



Captain's House

RESTAURANT

S I C I L I A

Menu

ΙΟΡΕΚΤΙΚΑ

APPETIZERS • ANTIPASTI

- **Ceviche Σφυρίδας με Carpaccio Μαραθόριζας Μαριναρισμένο σε Βινεγκρέτ Passion Fruit και Τραγανή Σαλάτα Νεροκάρδαμου** €24.00
White Grouper Ceviche with Fennel Carpaccio Marinated in Passion Fruit Vinaigrette and Watercress Salad
Ceviche di Cernia con Carpaccio di Finocchio Marinato in Vinaigrette di Maracuja e Insalata Croccante di Crescione d'Acqua
- **Ντολμαδάκι Πεσκανδρίτσας με Φύλλα Σέσκουλου σε Ζωμό Αχιβάδας** €20.00
Monkfish Fillet Wrapped in Chard Leaves with Clam Broth
Filetto di Rana Pescatrice con Foglie di Bietola in Brodo di Vongola
- **Ψητό Φιλέτο Τόνου με Ταρτάρ Τομάτας, Κάπαρη, Ελιές και Μαριναρισμένες Ρίζες Λαχανικών** €22.00
Roasted Tuna Fillet with Tomato Tartar, Capers, Olives and Marinated Vegetable Roots
Filetto di Tonno Cotto con Tartare di Pomodoro, Capperi, Olive e Radici di Verdura Marinati
- **Φρέσκος Αστακός και Καβούρι με Αβοκάντο Roulade, Ελαφριά Μαγιονέζα Πιπερόριζας και Πανδαισία Μυρωδικών** €26.00
Fresh Lobster & Crab with Avocado Roulade, Light Ginger Mayonnaise and Mixed Herbs
Aragosta Fresca e Granchio con Roulade di Avocado, Maionese Light allo Zenzero e Erbe Aromatiche
- **Millefeuille με Χτένια* και Γαρίδες* Colonnata σε Κρέμα Πράσου με Άρωμα Sambuca** €24.00
Scallop and Shrimp* Millefeuille Colonnata with Sambuca Scented Leek Cream*
Millefoglie di Capesante e Gamberetti* al Lardo di Colonnata e Crema di Porri al Profumo di Sambuca*
- **“Carpaccio” Μόσχου σε Λάδι Λευκής Τρούφας με Ρόκα και Αφράτη Ψητή Παρμεζάνα** €20.00
Beef Carpaccio in White Truffle Oil with Rocket and Baked Parmesan Soufflé
Carpaccio di Manzo in Olio di Tartufo Bianco, Soufflé di Parmigiano e Rucola Ruchetta e Parmigiano Tenero Cotto
- **Τάρτα Ρούστικα με Σπανάκι, Καραμελωμένα Κοκκάρια, Τοματίνια Vinsanto και Τραγανή Μυζήθρα** €18.00
Rustic Spinach Tart with Caramelized Shallots, Vinsanto Cherry Tomatoes and Crispy Crusted Myzithra Cheese
Torta Rustica agli Spinaci con Scalogni Caramellati, Pomodorini Vinsanto e Formaggio Croccante Mizithra

ΣΑΛΑΤΕΣ

SALADS • INSALATE

- **Ανάμεικτη Σαλάτα με Μαριναρισμένο Φρέσκο Σολομό, Σπαράγγια και Τηγανιτό Ραβιόλι Κατσικίσιου Τυριού** €22.00
Mixed Salad with Marinated Fresh Salmon, Asparagus and Fried Goats Cheese Ravioli
Insalata Mista con Salmone Fresco Marinato, Asparagi e Ravioli Fritti di Formaggio Caprino
- **Caprese με Βουβαλίσια Μοτσαρέλα, Σαλάτα Μαρεμμάνα και Πέστο Βασιλικού** €22.00
Caprese with Buffalo Mozzarella, Maremmana Salad and Basil Pesto
Caprese con Mozzarella di Bufala, Insalata "Maremmana" e Pesto al Basilico
- **Σαλάτα Ρόκας με Προσούτο, Τοματίνια, Ψητά Μανιτάρια Portobello και Pesto Λιαστής Τομάτας πάνω σε Μπρουσκέτα Χωριάτικου Ψωμιού** €20.00
Rocket Salad with Prosciutto, Cherry Tomatoes, Grilled Portobello Mushrooms and Sun Dried Tomato Pesto on a Grilled Country Bread Bruschetta
Insalata di Rucola con Prosciutto, Pomodorini, Funghi Portobello Grigliati, Bruschetta Rustica al Pesto di Pomodori Secchi
- **Πράσινη Σαλάτα με Νεαρό Σπανάκι, Μπρεζάολα, Φρέσκιες Φράουλες, Καρύδια και Νιφάδες Παρμεζάνας σε Βινεγκρέτ Μπαλσάμικο** €20.00
Green Salad with Baby Spinach, Bresaola, Fresh Strawberries, Walnuts, Parmesan Flakes and Balsamic Vinaigrette
Insalata Verde con Spinaci Freschi, Bresaola, Fragole Fresche, Noci con Scaglie di Parmigiano in Vinaigrette di Aceto Balsamico
- **Τραγανή Σαλάτα Εποχής με Βινεγκρέτ Balsamico και Νιφάδες Παρμεζάνας** €18.00
Crisp Seasonal Salad with Balsamic Vinaigrette and Parmesan Flakes
Insalata Croccante di Stagione in Vinaigrette di Aceto Balsamico e Scaglie di Parmigiano

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

PASTA & RISOTTO

- **Σπιτικό Ραβιόλι Ροφού με Λαχανικά σε Σάλτσα Οστρακοειδών** €26.00
Homemade Grouper and Vegetable Ravioli in Shellfish Sauce
Ravioli Casalinghi di Cernia e Verdure con Salsa di Crostacei
- **Χειροποίητο Μαύρο Σπαγγέτι με Φρέσκο και Καπνιστό Σολομό, Γαρίδες* και Εστραγκόν** €26.00
Handmade Black Spaghetti with Fresh & Smoked Salmon, Prawns and Estragon*
Spaghetti Neri Fatti a Mano con Salmone Fresco e Affumicato, Gamberi e Dragoncello*
- **Κριθαρότο με Καραβίδες* και Φρούτα της Θάλασσας** €24.00
Orzo with Crayfish and Seafood*
Orzo con Gamberoni e Frutti di Mare*
- **Πένες “Vera” Καρμπονάρα** €22.00
Authentic Penne Carbonara
Autentiche Penne alla Carbonara
- **Bucatini με Μοσχαρίσιο Ragù, Μανιτάρια Πορτοσίι και Κρέμα Taleggio** €24.00
Bucatini with Beef Ragù, Porcini Mushrooms and Taleggio Cream
Bucatini con Ragù di Manzo, Funghi Porcini e Crema di Taleggio
- **Σπαγγέτι με Φρέσκια Τομάτα και Μοτσαρέλα** €20.00
Spaghetti with Fresh Tomato and Mozzarella
Spaghetti al Pomodoro Fresco e Mozzarella
- **Ριζότο με Γαρίδες*, Μαραθόριζα, Πορτοκάλι, Ζαφορά και Νιφάδες Αβγοτάραχου** €24.00
Shrimp Risotto with Fennel, Orange, Saffron and Botargo Flakes*
Risotto con Gamberi, Finocchio, Arancia, Crocus e Scaglie di Bottarga*
- **Ριζότο με Σπαράγγια, Κρέμα Μασκαρπόνε και Λάδι Μαύρης Τρούφας** €22.00
Asparagus Risotto with Mascarpone Cream and Black Truffle Oil
Risotto Agli Asparagi con Crema di Mascarpone e Tartufo Nero

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ • MAIN DISHES • SECONDI PIATI

ΨΑΡΙΑ FISH • PESCE

- **Φιλέτο Καλκάνι Ψημένο σε Φάκελο Λαδόκολλας “en Papillote” με Πατάτες, Τομάτα, Κάπαρη και Ελιές** €46.00
Turbot Fillet Baked in a Parchment Paper Envelope “en Papillote” with Potato, Tomato, Capers and Olives
Filetto di Rombo al Cartoccio con Patate, Pomodori, Capperi e Olive
- **Φιλέτο Σφυρίδας με Φρικασέ Λαχανικών, Κρέμα Αρακά, Confit Λεμονιού και Λουίζα** €44.00
White Grouper Fillet with Vegetable Fricassee, Green Pea Cream, Lemon Confit and Verbena Leaves
Filetto di Cernia con Fricassee di Verdure, Crema di Piselli, Confit di Limone e Verbena
- **Φιλέτο Λαβράκι σε Compote Λαχανικών και Κολοκυθοανθούς με Γέμιση Θαλασσινών** €38.00
Sea Bass Fillet on a Vegetable Compote and Stuffed Zucchini Blossoms with Seafood
Filetto di Spigola in Composta di Verdure e Fiori di Zucca Farciti con Frutti di Mare

ΨΑΡΙΑ ΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ CATCH OF THE DAY • PESCA DEL GIORNO

- **Φαγκρί** *Sea Bream Pagello* €88.00 / kg
- **Σφυρίδα ή Στείρα** *White Grouper Cernia Bianca* €85.00 / kg
- **Λαβράκι** *Sea Bass Branzino* €70.00 / kg
- **Τσιπούρα** *Gilthead Sea Bream Orata* €65.00 / kg
- **Αστακός** *Lobster Astice* €120.00 / kg

- **Φιλέτο Κοτόπουλο Τυλιγμένο σε Προσούτο με Σπανάκι, Τραγανή Πατάτα και Σάλτσα Γκοργκοντζόλα** €34.00
Chicken Fillet Wrapped in Prosciutto with Spinach, Crispy Potato and Gorgonzola Sauce
Filetto di Pollo avvolto di Prosciutto con Spinaci, Patata Croccante e Salsa al Gorgonzola
- **Χοιρινό Φιλέτο και Πανσέτα με Πουρέ Καρότου και Σάλτσα Μαρσάλα** €36.00
Pork Fillet & Caramelized Pork Belly with Carrot Puree and Marsala Sauce
Filetto di Maiale e Pancetta con Purea di Carote e Salsa al Marsala
- **Μοσχαρίσια Ουρά με Άγρια Μανιτάρια, Μορχέλες με Γέμιση Φουά Γκρα και Σάλτσα Barolo** €38.00
Oxtail with Wild Mushrooms, Morels Stuffed with Foie Gras and Barolo Sauce
Coda di Bue ai Funghi Selvatici, Spugnole Farcite al Foie Gras e Salsa al Barolo
- **Μοσχαρίσιο Φιλέτο Black Angus με Καπνιστή Μοτσαρέλα, Πατάτες Toscanini και Σάλτσα Πιπεριού** €52.00
Black Angus Beef Fillet with Smoked Mozzarella, Toscanini Potatoes and Pepper Sauce
Filetto di Black Angus con Mozzarella Affumicata, Patate Toscanini e Salsa al Pepe
- **Κοτολέτα Αρνιού με Confit Καπνιστής Λευκής Μελιτζάνας, Νιόκι Τυριού και Σάλτσα Λεμονοθύμαρου** €40.00
Lamb Cutlets with Smoked White Eggplant Confit, Cheese Gnocchi and Lemon Thyme Sauce
Cotoletta d'Agnello con Confit di Melanzane Bianche Affumicate, Gnocchi al Formaggio e Salsa di Timo e Limone

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

DESSERTS • DESSERT

- **Τιραμισού** €12.00
Tiramisu
Tiramisù
- **Μιλφέιγ με Κρέμα Λεμονιού, Βασιλικό, Φράουλες και Παγωτό Fior di Latte** €12.00
Lemon Cream Millefeule with Basil, Strawberries and Fior di Latte Ice Cream
Millefoglie di Crema al Limone e Basilico, Fragole e Gelato Fior Di Latte
- **Φλάν Σοκολάτας με Κρέμα Φυστικιού και Παγωτό Καϊμάκι** €12.00
Chocolate Flan with Pistachio Cream and “Kaimaki” Ice Cream
Panna Cotta al Cioccolato con Crema di Pistacchio e Gelato “Kaimaki”
- **Μούς Λευκής Σοκολάτας σε Σφαίρα Μαρέγκας με Σιρόπι Καρπουζιού** €12.00
White Chocolate Mousse in a Meringue Sphere with Watermelon Syrup
Mousse di Cioccolato Bianco in Sfera di Meringa con Sciroppo di Cocomero
- **Φρουτοσαλάτα με Κρέμα Βανίλιας πάνω σε Sablé Breton** €12.00
Fruit Salad with Vanilla Cream on a Bed of Sablé Breton
Macedonia con Crema di Vaniglia su Letto di Sablé Breton
- **Ποικιλία Παγωτών / Sorbet (1 Μπάλα)** €4.00
Selection of Ice Cream / Sorbet (1 Scoop)
Varietà di Gelati / Sorbetti (1 Gusto)

***Στις ανωτέρω παρασκευές χρησιμοποιούνται και φρεσκοκατεψυγμένες ύλες**

**All the above dishes also contain freshly frozen ingredients*

***Tutte le pietanze possono contenere anche ingredienti freschi surgelati**

Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και αρίστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανιτά εδέσματα

All foods are prepared with extra virgin olive oil and finest quality sun flower oil for any fried meals

Tutti i piatti sono preparati con olio extra vergine di oliva e olio di semi di girasole di alta qualità per tutti i fritti

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις

Service and taxes are included

Tasse e servizio sono inclusi

**Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών,
του ωραρίου & των ημερών λειτουργίας του εστιατορίου χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση**

The hotel reserves the right to alter prices, operating hours & days of the restaurant without prior notice

L'hotel si riserva il diritto di variare prezzi, orari e giornate di aperture del ristorante senza preavviso

**Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία σε ένα ειδικό χώρο
κοντά στην έξοδο για την καταγραφή τυχόν παραπόνων**

The establishment is obliged to have a printed form available

in a special location near the exit for the registration of any complaints

La struttura ha l'obbligo di mettere a disposizione dei clienti nei pressi dell'uscita un formulario stampato per la registrazione di eventuali lamentele

Ο αγορανομικός υπεύθυνος: Αναστάσιος Αποστολόπουλος

Market inspector officer: Anastasios Apostolopoulos

Ufficiale addetto all'Ispezione: Anastasios Apostolopoulos

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ

ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT-INVOICE)

I CLIENTI NON SONO OBBLIGATI A PAGARE IN ASSENZA

DELLA RICHIESTA DI PAGAMENTO (RICEVUTA - FATTURA)



**GRAND
RESORT**
LAGONISSI
ATHENS