

THE LAKE Restaurant

THELAKEHOTEL.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 (απόδειξη – 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

THE LAKE Restaurant

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Πεκορίνο Αμφιλοχίας με μαρμελάδα λεμόνι & φιστίκι Αιγίνης	8.5
Μπακαλιαροκεφτέδες fish cakes μπακαλιάρου με φάβα Σαντορίνης & αρωματικό aioli	10
Μεσογειακές Μπρουσκέτες τραγανό ψωμί με ντομάτα, φέτα, ελιά, κάπαρη & μυρωδικά	7.5
Μανιτάρια Σωτέ σωτέ μανιτάρια με άρωμα σκόρδου & flakes παρμεζάνας	8.5
Ζαγορίσιες Παραδοσιακές Πίτες (ημέρας)	8

ΣΑΛΑΤΕΣ

Δροσερή Σαλάτα με Φράουλα και Προσούτο πράσινα φύλλα, φράουλες, τραγανό προσούτο, αμύγδαλο φιλέ, παρμεζάνα & mango dressing	11.5
Caesar κοτόπουλο σχάρας, μπέικον, παρμεζάνα, καλαμπόκι, χειροποίητα κρουτόν & caesar dressing	11
Μεσογειακή Σαλάτα ντομάτα, αγγούρι, ελιές, πιπεριά, κρεμμύδι & dressing λιαστής ντομάτας με κατσικίσιο τυρί brûlée	11.5
Burrata ντοματίνια, προσούτο, φρέσκος βασιλικός & σπιτικό πέστο	11

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

Σκιουφιχτά με Κοτόπουλο και Μανιτάρια κρητικά ζυμαρικά με κρέμα τυριών & αρωματικά	14.5
Ριγκατόνι Μεσογειακά με φέτα, ελιές καλαμών, πιπεριές & ντομάτα	12
Linguine Γαρίδας al Olio φρέσκιες γαρίδες με σκόρδο, μαϊντανό & ελαιόλαδο	16.5
Ριζότο Γεμιστά με φέτα, λάδι άνηθου & φρέσκο λεμόνι	13

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Ψαρονέφρι BBQ με σπιτική BBQ sauce , καραμελωμένο κρεμμύδι, σουσάμι & σπαστές πατάτες με πέστο	17
Μοσχαρίσιο Φιλέτο ζουμερό φιλέτο με gremolata & baby πατάτες	29
Φιλέτο Τσιπούρας με σαλάτα φασολιών σόγιας & μυρωδικά	18
Κοτόπουλο με Κρέμα Παρμεζάνας με τηγανητά νιόκι & άρωμα σαφράν	16.5

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Cheesecake Lime δροσερό & αρωματικό, με βάση μπισκότου	8.5
Oreo Delight κρέμα με τραγανά μπισκότα oreo & σοκολάτα	8.5
Ζεστό Brownie σοκολατένιο brownie με αγριοκέρασο & παγωτό βανίλια	9.5
Γαλακτομπούρεκο	8.5

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ ΗΜΕΡΑΣ

ρωτήστε την ομάδα μας για τη γλυκιά πρόταση της ημέρας

STARTERS

Amfilochia Pecorino Cheese with lemon marmalade & pistachio from Aegina
Codfish Balls cod fish cakes with fava beans from santorini & aromatic aioli
Mediteranean Bruschettas crispy bread with tomato, feta cheese, olives, capers & herbs
Sautéed Mushrooms sautéed mushrooms with garlic flavor & parmesan flakes
Zagori Traditional Pies (daily)

SALADS

Fresh Salad with Strawberry and Prosciutto green leaves, strawberries, crispy prosciutto, almond fillet, parmesan & mango dressing
Caesar grilled chicken, bacon, parmesan, corn, handmade croutons & caesar dressing
Mediterranean Salad tomato, cucumber, olives, pepper, onion & sun-dried tomato dressing with goat cheese brûlée
Burrata cherry tomatoes, prosciutto, fresh basil & homemade pesto

PASTA & RISOTTO

‘Skioufihta’ with Chicken and Mushrooms cretan pasta with cream cheese and aromatics
Rigatoni Mediterranean with feta cheese, ‘Kalamon’ olives, peppers & tomato
Shrimp Linguine Al Olio fresh shrimp with garlic, parsley & olive oil
‘Gemista Risotto’ with feta cheese, dill oil & fresh lemon

MAIN DISHES

Pork Tenderloin BBQ with homemade BBQ sauce, caramelized onion, sesame seeds & smashed potatoes with pesto
Beef Fillet juicy fillet with gremolata & baby potatoes
Sea Bream Fillet with soy bean salad & herbs
Chicken with Parmesan Cream with fried gnocchi & saffron aroma

DESSERTS

Cheesecake Lime cool & aromatic, with a biscuit base
Oreo Delight cream with crispy oreo cookies & chocolate
Hot Brownie chocolate brownie with wild cherry & vanilla ice cream
Galaktoboureko

DESSERT OF THE DAY

ask our team about the sweet suggestion of the day