CLUB SANDWICH + TOASTS

Κλασικό Club Sandwich — 10
τριπλό φρυγανισμένο ψωμί με ζαμπόν, τυρί, μπέικον, ντομάτα, μαρούλι και μαγιονέζα
συνοδεύεται με πατάτες

Club Sandwich Κοτόπουλο — 11
τριπλό φρυγανισμένο ψωμί με φιλεταρισμένο κοτόπουλο, μπέικον, τυρί, ντομάτα, μαρούλι και μαγιονέζα
συνοδεύεται με πατάτες

Toast Ζαμπόν & Τυρί — 4
κλασικός συνδυασμός ζαμπόν και τυριού
σε φρυγανισμένο ψωμί

Special Toast — 6
ζαμπόν, τυρί, ντομάτα, μπέικον και μαγιονέζα
σε φρυγανισμένο ψωμί

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ντοματίνια & Γαλοτύρι — 11
φρέσκια σύνθεση με κρεμμύδι, αγγούρι, ελιές, ντακάκια
και dressing γαλοτυριού με λεμόνι

Παντζάρια με Ταχίνι & Πορτοκάλι — 10.5
παντζάρι με ταχίνι, πορτοκάλι, κύμινο,
καρύδια και φρέσκο κρεμμύδι

Mesclun με Κοτόπουλο — 11.5
πράσινη σαλάτα με κοτόπουλο, μπέικον, ντοματίνια,
παστέλι σουσαμιού και dressing μελιού

Burrata — 12.5
με ντοματίνια, burrata με pesto βασιλικού
και κουκουνάρι

PIZZA

Margherita — 11
κλασική ιταλική πίτσα με σάλτσα ντομάτας,
mozzarella και βασιλικό

Special — 13
πλούσια πίτσα με σάλτσα ντομάτας, mozzarella,
ζαμπόν, μπέικον, πιπεριά και μανιτάρια

Ρόκα & Prosciutto — 12
λεπτή πίτσα με mozzarella, prosciutto,
φρέσκια ρόκα και ντοματίνια

PASTA

Neapolitan — 9
κλασική pasta με σάλτσα ντομάτας και αρωματικά βότανα

Spaghetti Bolognese — 14.5
κλασική κόκκινη σάλτσα με αργό μαγείρεμα

Risotto Κοτόπουλο & Σαφράν — 11.5
κρεμώδες risotto με κοτόπουλο και αρωματικό σαφράν,
με ντοματίνια confit και φρέσκο κρεμμύδι

SNACKS & BURGERS

Κοτομπουκιές — 9.5
τραγανές μπουκιές κοτόπουλου, ιδανικές για κάθε στιγμή

Πατάτες με Cheddar & Bacon — 8.5
τραγανές πατάτες με λιωμένο cheddar και crispy bacon

Mini Brioche με Κοτόπουλο — 11.5
δύο mini brioche με φιλεταρισμένο κοτόπουλο πανέ,
ντομάτα, μαρούλι και απαλή μαγιονέζα

Burger — 12
αφράτο ψωμάκι με μοσχαρίσιο μπιφτέκι,
cheddar, ντομάτα, μαρούλι, καραμελωμένο κρεμμύδι,
πίκλα, BBQ sauce και μαγιονέζα

WAFFLES

Waffle Σοκολάτα — 10
waffle με πραλίνα σοκολάτας,
τραγανά μπισκότα και παγωτό

Waffle Βύσσινο — 10
waffle με βύσσινο, αμύγδαλο και παγωτό

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Γαλακτομπούρεκο — 9
ζεστή κρέμα με παγωτό λεμόνι

Crème Brûlée Σοκολάτας — 7.5
βελούδινη σοκολατένια κρέμα με τραγανή καραμέλα

Εκμέκ Κανταΐφι — 8
αφράτη κρέμα με παραδοσιακό κανταΐφι

CLUB SANDWICHES + TOASTS

Classic Club Sandwich — 10
triple toasted bread with ham, cheese, bacon,
tomato, lettuce and mayonnaise
served with fries

Chicken Club Sandwich — 11
triple toasted bread with sliced chicken fillet, bacon, cheese,
tomato, lettuce and mayonnaise
served with fries

Ham & Cheese Toast — 4
a classic combination of ham and cheese
served on toasted bread

Special Toast — 6
ham, cheese, tomato, bacon, and mayonnaise
served on toasted bread

SALADS

Cherry Tomatoes & Galotyri Cheese — 11
fresh salad with onion, cucumber, olives, dakakia (greek rusks)
and a lemon-infused galotyri cheese dressing

Beetroot with Tahini & Orange — 10.5
beetroot with tahini, orange, cumin, walnuts
and fresh spring onion

Mesclun with Chicken — 11.5
mixed green salad with chicken, bacon, cherry tomatoes,
sesame pasteli and honey dressing

Burrata with Cherry Tomatoes — 12.5
burrata with basil pesto, pine nuts
and cherry tomatoes

PIZZA

Margherita — 11
classic Italian pizza with tomato sauce, mozzarella
and fresh basil

Special — 13
rich pizza with tomato sauce, mozzarella, ham,
bacon, bell pepper and mushrooms

Rocket & Prosciutto — 12
thin-crust pizza with mozzarella, prosciutto,
fresh rocket and cherry tomatoes

PASTA

Neapolitan Pasta — 9
classic pasta with tomato sauce and aromatic herbs

Spaghetti Bolognese — 14.5
classic rich tomato and meat sauce, slowly cooked to perfection

Chicken & Saffron Risotto — 11.5
creamy risotto with chicken and aromatic saffron,
served with confit cherry tomatoes and fresh spring onion

SNACKS & BURGERS

Chicken Nuggets — 9.5
crispy chicken bites, perfect for any time of the day

Cheddar & Bacon Fries — 8.5
crispy fries topped with melted cheddar and crispy bacon

Mini Chicken Brioche — 11.5
two mini brioche buns with breaded chicken fillet,
tomato, lettuce and smooth mayonnaise

Burger — 12
fluffy brioche bun with a beef patty, cheddar,
tomato, lettuce, caramelized onion, pickle,
BBQ sauce and mayonnaise

WAFFLES

Chocolate Waffle — 10
waffle with chocolate spread, crunchy biscuits
and ice cream

Sour Cherry Waffle — 10
waffle with sour cherries, almonds and ice cream

DESSERTS

Galaktoboureko — 9
warm semolina custard wrapped in crispy filo pastry,
served with lemon ice cream

Chocolate Crème Brûlée — 7.5
velvety chocolate custard with a crisp caramelized topping

Ekmek Kataifi — 8
light and creamy dessert with traditional kataifi pastry

All Day Menu

THE LAKE

BEVERAGES

Cappuccino	4.2
Cappucino Διπλός | Double Cappuccino	4.5
Freddo Espresso	4.2
Freddo Cappuccino	4.2
Espresso	3.4
Espresso Διπλός | Double Espresso	4.2
Espresso Martini	8
Nescafe – Frappe	3.9
Ελληνικός | Greek Coffee	3.4
Ελληνικός Διπλός | Double Greek Coffee	4.5
Irish Coffee	7
Καφές Φίλτρου | Filtered Coffee	3.9
Latte	4.2
Macchiato	3.6
Σοκολάτα Ζεστή - Κρύα | Chocolate Hot - Cold	4.2
Τσάι - Κρύο Τσάι | Tea - Ice Tea	4.2
Φυσικός Χυμός Πορτοκάλι | Fresh Orange Juice	5.5

REFRESHMENTS

Αναψυκτικά | Soft Drinks Coca-Cola - Fanta - Schweppes	250ml	4.2
Ήδιστον Χειροποίητο Αναψυκτικό | Idiston Handmade Soft Drink	500ml	5.5
Red Bull	330ml	5.5
Νερό Ζαγόρι | Zagori Mineral Water	500ml / 1lt	0.6 / 2.2
Βίκος | Vikos	500ml / 1lt	0.6 / 2.2
Βίκος Ανθρακούχο | Vikos Sparkling	330ml / 750ml	3.5 / 5

DRINKS

Simple	8
Special	10
Premium	15

APERITIFS

Aperol Spritz	8
Crodino Aperitivo χωρίς αλκοόλ | no alcohol	5
Τσίπουρο | Tsipouro Ζοίνος - Τσιλιλή - Ηδωνικό - Μακρή Zoinos - Tsilili - Idoniko - Makri	4
Ούζο | Ouzo Πιλαβάς - Πλωμάρι Pilavas - Plomari	4

BEERS

DRAUGHT

Νήσος | Nisos	330ml	4
Νήσος | Nisos	500ml	5.5
Carlsberg	330ml	4
Carlsberg	500ml	5.5

BOTTLED

Kaizer	330ml	4.5
Mythos Radler	330ml	4.5
Corona	330ml	5
Paulaner Weiss	330ml	6
Carlsberg Pilsner	330ml	5
Fix - no alcohol	330ml	4.5

WINE

SPARKLING WINE

Spumante Prosecco	7	28
Moscato D'Asti	7	28

WHITE WINE

Ορεινές Διαδρομές Ζίτσα Orines Diadromes Zitsa	7
Οινάνθη Κτήμα Λαφαζάνη Inanthi Lafazani Estate	6

ROSÉ

Τρείς Μάγισσες | Μπαραφάκα Treis Magisses | Barafakas Winery	7
Κατώγι Ίνιμα Katogi Inima Rose	7

RED

Ορεινές Διαδρομές Ζίτσα Orines Diadromes Zitsa	7
Πόρτες Merlot Σκούρας Portes Merlot Skouras	8

THE LAKE *Cocktails*

Bitter Sunset 11
vodka, triple sec, green apple puree,
lime juice, falernum syrup, angustura bitters

Lake Strawberry 12
vodka, masticha liquor, lime juice,
strawberry puree, ginger cordial,
vanilla syrup

Fresh Breeze 11
vodka, triple sec, ginger syrup, simple syrup,
fresh kiwi - fresh apricot, orange bitters

Alma 11
tequila blanco, elderflower syrup,
lime juice, grand marnier, agave syrup

CLASSIC COCKTAILS 10

Bellini
prosecco wine, peach puree

Paloma
tequila blanco, grapefruit soda,
grapefruit juice, lime juice, agave syrup

Manhattan
rye whiskey, sweet vermouth, angostura bitters

Whiskey Sour
bourbon, lime juice, simple syrup,
egg white, angostura bitters

El Presidente
diplomatico rum, dry vermouth,
grand marnier, grenadine

Margarita
tequila, triple sec, lime juice

Daiquiri
white rum, lime juice, simple syrup

Moscow Mule
vodka, lime, ginger beer

Negroni
gin, sweet vermouth, campari

Old Fashioned
bourbon, angostura bitters, water, sugar

Cosmopolitan
vodka, cointreau, lime juice, cranberry juice

Clementine Martini
vodka, cointreau, clementine, prosecco

Mai Tai
white rum, dark rum, orange curacao,
lime juice, orgeat syrup, simple syrup

Zombie
dark rum, white rum, orange curacao,
lime juice, orange juice, passion fruit syrup,
grenadine, angostura bitters

Mojito
white rum, lime, sugar, mint, soda

Caipirihnia
cachasa, lime, sugar

VIRGIN COCKTAILS 7

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 (απόδειξή – 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 incredients 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