

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 δυσανεξιών 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

ΣΟΥΠΕΣ	
10	Κοτόσουπα Ηπειρώτικη ζεστή, λεμονάτη έναρξη με κουσκουσάκι και διακριτική πικάντικη ένταση από μπούκοβο συνοδεύεται με ψημένο ψωμί
10	Καμένος Ξινός Τραχανάς με Μανιτάρια παραδοσιακός καμένος τραχανάς, γήινα μανιτάρια και απαλή γαλατένια ισορροπία
10	Φασολάδα Βελουτέ με Κρίσιι Ζαγορίσιο Λουκάνικο κρεμώδης φασολάδα βελουτέ με τραγανό ζαγορίσιο λουκάνικο

ΟΡΕΚΤΙΚΑ	
9	Πυρομάδα με Βούτυρο Ηπείρου ψημένο ζυμωτό ψωμί με τριλογία από γαλοτύρι, τζατζίκι και τυροκαυτερή
8	Παραδοσιακή Ζαγορίσια Μπατσαριά αυθεντική ηπειρώτικη πίτα με γιαούρτι και άνηθο
9	Παναρισμένο Κασκαβάλ με Panko τραγανό κασκαβάλ με chutney ξινομήλου
9	Gnocchi με Κρέμα Μετσοβόνη απαλή καπνιστή κρέμα μετσοβόνη με λιαστή ντομάτα
10	Καπνιστή Πέστροφα Ηπείρου καπνιστή λεπτότητα με σκορδαλιά παντζαριού και αρωματικά βότανα
9	Μανιτάρια των Βουνών Ιωαννίνων ζεστή σύνθεση μανιταριών με βαλσαμικό dressing και παρμεζάνα

ΣΑΛΑΤΕΣ	
11	Ντοματίνια & Γαλοτύρι φρέσκια σύνθεση με κρεμμύδι, αγγούρι, ελιές, ντακάκια και dressing γαλοτυριού με λεμόνι
10.5	Παντζάρια με Ταχίνι & Πορτοκάλι παντζάρι με ταχίνι, πορτοκάλι, κύμινο, καρύδια και φρέσκο κρεμμύδι
11.5	Mesclun με Κοτόπουλο πράσινη σαλάτα με κοτόπουλο, μπέικον, ντοματίνια, παστέλι σουσαμιού και dressing μελιού
12.5	Burrata με ντοματίνια burrata με pesto βασιλικού και κουκουνάρι

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ	
13	Al Limone Tagliolini με Κοτόπουλο λεμονάτη κρέμα μεταξένιας υφής με φιλεταρισμένο κοτόπουλο και φρεσκοτριμμένο πιπέρι
14.5	Spaghetti Bolognese κλασική κόκκινη σάλτσα με αργό μαγείρεμα
14	Ravioli Ricotta – Σπανάκι με ροζέ κρέμα και πούδρα prosciutto
11	Risotto Κολοκύθα με crispy pancetta
12	Risotto Κοτόπουλο & Σαφράν με ντοματίνια confit και φρέσκο κρεμμύδι

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ	
16.5	Κοκκινιστό Σιγομαγειρεμένο Μοσχαράκι με παραδοσιακό κριθαράκι
15	Μπριζόλα Λαιμού Σιγομαγειρεμένη με κρέμα πρασοσέλινου και κυδωνάτες πατάτες φούρνου
26	Αρνίσια Παιδάκια Γαλλικής Κοπής στη σχάρα με δροσερή σαλάτα cous-cous
33	Rib-Eye με πατάτες baby, λάδι τρούφας και μαγιονέζα μαύρου σκόρδου
14.5	Κοτόπουλο Στήθος με κρέμα φέτας, συνοδευόμενο από ριζότο σπανακόρυζο
ΠΙΑΤΟ ΗΜΕΡΑΣ από την Ηπειρώτικη γαστρονομία	

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ	
9	Γαλακτομπούρεκο ζεστή κρέμα με παγωτό λεμόνι
7.5	Crème Brûlée Σοκολάτας βελούδινη σοκολατένια κρέμα με τραγανή караμέλα
8	Εκμέκ Κανταΐφι αφράτη κρέμα με παραδοσιακό κανταΐφι
ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ ΗΜΕΡΑΣ εμπνευσμένο από την Ηπειρώτικη παράδοση	

SOUPS	
10	Epirus-Style Chicken Soup a warm, lemony opening with couscous and a subtle spicy kick of aleppo pepper served with toasted bread
10	Smoked Sour Trahanas with Mushrooms traditional toasted trahanas, earthy mushrooms and a delicate creamy balance
10	Velouté Bean Soup with Crispy Zagori Sausage creamy velouté bean soup topped with crispy traditional zagori sausage

STARTERS	
9	Pyromada with Epirus Butter baked sourdough bread served with a trio of galotyri cheese, tzatziki and spicy feta dip
8	Traditional Zagori Batsaria Pie authentic epirus-style pie with yogurt and dill
9	Panko-Crusted Kashkaval Cheese crispy kashkaval cheese served with sour apple chutney
9	Gnocchi with Metsovone Cream silky smoked metsovone cheese cream with sun-dried tomatoes
10	Smoked Epirus Trout delicately smoked trout with beetroot skordalia and aromatic herbs
9	Mountain Mushrooms from Ioannina warm mushroom medley with balsamic dressing and parmesan

SALADS	
11	Cherry Tomatoes & Galotyri a fresh combination of onion, cucumber, olives and dakakia, finished with a lemon-infused galotyri dressing
10.5	Beetroot with Tahini & Orange beetroot with tahini, orange, cumin, walnuts and spring onion
11.5	Mesclun with Chicken mixed green salad with chicken, bacon, cherry tomatoes, sesame pasteli and honey dressing
12.5	Burrata with Cherry Tomatoes burrata with cherry tomatoes, basil pesto and pine nuts

PASTA & RISOTTO	
13	Al Limone Tagliolini with Chicken silky lemon cream with sliced chicken fillet and freshly ground pepper
14.5	Spaghetti Bolognese slassic tomato sauce, slowly simmered for rich flavor
14	Ricotta & Spinach Ravioli served with rosé cream sauce and prosciutto powder
11	Pumpkin Risotto served with crispy pancetta
12	Chicken & Saffron Risotto served with confit cherry tomatoes and fresh spring onion

MAIN DISHES	
16.5	Slow-Cooked Beef in Tomato Sauce served with traditional orzo
15	Slow-Cooked Neck Steak served with leek and celeriac cream and roasted potato wedges
26	French-Cut Lamb Chops grilled and served with a refreshing couscous salad
33	Rib-Eye served with baby potatoes, truffle oil and black garlic mayonnaise
14.5	Chicken Breast served with feta cream and spinach-rice risotto
DAILY SPECIAL from Epirus Cuisine	

DESSERTS	
9	Galaktoboureko warm semolina custard pastry served with lemon ice cream
7.5	Chocolate Crème Brûlée velvety chocolate custard with a crisp caramelized topping
8	Ekmek Kataifi light and creamy dessert with traditional kataifi pastry
DESSERT OF THE DAY inspired by Epirus tradition	