



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 00:00 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



GREECE

**ΙΟΥΝΙΟΣ**



06/23

BRUNCH SENSATION  
ΚΑΘΕ ΚΥΡΙΑΚΗ

**ΤΡ-ΠΑΡ**

**BEST OF Π**

ΕΩΣ 30.06

**03.06**

**ΟΥΖΟΜΕΖΕΔΕΣ**

**23.06**

**ΓΙΑ ΨΑΡΑΚΙ**

SPAIN & IONIAN SEA

**ΙΟΥΛΙΟΣ**



07/23

BRUNCH SENSATION  
ΚΑΘΕ ΚΥΡΙΑΚΗ

**08.07**

**TAPAS NIGHT**

**22.07**

**ΓΕΥΣΕΙΣ ΙΟΝΙΟΥ**

ITALY

**ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ**



08/23

BRUNCH SENSATION  
ΚΑΘΕ ΚΥΡΙΑΚΗ

**01.08**

**FULL MOON**

COCKTAILS & BITES

**12.08**

**PIZZA N' PASTA**



ΙΟΥΝΙΟΣ / ΙΟΥΛΙΟΣ / ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ • CC 2023

ΙΟΥΝΙΟΣ ————— ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ  
ΚΑΘΕ ΚΥΡΙΑΚΗ 11.00 - 14.00  
Π RESTAURANT

## 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](mailto:info@thelakehotel.gr)



01 ————— 30 ΙΟΥΝΙΟΥ  
ΤΡΙΤΗ ΕΩΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ  
Π RESTAURANT

## BEST OF Π RESTAURANT

### Γκασπάτσο Τομάτας

καρούζι / παξιμάδι / σιλίρα / αγγουράκι

### Καλοκαίρι

τοματίνια / πεπόνι / πρόβειο τυρί / σταφύλια / καπνιστό χοιρινό μπούτι

### Μουσακάς

μοσχαρίσια ουρά / ψητή μελιτζάνα / μπεσαμέλ

### Αρνάκι Γάστρας

αϊβάρ / πουρές πατάτας / βασιλικός / σάλτσα αρνί

### Σεμιφρέντο Φράουλας

σαμπλέ λάιμ / μαρέγκα με βασιλικό / κρέμα λευκής σοκολάτας με γιαούρτι

€ 45 ΤΟ ΑΤΟΜΟ

Κάντε κράτηση, καλώντας στο 26510 24100  
ή στέλνοντας ένα email στη διεύθυνση: [info@thelakehotel.gr](mailto:info@thelakehotel.gr)







## ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΗ

Ούζο το ποτό που εκφράζει όσο κανένα άλλο την νοοτροπία, την ιδιοσυγκρασία και τη φιλοσοφία της καθημερινότητας του Έλληνα.

Το ούζο συνοδεύεται από μεζέδες άλλοτε με γεύσεις απλές άλλοτε δροσερές και τις περισσότερες φορές με γεύσεις έντονες, αλμυρές και πικάντικες.

Κάντε κράτηση, καλώντας στο 26510 24100  
ή στέλνοντας ένα email στη διεύθυνση: [info@thelakehotel.gr](mailto:info@thelakehotel.gr)

## 03 ΙΟΥΝΙΟΥ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΙ ΜΕΖΕΔΕΣ PI RESTAURANT

### ΟΥΖΟΜΕΖΕΔΕΣ

Πατάτες Οφτές με Γαλοτύρι	6
Πιροσκή Γεμιστά με Σπετσοφάι	8
Χταπόδι Ξυδάτο	10
Μπιφτεκάκια Κόκορα	9
Κοκορέτσι με τζατζίκι μαύρου σκόρδου	9
Ψητό Αρνί με Πατάτες	9
Μπρουσκέτες προζυμένιο ψωμί με στραπατσάδα και σαλάμι αέρος	8
Κεφτεδάκια με σάλτσα γιαούρτι και καπνιστή μελιτζάνα	9
Χοιρινή Τηγανιά με τζατζίκι	12





## ΜΕΖΕΔΕΣ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΨΑΡΙΚΩΝ

Εκεί που σκάει το κύμα, εκεί που ο Ήλιος λάμπει απ'την πρώτη ανατολή, εκεί που λες εδώ μπορώ να κάτσω για πάντα σαν να είσαι σε νησί του Αιγαίου. Εκεί είναι που λες πάμε 'για ψαράκι'.

Πιάτα με υπέροχους μεζέδες που μαγεύουν τους ουρανίσκους μας, ποικιλίες θαλασσινών και φυσικά... φρέσκο ψαράκι.

Κάντε κράτηση, καλώντας στο 26510 24100  
ή στέλνοντας ένα email στη διεύθυνση: [info@thelakehotel.gr](mailto:info@thelakehotel.gr)

23 ΙΟΥΝΙΟΥ  
ΜΕΖΕΔΕΣ ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ  
Π RESTAURANT

## ΓΙΑ ΨΑΡΑΚΙ

<b>Λευκός Ταραμάς</b> με κρίταμο και πούδρα από φύκια	<b>8</b>
<b>Ντολμαδάκια</b> με γαύρο μαρινάτο και καπνιστό γιαούρτι	<b>9</b>
<b>Spring Rolls Γαρίδας Σαγανάκι</b> με τσάννευ ντομάτας και κρέμα φέτας	<b>13</b>
<b>Γαρίδες Κουσκους</b> με σάλτσα ψητής τομάτας, βασιλικό και ζωμό караβίδας	<b>18</b>
<b>Ψητό Ψάρι Ημέρας</b> με λαχανικά και λαδολέμονο	<b>20</b>
<b>Καλαμάρι</b> με πέστο άγριου σκόρδου, μαυρομάτικα φασόλια και μαγιονέζα αυγοτάραχο	<b>12</b>





## ΙΣΠΑΝΙΚΗ ΒΡΑΔΙΑ

Λέγεται ότι τα tapas προέρχονται από τα μπαρ της Σεβίλλης, στην περιοχή της Ανδαλουσίας της Ισπανίας, όπου παραμένουν μια νυχτερινή παράδοση.

Ελάτε μαζί μας για ένα πάρτι κρασιού και tapas που περιλαμβάνει: φρεσκοφτιαγμένα αυθεντικά ισπανικά tapas, ενώ μπορείτε επίσης να απολαύσετε μεγάλη ποικιλία από κρασιά και μπύρες για να συνοδεύσετε το γεύμα σας.

Κάντε κράτηση, καλώντας στο 26510 24100  
ή στέλνοντας ένα email στη διεύθυνση: [info@thelakehotel.gr](mailto:info@thelakehotel.gr)

08 ΙΟΥΛΙΟΥ  
ΙΣΠΑΝΙΚΗ ΒΡΑΔΙΑ  
PI RESTAURANT

## TAPAS NIGHT

Ισπανική Τορτίγια	6
Κροκέτες με Μανιτάρια	7
Μπρουσκέτες	7
Φτερούγες Κοτόπουλου με λεμόνι και πιπεριά	8
Χτυπημένη Φέτα, Καλαμπόκι & Κολοκυθάκια Κροστίνι	7
Γαρίδες Σκόρδου με Ελαιόλαδο	11
Κροκέτες Κοτόπουλου	8
Tomatillo Toasts με Prosciutto	7
Χοιρινά Sticks	9
Spring Rolls με καπνιστό χοιρινό, πράσσο και τυρί	8





## ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΙΟΝΙΟΥ

Το κοσμοπολίτικο Ιόνιο με τις ιταλικές επιρροές και τον αριστοκρατικό του χαρακτήρα δεν θα μπορούσε να μην παράγει κάποια από τα πιο ιδιαίτερα εδέσματα της ελληνικής κουζίνας.

Υπέροχα κρασιά και μοναδικά ποτά, αποτελούν τα συνοδευτικά της πλούσιας και ταυτόχρονα ντελικάτης γευστικής κουλτούρας του Ιονίου.

Κάντε κράτηση, καλώντας στο 26510 24100  
ή στέλνοντας ένα email στη διεύθυνση: [info@thelakehotel.gr](mailto:info@thelakehotel.gr)

22 ΙΟΥΛΙΟΥ  
ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ  
Π RESTAURANT

## ΓΕΥΣΕΙΣ ΙΟΝΙΟΥ

<b>Λαθούρι</b> ψητό χταπόδι / πάπρικα / κάπαρη	9
<b>Ριγανάδα</b> ντοματάκι βελανίδι / εξτρα παρθένο ελαιόλαδο / φρέσκια ρίγανη	8
<b>Ριζότο Καλαμάρι</b> σαλάμι Λευκάδος / μελάνι σουπιάς / λάιμ	14
<b>Κόκοτος</b> φρέσκια τομάτα / μπαχαρικά / χοντρό μακαρόνι	14
<b>Σοφιγάδο</b> μαιντανόριζα / μοσχαρίσια μάγουλα / πετιμέζι	16



12 ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ  
ΙΤΑΛΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ  
PI RESTAURANT

## PIZZA N' PASTA

<b>Pizza Buratta</b> σάλτσα τομάτας / buratta / κρεμμύδι / καπνιστό χοιρινό	11
<b>Pizza Volcano</b> πικάντικη σάλτσα τομάτας / πεπερόνι / μυζήθρα / καυτερή πιπεριά	10
<b>Pizza Tartufo</b> φρέσκια μοτσαρέλα / κρέμα tartufo /μανιτάρια / τοματίνια / βασιλικός	11
<b>Pizza Chevre</b> κατσικίσιο τυρί / χοιρινό καπνιστό μπούτι / λάδι τρούφας	11
<b>Pizza Marinara</b> σάλτσα φρέσκιας τομάτας / σκόρδο / φρέσκια μοτσαρέλα / ελαιόλαδο	9

## FRESH PASTA

<b>Ταλιατέλες</b> πέστο φυστίκι με άγριο σκόρδο / κατσικίσιο τυρί	14
<b>Ραβιόλι</b> ουρά μόσχου / κρέμα gorgonzola / λάδι τρούφας / παρμεζάνα	16
<b>Λιγκουίνι</b> γαρίδες / σάλτσα ψητής τομάτας / μπίσκ / φρέσκα μυρωδικά	18
<b>Τορτελίνι</b> μυζήθρα / σέσκουλα / κολοκύθι / lemongrass / παρμεζάνα	13

## ΙΤΑΛΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

Αφεθείτε στην ιταλική κουζίνα και τα εκλεκτά κρασιά στη βραδιά γευσιγνωσίας στο The Lake Hotel.

Απολαύστε κλασικά πιάτα, αυθεντικές πίτσες & σπιτικά ζυμαρικά με άρτια συνδυασμένα κρασιά.

Μην το χάσετε!

Κάντε κράτηση, καλώντας στο 26510 24100  
ή στέλνοντας ένα email στη διεύθυνση: [info@thelakehotel.gr](mailto:info@thelakehotel.gr)



THE LAKE HOTEL  
*Culinary Tales*

THELAKEHOTEL.GR