

THE LAKE Restaurant

ΣΟΥΠΑ

Κοτόσουπα Ημιβελουτέ 8
με λαχανικά & cous cous, συνοδευόμενο απο ψημένο ψωμί και μπούκοβο

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Κροκέτες Τυριών 8.5
με σαλτσα βερίκοκο

Πυρομάδα 7.5
συνεδευόμενη από χειροποίητη μελιτζανοσαλάτα / χτυπητή / τζατζίκι

Τηγαντό Γαλοτύρι Ηπείρου 8
με καραμελωμένα κρεμμύδια

Carpaccio Μοσχαριού 16
με μετσόβονε και fingerlime

Παστουρμαδόπιτα 9
συνεδευόμενη από ντιπ καπνιστής πιπεριάς με πάπρικα και γιαούρτι

Τηγανιά 'Μεζέ' 10
με κοτόπουλο, πιπεριές, κρεμμύδια και φέτα

Γαρίδες Λεμονάτες 12
με μαγιονέζα μαύρου σκόρδου και άρωμα ούζο

Πατάτες Baby 7.5
με λάδι τρούφας, θυμάρι, μαϊντανό και παρμεζάνα

ΣΑΛΑΤΕΣ

Μεσογειακή 10
με dressing λιαστής ντομάτας, χύμα χαρούπι και κατσικίσιο κορμό

Burrata 10
με χειροποίητο pesto βασιλικού, ντοματίνια και προσούτο

Καπνιστή Πέστροφα Ντόπια 9
με iceberg ,κινέζικο λάχανο, ραπανάκι, ξινόμηλο και dressing φοινόκιο

The Lake 11
με πολύχρωμα φύλλα, κοτόπουλο πανέ δημητριακών, γραβιέρα, ντοματίνια, καλαμπόκι και dressing bacon

PASTA & RISOTTO

Risotto 'Σπανακόρυζο' 9
με κρέμα φέτας

Risotto Carbonara 9.5

Τραχανώτο Μανιταριών 9
με καπνιστή πανσέτα, αβγό και κρέμα παρμεζάνας

Αρνάκι Ραγού 13
με παπαρδέλες

Γαρίδες Α'olio 12
με λινγκουίνι

ΚΥΡΙΩΣ

Φιλέτο Κοτόπουλο 14
με πουρέ πράσο, σάλτσα λεμόνι και θυμάρι

Μπριζόλα Χοιρινή Λαιμού 15
σιγομαγειρεμένη με σάλτσα λαχανικών και πουρέ πατάτας

Αρνάκι Φιλέτο Φουρνιστό 16.5
με πατάτες baby και θυμάρι

Λαβράκι 17
με σπαράγγια σωτέ και κρέμα καλαμπόκι, γάλα καρύδας, κάρυ

Φιλέτο Μοσχαριού (200 γρ.) 30
με αρωματικό βούτυρο συνοδευόμενο από risotto milanese

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Trifle Κάστανο 8
με μπισκότο, κρέμα κάστανο και σαντιγύ λευκής σοκολάτας

Marshmallow 7
γεμιστό με καραμέλα, crumble αμυγδαλού και σάλτσα σοκολάτας

Κυδώνι Ποσέ 7
με κρέμα γιαουρτιού, λευκή σοκολάτα και σιρόπι μαυροδάφνης

Μους Σοκολάτας 7
αρωματισμένη με καφέ και kahlua

SOUP

Chicken Veloute Soup
with vegetables and cous-cous, served with toasted bread and chilli flakes

STARTERS

Cheese Croquettes
with apricot sauce

Pyromada
served with homemade eggplant salad / spicy cheese spread / tzatziki

Fried Galotyri
cheese from epirus with caramelized onions

Beef Carpaccio
with metsovone cheese and finger lime

Pastourma Pie
served with smoked pepper dip with paprika and yogurt

Saute Chicken 'Meze'
with peppers, onions and feta cheese

Lemon Shrimp
with black garlic mayonnaise and ouzo flavor

Baby Potatoes
with truffle oil, thyme, parsley and parmesan

SALADS

Mediterranean
with dressing sundried tomato, carob soil and goat cheese log

Burrata
with homemade basil pesto, cherry tomatoes and prosciutto

Smoked Local Trout
with iceberg, chinese cabbage,radish, sour apple and fennel dressing

The Lake
with colorful leaves, crispy chicken coated in cereal, graviera cheese, cherry tomatoes, corn and dressing bacon

PASTA & RISOTTO

Risotto 'Spinach'
with feta cream

Risotto Carbonara

Mushroom Trachanas
with smoked pancetta, egg and parmesan cream

Lamp Ragù
with pappardelle

Shrimp A'olio
with linguine

MAIN COURSE

Chicken Fillet
with leek pure, lemon sauce and thyme

Pork Steak
braised with vegetables sauce and potatoes pure

Oven Roasted Lamp
with baby potatoes with thyme

Sea Bass
with saute asparagus and corn cream with coconut milk

Beef Fillet
with herb butter served with risotto milanese

DESSERTS

Trifle Chestnut
with biscuit, chestnut cream and white chocolate cream

Marshmallow
stuffed with caramel, nuts crumble and chocolate sauce

Quince Poached
with yogurt cream, white chocolate and blossom syrup

Chocolate Mousse
with flavor coffee and kahlua

THE LAKE *Restaurant*

THE LAKE HOTEL . GR

Όλα τα προϊόντα μας παράγονται στην περιφέρεια Ηπείρου. • Όλα τα κρέατα είναι ντόπια από τα ορεινά βουνά της Τύμφης και τα ψάρια προέρχονται από τον Αμβρακικό κόλπο. • Τα φρούτα και τα λαχανικά είναι από τοπικούς παραγωγούς. • Το λάδι που χρησιμοποιούμε είναι extra παρθένο ελαιόλαδο. Σε περίπτωση αλλεργίας παρακαλώ να ενημερώνετε το σερβιτόρο. • Παρακαλώ απευθυνθείτε στον Υπεύθυνο Κουζίνας προκειμένου να ενημερωθείτε για τις πηγές αλλεργιογόνων ουσιών και δυσανεγιών των παραγόμενων προϊόντων μας. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (σπόδειξη – τιμολόγιο). • Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. • Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται φπα 24%, δημοτικός φόρος 0.5% και όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις. • Αγορανομικός Υπεύθυνος: Διευθυντής Ξενοδοχείου -- All of our products come from the region of Epirus. • Meat and daily products come from the mountains of Tymfi, fish come from the Amvrakikos gulf and fruits and vegetables are locally sourced. • The oil that we use is extra virgin oil. In the event of allergy please inform the waiter. • Please refer to the Kitchen Manager in order to get information regarding products that may contain ingredients that you may be allergic or have any food intolerance with. The consumer does not have the obligation to pay if he doesn't receive the legal descriptive element (receipt-invoice). The shop is compelled to allocate printed bulletins in special place next to the exit, for formulation of any protest. In the prices are included VAT 24%, municipal 0.5% and the all legal taxes. • Person in charge of inspection: Hotel Manager