

THE RESTAURANT

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - APPETIZERS

Γκασπάτσο Τομάτας / Chilled Tomato Soup καρπούζι, παξιμάδι, σιλίρα, αγγουράκι watermelon, soft cheese, barley rusk, cucumber	€ 8
Μπουρεκάκια / 'Μπουρεκακια' παστουρμάς, γραβιέρα Μετσόβου, κουλί τομάτας fillo pastry, 'pasturma', Metsovo gruyere cheese, tomato coulis	€ 9
Καπνιστή Μελιτζάνα / Smoked Aubergine κροκέτα φέτας, καρύδια Κόνιτσας, βασιλικός feta croquette, walnuts, basil	€ 8
Πεκορίνο Αμφιλοχίας / Amfilohia Pecorino Cheese φυσίκι Αιγίνης, μαρμελάδα λεμόνι pistachio, lemon marmelade	€ 9
Χειροποίητες Πίτες / Homemade Pita Bread τζατζίκι, τυροσαλάτα, γαλοτύρι tzatziki, cheese spread, galotyri cheese	€ 8
Γιαουρτλού Κεμπάπ / Kebab 'Giaourtlou' κιμάς από αρνί, γαλοτύρι, καρπάτσιο τομάτας, αγγουράκι τουρσί lamb minced meat, 'galotyri' cheese, cherry tomatoes, cucumber relish	€ 9
Μουσακάς / 'Musaka' μοσχαρίσια ουρά, ψητή μελιτζάνα, μπεσαμέλ oxtail, smoked aubergine, béchamel sauce	€ 12

ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

Καλοκαίρι / Summer Salad € 10
τοματίνια, πεπόνι, πρόβειο τυρί, σταφύλια, καπνιστό χοιρινό μπούτι
cherry tomatoes, melon, goat's cheese, grapes, smoked ham

Κοτοσαλάτα / Chicken Salad € 11
baby gem, τραγανό κοτόπουλο, ψητό καλαμπόκι, μπέικον, κρουτόν
baby gem, crusted chicken, grilled corn, bacon, croutons

Κήπος / Garden Salad € 10
πολύχρωμα τοματίνια, παξιμάδι χαρούπι, καπαρόφυλλα,
μούς φέτας, ραπανάκι
cherry tomatoes, carob rusk, caper leaves, feta cheese mousse, radish

ΖΥΜΑΡΙΚΑ - PASTA

Καρμπονάρα / Carbonara € 11
καπνιστό χοιρινό, κρόκος αυγού, πεκορίνο
smoked bacon, egg yolk, pecorino cheese

Χειροποίητες Παπαρδέλες / Homemade Papardelle € 15
πέστο από φυστίκι αιγίνης, άγριο σκόρδο, γίδινο τυρί
pistachio pesto, wild garlic, goat cheese

Κούς κούς / Couscous € 16
γαρίδες, σάλτσα ψητής τομάτας, βούτυρο караβίδας
shrimps, baked tomato sauce, crayfish butter

PIZOTO - RISOTTO

Ριζότο γεμιστά / Risoti 'Gemista' € 12
κονφί ντομάτες, φρέσκα μυρωδικά
tomatoes confit, fresh herbs

ΚΥΡΙΩΣ - MAIN

Κοτόπουλο Φιλέτο / Chicken Fillet € 14
ψητή πατάτα, τοματίνια, κρέμα φέτας, ρίγανη
baked potatoes, cherry tomatoes, fresh oregano

Αρνάκι Γάστρας / Oven-cooked Lamb € 22
άιβαρ, πουρές πατάτας, βασιλικός, σάλτσα αρνί
ajvar red pepper cream, potato puree, basil, lamb sauce

Χοιρινό Ψητό / Pork € 16
χόρτα τσιγαριαστά, καρότο, λεμονάτος πουρές
wild greens, carrot, potato puree

Μοσχάρι Φιλέτο / Beef Fillet € 24
λαγόχορτο, σπανάκι σωτέ, βασιλομανίταρα, σάλτσα Μαυροδάφνης
salsify, spinach, porchini mushrooms, Mavrodafni sauce

Ψάρι Ημέρας / Fish of the Day € 24
ριζότο σπανακόρυζο, σάλτσα μπιάνκο
'spanakorizo' risotto, spinach cream, lemon sauce (bianco)

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ - KIDS MENU

Χυλοπίτες / 'Hilopites' Pasta € 9
ραγού μοσχαραάκι, σάλτσα τομάτας, τυρί
veal ragout, tomato sauce, grated cheese

Κοτόπουλο Πανέ / Fried Chicken € 10
τηγανητές πατάτες, πολύχρωμη σαλάτα
panko crust, french fries, baby leaves salad

Μπιφτεκάκι / Burger € 11
ψωμί brioche, λιωμένο τυρί, τηγανητές πατάτες
beef burger, brioche, melted cheese, french fries

ΓΛΥΚΑ – DESSERTS

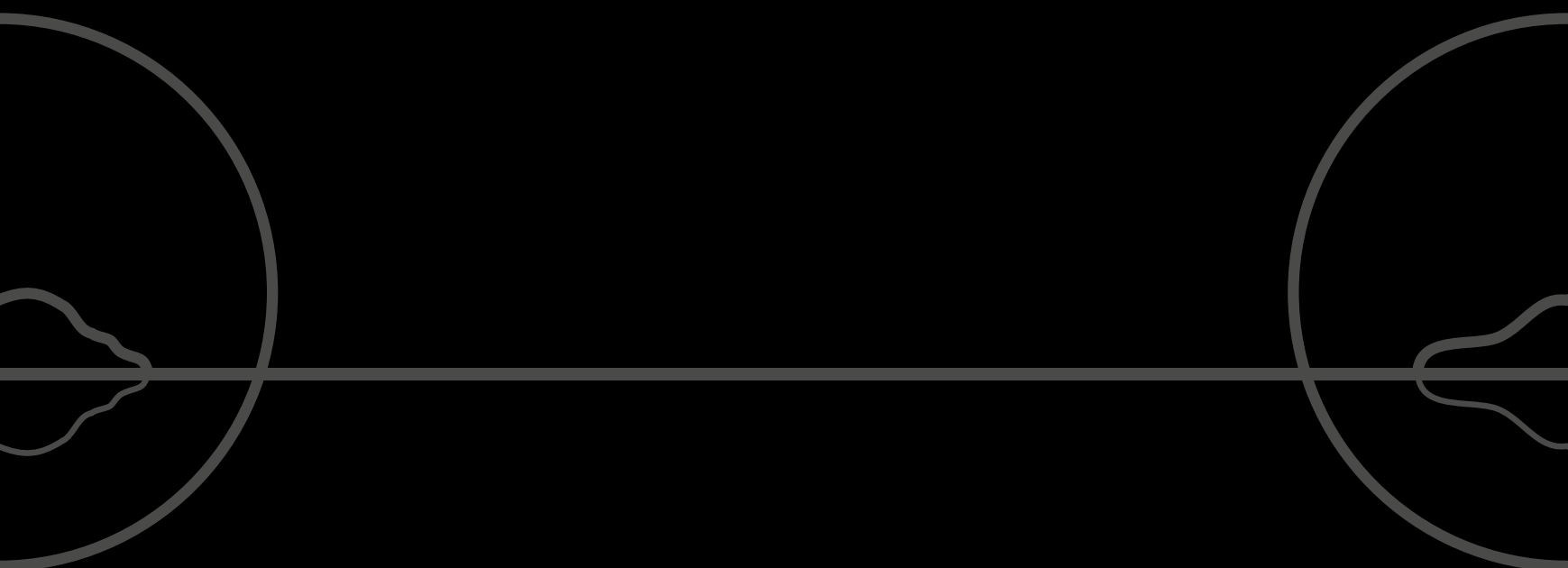
Σεμιφρέντο Φράουλας / Strawberry Semifreddo σαμπλέ λάιμ, μαρέγκα με βασιλικό, κρέμα λευκής σοκολάτας με γιαούρτι lime sablé, basil meringue, white chocolate cream with yoghurt	€ 10
Μπακλαβάς / Baklava τραγανό φύλλο, φυστίκι Αιγίνης, παγωτό καϊμάκι crunchy phyllo, pistachio, kaimaki ice cream	€ 10
Γλυκό Ημέρας / Dessert of the Day	€ 10

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