



THE RESTAURANT

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - APPETIZERS

- Σούπα βελουτέ / Velouté soup** € 9
κολοκύθα, μανταρίνι, κασκαβάλι, φουντούκι
butternut squash, tangerine, kaskavali cheese,
hazel
- Χόρτα γιαχνί / Wild greens sauté** € 11
λουκάνικο Μετσόβου, κρέμα γραβιέρας, βιολογικό αυγό
sausage from Metsovo, gruyere cream, organic farm egg
- Τραβηχτή πίτα σχάρας / Grilled cheese pie** € 8
ανθότυρο, σέσκουλα, χουρμάδες
anthotyro cheese, swiss chard, dates
- Γαλοτύρι / Galotyri** € 7
μαριναρισμένες ελιές, brioche με λιαστή ντομάτα
marinated olives, brioche with dried tomato
- Πανσέτα χοιρινή / Pork belly** € 11
ρεβυθάδα, πίκλα σινάπι, ζυμός πικάντικης σαλάτας, ρέβα
chickpeas cream, pickled mustard seeds, spicy salad dressing, turnip
- Καπνιστό τυρί Μετσόβου / Smoked cheese from Metsovo** € 9
κρούστα από δημητριακά, τσάντνεϊ αχλάδι, πρόβειο προσούτο
cereal crust, pear chutney, lamb prosciutto

ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

Μια βόλτα στην λίμνη / The Lake μικρόφυλλα λαχανικά, προσούτο πάπιας, κόκκινα φρούτα, πετιμέζι baby greens salad, homemade duck prosciutto, blackberries, molasses	€ 12
Πράσινη / Green ανάμεικτα φύλλα σαλάτας, φρέσκο κρεμμύδι, ραπανάκι, ανθότυρο mixed salad leaves, fresh onion, radish, anthotyro cheese	€ 8
Απ' το ποτάμι / From The River καπνιστή πέστροφα, baby gem, αυγό, μικρές πατάτες Χρυσοβίτσας smoked trout, baby gem, egg, Chrysovitsa baby potatoes	€ 12
παντζάρι / Beetroot ξινόμηλο, κινόα, φέτα, κουφοξυλιά green apple, quinoa, feta cheese, elderflower	€ 9

ΖΥΜΑΡΙΚΑ - PASTA

Νιόκι Πατάτας / Gnocchi νούμπουλο, κρέμα κεφαλογραβιέρας, παστός κρόκος αυγού cold cut noumpoulo, kefalograviera cheese cream, cured egg yolk	€ 12
Ραβιόλι Κοτόπουλο / Chicken Ravioli πουρές καρότο, σπανάκι, σάλτσα παστιτσάδας carrot puree, spinach, pastitsada sauce	€ 16
Χειροποίητες Παπαρδέλες / Chicken Ravioli μοσχάρι ραγού, βασιλικός, ελιά, γαλοτύρι veal ragout, basil, olives, galotyri cheese	€ 14
Caccio e Pepe πέννες, πεκορίνο, πιπέρι penne, pecorino, pepper	€ 11

ΡΙΖΟΤΟ - RISOTTO

Ριζότο Μανιταριών / Mushroom Risotto βασιλομανίταρα, χρυσές τρομπέτες, παρμεζάνα, κάστανο porcini, craterellus, parmesan, chestnut	€ 12
---	------

ΚΥΡΙΩΣ - MAIN

Κόκορας / Rooster μανέστρα, ελιές, σάλτσα ψητής ντομάτας manestra pasta, olives, baked tomato sauce	€ 16
Χοιρινό Μπρεζέ / Pork Breze πράσα, σελινόριζα, αυγολέμονο leek, celery root, egg and lemon sauce	€ 16
Μοσχαρίσια Μάγουλα / Veal Cheeks μαϊντανόριζα, τηγανητός τραχανάς, κατσικίσιο τυρί, μυρωδικά parsnip cream, fried trahanas, goat cheese, herbs	€ 18
Ψάρι Ημέρας / Fish Of The Day σέσκουλα, μύδια, σάλτσα μπιάνκο swiss chards, mussels, bianco sauce	€ 26
Αρνάκι Γάστρας / Roasted Lamb ψητή πατάτα, μπρόκολο, πρόβειο γιαούρτι, δυόσμος potato terrine, broccoli, sheep yogurt, peppermint	€ 22
Μοσχαρίσιο Φιλέτο / Beef Fillet λαγόχορτο, ντιζέλ μανιταριών, καρότα, σάλτσα μόσχου salsify, duxelles mushroom, carrots, bordelaise sauce	€ 28

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ - KIDS MENU

Χυλοπίτες / Pasta Hilopites ραγού μοσχάκι, σάλτσα ντομάτας, τυρί tomato sauce, veal ragout, grated cheese	€ 9
Κοτόπουλο Πανέ / Chicken Pane τηγανητές πατάτες, πολύχρωμη σαλάτα panko crust, french fries, baby leaves salad	€ 10
Μπιφτεκάκι / Burger ψωμί brioche, λιωμένο τυρί, τηγανητές πατάτες beef burger, brioche, cheese, french fries	€ 11

ΓΛΥΚΑ - DESSERTS

Σφαίρα σοκολάτας / Chocolate Sphere

€ 12

κρεμέ ελληνικού καφέ, καραμελωμένα φουντούκια,
τριαντάφυλλο, αλμυρή καραμέλα
greek coffee crèmeux, hazelnuts, rose, salted caramel

Γαλακτοπούρεκο / Galaktompoureko

€ 9

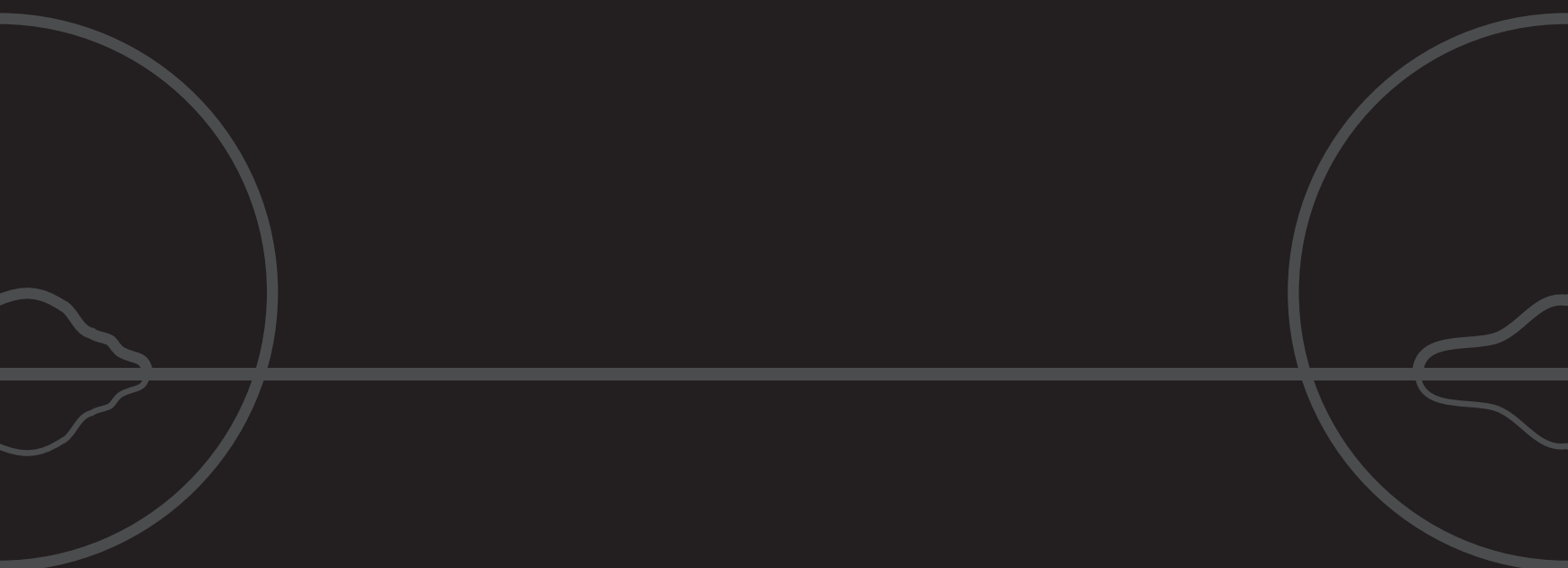
κατσικίσια κρέμα, τραγανά φύλλα, αρμπαρόριζα, κούμ κουάτ
goat milk cream, sweet geranium syrup, crunchy pastry sheets

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**



WWW.THELAKEHOTEL.GR