

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

ΣΟΥΠΕΣ

Αβοκάντο – Αγγούρι 7
γιαούρτι, φρέσκα βότανα

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Μετσοβόνη Τηγανητό 9
μαρμελάδα grapefruit

Μπατσαριά Ηπείρου 7.5
καδοτύρι

Τζατζίκι 7
χειροποίητες πίτες, σκορδοβούτυρο

Τσακιστές Πατάτες 8.5
σκόρδο, πάπρικα, λάδι τρούφας, παρμεζάνα

Γαρίδες 12
κρέμα αβοκάντο, μαγιονέζα lime

Χταπόδι 15.5
φάβα, καραμελωμένο κρεμμύδι, κρέμα βαλσαμικού

Κροκέτες Κοτόπουλου 10.5
με κρέμα πικάντικης πιπεριάς

ΣΑΛΑΤΕΣ

Λαχανίδα – Αγγούρι 11
ξινόμηλο, φινόκιο, πίκλα σιναπιού

Ντοματίνια – Αγγούρι 12
πιπεριές, κρεμμύδι, ελιές, παξιμάδι, γαλοτύρι Ηπείρου

Φύλλα Εποχής 12
φράουλες, ψημένο prosciutto, παρμεζάνα, dressing mango

Burrata 12.5
ψητό ροδάκινο, ντοματίνια, pesto βασιλικού

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

Σκιουφικτά με Κοτόπουλο 13.5
κρέμα μανιταριών

Παπαρδέλες με pesto βασιλικού 12
ανθότυρο, κουκουνάρι

Γαριδομακαρονάδα 16

Risotto Caprese 13
μοτσαρέλα, ντοματίνια, βασιλικός

Risotto Καπνιστής Μελιτζάνας 13
coulis πιπεριάς, ξινομυζήθρα

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Κοτόπουλο με Λεμονοθύμαρο 14.5
πουρές πατάτας, βούτυρο noisette

Rib Eye 29.5
gnocchi, λάδι τρούφας

Ψαρονέφρι 16
ριζότο milanese, dressing βοτάνων

Σκιουφικτά με Κατσίκι Ηπείρου 18

Τσιπούρα 17
χόρτα τσιγαριστά, λεμονάτη σάλτσα

ΠΙΑΤΟ ΗΜΕΡΑΣ

από την Ηπειρώτικη γαστρονομία

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Σοκολατίνα 8
με νότες μπαχαρικών

Μιλφέιγ Φράουλας 8
κρέμα με φρέσκες φράουλες

Τιραμισού 9
κλασική ιταλική συνταγή

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ ΗΜΕΡΑΣ

εμπνευσμένο από την Ηπειρώτικη παράδοση

SOUPS

Avocado – Cucumber
yogurt, fresh herbs

APPETIZERS

Fried Metsovone Cheese
grapefruit jam

Mpatsaria (Epirus specialty)
kadotyri cheese

Tzatziki
homemade pita bread, garlic butter

Smashed Potatoes
garlic, paprika, truffle oil, parmesan

Shrimps
avocado cream, lime mayonnaise

Octopus
fava purée, caramelized onion, balsamic cream

Chicken Croquettes
spicy pepper cream

SALADS

Kale – Cucumber
green apple, fennel, mustard pickle

Cherry Tomatoes – Cucumber
peppers, onion, olives, barley rusk, galotyri cheese from Epirus

Seasonal Leave
strawberries, roasted prosciutto, parmesan, mango dressing

Burrata
grilled peach, cherry tomatoes, basil pesto

PASTA & RISOTTO

'Skioufikta Pasta with Chicken
mushroom cream

Pappardelle with Basil Pesto
anthotyro cheese, pine nuts

Shrimp Pasta

Caprese Risotto
mozzarella, cherry tomatoes, basil

Smoked Eggplant Risotto
pepper coulis, xinomyzithra cheese

MAIN DISHES

Chicken with Lemon Thyme
mashed potatoes, beurre noisette

Rib Eye
gnocchi, truffle oil

Pork Tenderloin
milanese risotto, herb dressing

Skioufikta Pasta with Epirus Goat

Sea Bream
sautéed greens, lemon sauce

DAILY SPECIAL

from Epirus Cuisine

DESSERTS

Chocolate truffle
with notes of spices

Strawberry Millefeuille
cream with fresh strawberries

Tiramisu
classic Italian recipe

DESSERT OF THE DAY

inspired by Epirus tradition