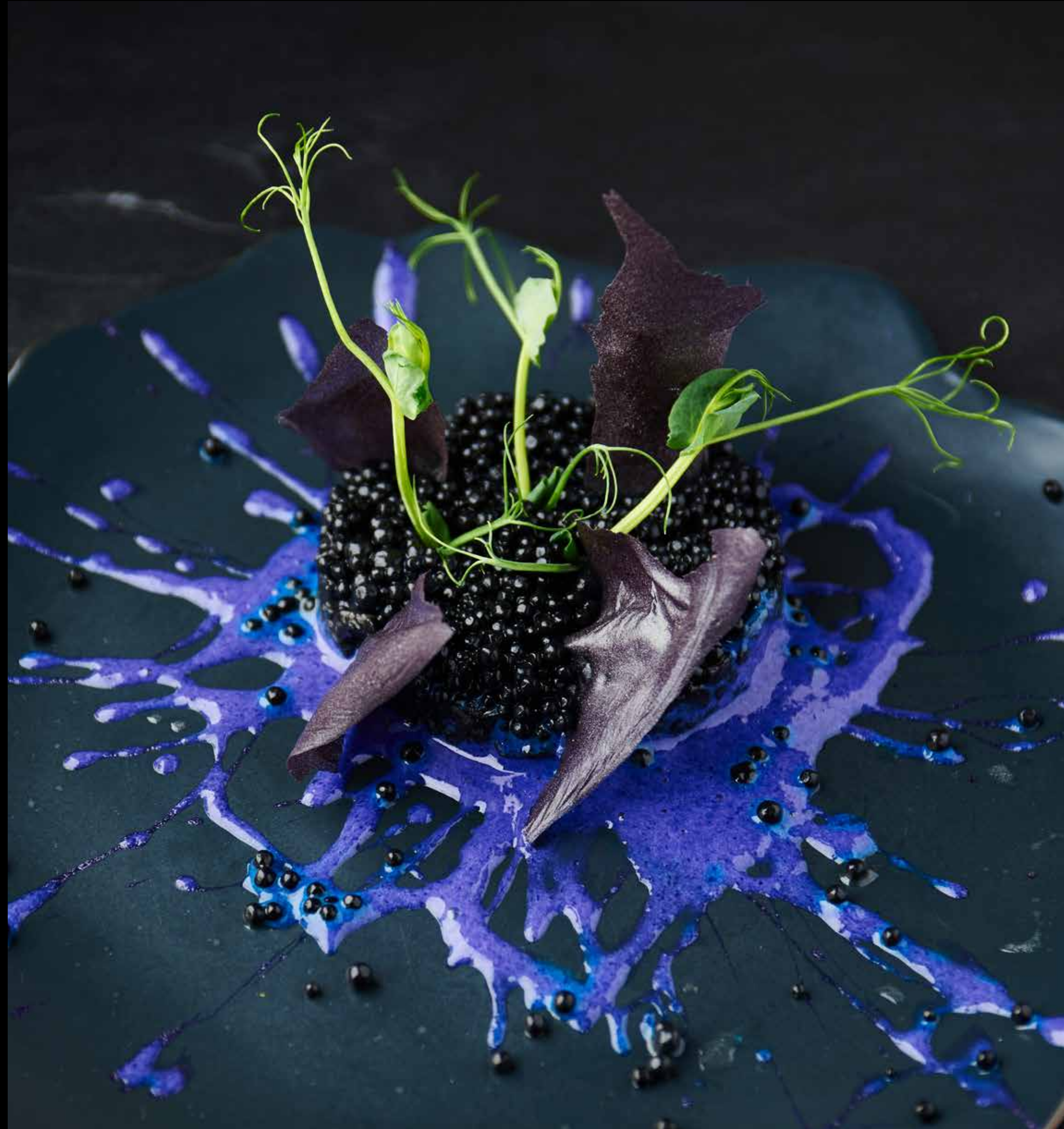




THE LAKE HOTEL
Culinary Tales

. 23



ΑΠΟΛΑΥΣΗ + ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Με μεγάλη μας χαρά σας καλωσορίζουμε στο ξενοδοχείο The Lake Hotel στα όμορφα Ιωάννινα. Εδώ στο The Lake Hotel, καλλιεργούμε τον τρόπο ζωής των Ιωαννίνων, τόσο στο ξενοδοχείο μας όσο και στο εστιατόριο και το μπαρ μας.

Σας προσκαλούμε να απολαύσετε υπέροχα γεύματα με γεύσεις από την Ελληνική αλλά και την αυθεντική Τοπική κουζίνα μας με μεγάλη ποικιλία και μοναδικά διακοσμημένα πιάτα. Στο κομψό εστιατόριο Π restaurant, οι γαστρονομικές εμπνεύσεις της ομάδας του Σεφ Ιωάννη Χρηστίδη, σε συνδυασμό με το εξαιρετικό σέρβις και τη μαγευτική θέα της λίμνης, θα μετατρέψουν κάθε δείπνο σε αξέχαστη εμπειρία.

Ανακαλύψτε το γαστρονομικό μας ημερολόγιο με την ποικιλία εκδηλώσεων και τις εποχιακές σπεσιαλιτέ για τις επόμενες εβδομάδες. Ανυπομονούμε να σας καλωσορίσουμε εδώ!

ΩΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Δευτέρα έως Κυριακή από τις 14:30 μ.μ. έως τις 11:00 μ.μ.

Παρακαλείστε να κάνετε κράτηση εκ των προτέρων.

Για ομάδες των έξι ή περισσότερων, σερβίρουμε ένα επιλεγμένο σεντ μενού.

Ανυπομονούμε για την επίσκεψή σας και σας καλωσορίζουμε θερμά στο εστιατόριό μας!

Βρακάς Γεώργιος

Γενικός Διευθυντής

και η ομάδα του The Lake Hotel

ΜΑΡΤΙΟΣ



03/23

BRUNCH SENSATION
ΚΑΘΕ ΚΥΡΙΑΚΗ

ΣΑΡΑΚΟΣΤΙΑΝΟ MENU
01.03 - 31.03

ΤΡ-ΠΑΡ	BEST OF Π ΕΩΣ 24.03
14.03	WINE & DINE ΚΤΗΜΑ ΑΒΕΡΩΦ
25.03	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΑΠΡΙΛΙΟΣ



04/23

BRUNCH SENSATION
ΚΑΘΕ ΚΥΡΙΑΚΗ

ΣΑΡΑΚΟΣΤΙΑΝΟ MENU
01.04 - 14.04

02.04	ΚΥΡΙΑΚΗ ΒΑΪΩΝ
15.04	ΑΝΑΣΤΑΣΙΜΟ ΔΕΙΠΝΟ
16.04	ΠΑΣΧΑ ΣΤΗ ΛΙΜΝΗ

ΜΑΪΟΣ



05/23

BRUNCH SENSATION
ΚΑΘΕ ΚΥΡΙΑΚΗ

05.05	MEAT PASSION
--------------	---------------------



ΜΑΡΤΙΟΣ / ΑΠΡΙΛΙΟΣ / ΜΑΪΟΣ • C C 2023

ΜΑΡΤΙΟΣ ————— ΜΑΪΟΣ
ΚΑΘΕ ΚΥΡΙΑΚΗ 11.00 - 14.00
Π R E S T A U R A N T

BRUNCH SENSATION

Επιλογή από Τοπικές & Διεθνείς Σπεσιαλιτέ

Ποικιλία από Ζεστά & Κρύα Πιάτα

Απεριτίφ

Ζεστά & Κρύα Ροφήματα

Χυμοί

€ 30 ΤΟ ΑΤΟΜΟ
Παιδιά έως 6 ετών δωρεάν

Κάντε κράτηση, καλώντας στο 26510 24100
ή στέλνοντας ένα email στη διεύθυνση: info@thelakehotel.gr

01 ————— 24 ΜΑΡΤΙΟΥ
ΤΡΙΤΗ ΕΩΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
Π RESTAURANT

BEST OF Π RESTAURANT

Σούπα Βελουτέ

κολοκύθα / μανταρίνι / κασκαβάλι / φουντούκι

Πανσέτα Χοιρινή

ρεβυθάδα / πίκλα σινάπι / ζωμός πικάντικης σαλάτας / ρέβα

Μια Βόλτα στην Λίμνη

μικρόφυλλα λαχανικά / προσούτο πάπιας / κόκκινα φρούτα / πετιμέζι

Μοσχαρίσια Μάγουλα

μαϊντανόριζα / τηγανιτός τραχανάς / κατσικίσιο τυρί / μυρωδικά

Γαλακτομπούρεκο

κατσικίσια κρέμα / τραγανά φύλλα / αρμπαρόριζα / κούμ κουάτ

€ 45 ΤΟ ΑΤΟΜΟ

Κάντε κράτηση, καλώντας στο 26510 24100
ή στέλνοντας ένα email στη διεύθυνση: info@thelakehotel.gr





ΜΑΡΤΙΟΣ • C C 2023



14 ΜΑΡΤΙΟΥ
ΚΤΗΜΑ ΑΒΕΡΩΦ WINE PAIRING
Π RESTAURANT

WINE & DINE

Καλωσόρισμα : Χορτόπιτα

Ταρτάρ Καραβίδας

αγγούρι / σταφύλι / λεμονόχορτο / χαβιάρι

○ Κατώγι Αβέρωφ – *Ίνιμα Sauvignon Blanc*

Γλυκάδια Μόσχου

χόρτα φρικασέ / αυγολέμονο / ψητό μαρούλι / σιναπόσπορος

○ Κατώγι Αβέρωφ – *Alba di Munte Traminer*

Σαλάτα Μεσκλάν

ψητά καρότα / κατσικίσιο τυρί / νούμπουλο

○ Κατώγι Αβέρωφ – *Ίνιμα Negoska*

Πάπια

παντζάρι / βατόμουρο / κακάο / βιολέτα

○ Κατώγι Αβέρωφ – *Ίνιμα Negoska*

Μοσχαρίσιο Φιλέτο

κόκκινο κρεμμύδι γλασέ / κρέμα πατάτας / σάλτσα Μαυροδάφνης

○ Κατώγι Αβέρωφ – *Rossiu di Munte Γινιέτς*

Φυστικόπιτα

cremeux γιαούρτι / monte φυστίκι / amarenas/εσπρέσσο

● Κατώγι Αβέροφ Τσίπουρο (Cocktail)

€ 65 ΤΟ ΑΤΟΜΟ

ΚΤΗΜΑ ΑΒΕΡΩΦ WINE PAIRING

Από το 1959 το Κατώγι Αβέρωφ καλλιεργεί στο Μέτσοβο τους πιο ορεινούς αμπελώνες στην Ελλάδα και προσφέρει μοναδικές οινικές εμπειρίες, συνδυάζοντας την τέχνη και την φιλοξενία.

katogiaveroff.gr

Η έμπειρη επαγγελματίας του κρασιού, η Μαρία Δήμου θα σας καθοδηγήσει στην εμπειρία σας, δίνοντας διορατικές γευστικές σημειώσεις και πληροφορίες για την κληρονομιά του Κατώγι Αβέρωφ καθ' όλη τη διάρκεια της βραδιάς.

Κάντε κράτηση, καλώντας στο 26510 24100

ή στέλνοντας ένα email στη διεύθυνση: info@thelakehotel.gr

25 ΜΑΡΤΙΟΥ
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
Π RESTAURANT

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

Λευκός Ταραμάς γαριδάκι Λευκάδος / κρίταμα Πρεβέζης	9
Ψητά Κοκκινογούλια σκορδαλιά από μαυρομάτικο φασόλι / καρύδια Κόνιτσας	8
Μπακαλιάρος σε Κουρκούτι σκορδαλιά πατάτας / καυτερή πιπεριά	12

Κάντε κράτηση, καλώντας στο 26510 24100
ή στέλνοντας ένα email στη διεύθυνση: info@thelakehotel.gr



01 ΜΑΡΤΙΟΥ ————— 14 ΑΠΡΙΛΙΟΥ
ΣΑΡΑΚΟΣΤΙΑΝΟ ΜΕΝΟΥ
Π RESTAURANT

ΣΑΡΑΚΟΣΤΙΑΝΟ ΜΕΝΟΥ

Χούμους κρέμα ρεβυθιού / ταχίνι / μαύρο σκόρδο	7
Λευκός Ταραμάς γλυκοπατάτα / κρίταμο τουρσί / μαριναρισμένες ελιές	7
Χταπόδι μανέστρα / φρέσκο κρεμμύδι / ντοματίνια κονφί	15
Καλαμαράκια καπνιστή μελιτζάνα / γκασπάτσο ντοματοσαλάτας	12
Ριζότο σουπιές / σπανάκι / αγγινάρες	12
Γαρίδες λιγκουίνι / σάλτσα ψητής ντομάτας / μπίσκ / φρέσκα μυρωδικά	16

Κάντε κράτηση, καλώντας στο 26510 24100
ή στέλνοντας ένα email στη διεύθυνση: info@thelakehotel.gr

02 ΑΠΡΙΛΙΟΥ
ΚΥΡΙΑΚΗ ΤΩΝ ΒΑΪΩΝ
Π RESTAURANT

ΚΥΡΙΑΚΗ ΤΩΝ ΒΑΪΩΝ

Σούπα Βελουτέ Κακαβιά

κροκέτα μπακαλιάρου / κρέμα καρότο / μύδια

Γαρίδες Ημίπαστες

σάλτσα αγιάδας / σταφύλια / αμύγδαλο

Ταραμάς Λευκός

γλυκοπατάτα / κρίταμα τουρσί / παξιμάδι χαρούπι

Ψάρι Ημέρας

χόρτα σωτέ / αγγινάρες / σάλτσα γαρίδας

Τάρτα Λεμονιού

€ 45 ΤΟ ΑΤΟΜΟ

Κάντε κράτηση, καλώντας στο 26510 24100

ή στέλνοντας ένα email στη διεύθυνση: info@thelakehotel.gr





15 ΑΠΡΙΛΙΟΥ
ΑΝΑΣΤΑΣΙΜΟ ΔΕΙΠΝΟ
Π RESTAURANT

ΑΝΑΣΤΑΣΙΜΟ ΔΕΙΠΝΟ

Μαγειρίτσα

μαγειρίτσα μανιταριών

Φρέγκολα

αγγινάρες αλα πολίτα / κατσικίσιο τυρί / αέρας λεμόνι

Πράσινη Σαλάτα

παστέλι / ραντίτσιο / φράουλα / προσούτο Ευρυτανίας

Ψαρονέφρι Σωτέ

τερίνα πατάτας / κρέμα μελιτζάνας / σάλτσα σύκο

Τραγανή Μαρένγκα

cremeux passion fruit / monte λευκής σοκολάτας / ταρτάρ mango

€ 45 ΤΟ ΑΤΟΜΟ

Κάντε κράτηση, καλώντας στο 26510 24100
ή στέλνοντας ένα email στη διεύθυνση: info@thelakehotel.gr

16 ΑΠΡΙΛΙΟΥ
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ + ΖΩΝΤΑΝΗ ΜΟΥΣΙΚΗ
Π RESTAURANT

ΠΑΣΧΑ ΣΤΗ ΛΙΜΝΗ

Σαλάτες

χωριάτικη σαλάτα / μαρούλι – φρέσκο κρεμμυδάκι / λάχανο – καρότο

Τυριά • Αλοιφές • Πίτες

τοπικά τυριά

τζατζίκι / μελιτζανοσαλάτα / τυροσαλάτα

χορτόπιτα / τυρόπιτα

Από τη Σχάρα

αρνί σούβλας / κοκορέτσι

Συνοδευτικά

πατάτες φούρνου / τηγανητές πατάτες

Πασχαλινά Αυγά / Τσουρέκι / Κουλουράκια

€ 55 ΤΟ ΑΤΟΜΟ

Κάντε κράτηση, καλώντας στο 26510 24100

ή στέλνοντας ένα email στη διεύθυνση: info@thelakehotel.gr



05 ΜΑΪΟΥ
MEAT PASSION
Π RESTAURANT

MEAT PASSION

Όσπριοσαλάτα αβοκάντο / φράουλα / φιλετάκια από κόντρα μοσχαρίσια μπριζόλα	12
Cheese Steak ψωμάκι ατμού / λαχανικά / μαγιονέζα τσίλι / τσένταρ	7
Ταρτάρ Μοσχάρι τηγανητά τσίπς / φρυγανισμένο μπριός / σάλτσα γιαούρτι / πικάντικος πελτές	10
Χοιρινό στη Λαδόκολλα τορτίγια / γαλοτύρι / τοματίνια καρπάτσιο	8
F flank Steak bearnaise από βούτυρο νουαζέτ / ψητό μαρούλι / τσάτνευ μπέικον	18

Κάντε κράτηση, καλώντας στο 26510 24100
ή στέλνοντας ένα email στη διεύθυνση: info@thelakehotel.gr

THE LAKE HOTEL
Culinary Tales

THELAKEHOTEL.GR