγίσσιου φρέσκου ψαριού σχάρας με κρέμα σελινόριζας και εστραγκόν / Grilled fresh pelagic fish fillet with celery root cream and tarragon | 28€ |  |
| 34. Λιγκουίνι με όστρακα, αυγοτάραχο και φρέσκα μυρωδικά
Linguine with shells, roe and fresh herbs | 19€ |  |
| 35. Γαρίδες* σκορδάτες με ούζο και μυρωδικά
Shrimps* with garlic and ouzo and herbs | 16€ |  |
| 36. Καλαμαράκια τηγανιτά με αγιολί πράσινης πιπεριάς
Fried calamari with green pepper aioli sauce | 14€ |  |
| 37. Φρέσκα μύδια αχνιστά με κονιακ, πράσο και κάρυ
Fresh steamed mussels with cognac, leek and curry | 14€ |  |
| 38. Λιαστό χταπόδι* σχάρας με μηλόξυδο, αγριορίγανη και ελαιόλαδο
Sun-dried octopus* grilled with apple cider vinegar, wild oregano and olive oil | 17€ |  |
| 39. Γαρίδες με κριθαρότο ή λιγκουίνι - ριζότο, bisque, ντοματίνια, άνηθο, φρέσκο κρεμμύδι και κονιάκ
Shrimps with barley or linguine - risotto, bisque, cherry tomatoes, dill, fresh onion and cognac | 18€ |  |
| 40. Φρέσκος Αστακός η κοβοχτύπα με λιγκουίνι ή ριζότο (για 2 άτομα) / Local Lobster or zucchini with linguine or risotto (for 2 people) | 90€/kg |  |
| 41. Φρέσκο Ψάρι ημέρας, ολόκληρο στη σχάρα με χόρτα εποχής, οφή πατάτα και λαδοθέμονο.
Παρακαλώ ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για την διαθεσιμότητα...
Fresh Fish of the day, grilled whole with seasonal greens, baked potato and lemon oil 80€/kg
Please ask your waiter for availability... | 80€/kg |  |

ΚΡΕΑΤΙΚΑ || MEAT

42. Χοιρινή σταβλίσια σχάρας (0,700gr – 0,900gr) με φρέσκιες πατάτες τηγανητές / Grilled pork steak (0.700gr – 0.900gr) with fresh fried potatoes 19€   
43. Φιλέτο Κοτόπουλο σχάρας με λαχανικά και λαδολέμονο Grilled Chicken Fillet with vegetables and olive oil 15.50€   
44. Μοσχαρίσιο διάφραγμα με σάλτσα chimichurri και baby πατάτες Beef skirt steak with chimichurri sauce and baby potatoes 24€   
45. Μοσχαρίσιο φιλέτο με πουρέ γλυκοπατάτας και σάλτσα σινάπι Beef fillet with sweet potato puree and mustard sauce 36€   
46. Αρνίσια παϊδάκια (ελευθέρας βοσκής) μερίδα Lamb chops (free range local meat) 18€/portion – 42€/kilo



VAI PALM BEACH

CRETAN CREATIVE RESTAURANT

*It is simple.
Great ingredients make Great food*

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ || DESSERTS

1. Τάρτα λεμονιού με καραμέλα βουτύρου
Lemon tart with butter caramel 8.50€
2. Μινωϊκός μπακλαβάς (γάστριν) με παγωτό βανίλια
Minoan baklava (gastrin) with vanilla ice cream 9.50€
3. Σπιτική πορτοκαλόπιτα με παγωτό βανίλια και τριμμένους
ξηρούς καρπούς/ Homemade orange pie with vanilla ice cream
and grated nuts 8.50€
4. Ζεστή σοκολατόπιτα με παγωτό βανίλια και φρούτα εποχής
Warm chocolate pie with vanilla ice cream and
seasonal fruits 9.00€
5. Τάρτα από φρέσκα μήλα με παγωτό βανίλιας και σάλτσα
καραμέλας 9.50€
Fresh apple tart with vanilla ice cream and caramel sauce 9.50€
6. Πιατέλα φρέσκων φρούτων / Fresh fruit platter 12.00€
7. Επιλογή παγωτού από φρέσκο γάλα
(Σοκολάτα, βανίλια, μπανάνα, φράουλα, φιστίκι, καραμέλα, λεμόνι)
Σερβίρονται με κρητικό μέλι και αμύγδαλα ή ψιλοκομμένα φρούτα
εποχής 1 Μπάλα 4.00€ , 2 μπάλες 7€
Choice of fresh milk ice cream
(Chocolate, vanilla, banana, strawberry, pistachio, caramel, lemon)
Served with Cretan honey and almonds or chopped seasonal fruits
1 Ball 4.00€, 2 balls 7€

Kali Orexi
Bon appetite

Beverages

SOFT DRINKS & WATER

Soft drinks (Cola, Cola light, Orangeade Lemonade, 7up, Soda)	3,5€
Cretan soft drinks ("Gazoza" seven up type, "Beral" banana flavor)	3,20€
Ice tea (Peach, lemon, green)	4,00€
Fresh juice (Orange, Melon, Water melon, Apple, Banana)	5,00€
Fresh Cocktail Juice	6,50€
Bottled mineral water 0,75lt.	1,50€
Bottled mineral water 1lt.	2,5€
Mitsikeli Sparkling water 0,7lt.	5,50€
Xino Nero Florinas 0,25lt.	4,00€
Xino Nero Florinas 0,75lt.	5,50€

BEERS

Draught

Draught beer Nisos Pislner 0,25lt.	5€
Draught beer Nisos Pislner 0,4lt.	6,5€

Bottled

Alfa, Mythos, Heineken, Mamos, Kaiser 0,5lt.	5,5€
Stella Artois 0,33lt.	6,5€

Microbreweries

Septem Mylos 0,33lt.	6,50€
Voreia Lager 0,33lt.	6,50€

Dark Beer

Fix Hellas 0,33lt.	5€
Radler Beer 0,33lt.	5€
Alcohol Free – Heineken 0 %	4,80€
Alcohol Free – Fix Anef 0 %	4,80€

CLASSIC COCKTAILS

MAI TAI	14,5€
PINA COLADA	12,5€
ZOMBIE	14,5€
MOJITO	12€
NEGRONI	14,5€
PALOMA	12,5€
MARGARITA	12,5€
CAIPIRINIHA	12€
APEROL SPRITZ	12€
COCONUT DELIGHT (NON-ALCOHOL)	10€
NOJITO (NON-ALCOHOL)	9,5€

SIGNATURE COCKTAILS

VAI 2K26 (salted caramel vodka, green apple, botanic liqueur, lime)	13€
Aegean Style (Gin, cucumber sirup, lime, basil, Aegean tonic, Boston bitters)	13€
Love Potion (Vodka, amaretto, peach schnapps, juice)	13€
Greek Temper (Skins Mastiha spirit, bourbon, simple syrop, lime, lemon bitters)	13€



VAI PALM BEACH

CRETAN CREATIVE RESTAURANT

PREMIUM SPIRITS

GIN

Hendricks 11€

Mare, Rumors 12€

[bottle 120€]

VODKA

Elit, Ciroc, Belvedere, Beluga

Grey Goose, Blunar 12€

[bottle = 120€]

WHISKEY

Johnnie Walker Black label 11€

Johnnie Walker Green & Gold label 12€

[bottle = 120€]

Johnnie Walker Blue label 30€

[bottle = 300€]

Chivas Regal 18 12€

Cardhu 12€

[bottle = 120€]

Lagavulin 16 15€

[bottle = 160€]

Tequila

Patron Silver 12€

[bottle = 120€]

Rum

Don Papa 12€

Diplomatico Reserva 12€

[bottle = 120€]



VAI PALM BEACH

CRETAN CREATIVE RESTAURANT

APERITIFS, BRANDIES, SPIRITS

Ouzo Varvayannis Green 0,2lt.	11,5€
Ouzo Varvayannis Blue 0,2lt.	12,5€
Ouzo by the glass	4€
Tsikoudia Oak Aged- Toplou Monastery (glass)	8,5€
Tsikoudia carafe- Toplou Monastery-bio 0,2lt	12€
Tsikoudia by the glass	4€
KoviákMetaxa 5*	8€
Cognac Metaxa 5*	8€
Campari, Rum, Gin, Martini, Teguila, Vodka, Whiskey	8,5€

HOT & COLD BEVERAGES

Hot – Cold Chocolate	4,5€
Tea (Green – Black- Cretan Herbs)	3,20€
Espresso	3,20€
Double espresso	3,60€
Cappuccino	4,5€
Double Cappuccino	4,80€
Greek coffee	3€
Double Greek coffee	3,5€
Cappuccino Freddo	4,5€
Espresso Freddo	4,5€
Nescafe Frape	4€



VAI PALM BEACH

CRETAN CREATIVE RESTAURANT

• Αγορανομικός Υπεύθυνος: Λιλιμπάκης Νεκτάριος
Market Legal Manager: Lilimbakis Nektarios

- Στις αναγραφόμενες τιμές συμπεριλαμβάνεται ο Φ.Π.Α. Οι τιμές είναι σε Ευρώ (€)
- Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (Απόδειξη, Τιμολόγιο)
- The prices listed include VAT. The prices are in Euros (€)
- The consumer is not obliged to pay if he does not receive the legal document (Receipt, Invoice)

Διατροφικές Επισήμανσεις || Nutritional Information

Στα φαγητά μας μπορεί να υπάρχει πιθανή παρουσία ή ίχνη δημητριακών που περιέχουν γλουτένη, αυγού, ψαριού, οστρακοειδών, μαλακίων, φυστικιού, σογίας, γάλακτος, αμυγδάλου, σέλινου, μουστάρδας, σπασαμίου, θειωδών ενώσεων και λούπινου. Σε περίπτωση που έχετε αλλεργία σε κάποιο συστατικό, ενημερώστε κατά την παραγγελία και συμβουλευτείτε μας.

- Χρησιμοποιούμε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο /// Οι πατάτες που χρησιμοποιούμε είναι φρέσκες (περιέχουν θειώδη)

Our foods may contain traces of cereals containing gluten, eggs, fish, shellfish, peanuts, soy, milk, almonds, celery, mustard, sesame, sulphites and lupin. If you have allergies to any ingredient, please inform us when ordering and consult us.

- We use extra virgin olive oil /// The potatoes we use are fresh (contain sulfites)

H Healthy/Υγιεινή επιλογή



H Healthy/Healthy choice

V Vegan/Για αυστηρά χορτοφάγους



V Vegan/For strict vegetarians

VG Vegetarian/Για χορτοφάγους



VG Vegetarian/For vegetarians

GF Glutenfree/Χωρίς γλουτένη



GF Gluten free/Gluten free

SF Soyfree/Χωρίς σόγια



SF Soy free/Soy free

DF Dairyfree/Χωρίς γαλακτοκομικά



DF Dairy free/Dairy free

NF Nutfree/Χωρίς ξηρούς καρπούς



NF Nut free/Nut free