



mediterraneo

MENU



## Ορεκτικά / Starters

Μπακαλιάρος σε Κρούστα Μυρωδικών με Ελαφριά Σκορδαλιά Καρότου  
Herb Crusted Cod Fish with a Light Garlic & Carrot Spread

**€16.00**

Καπνιστό Χταπόδι Σχάρας Μαριναρισμένο σε Καπαρόφυλλα  
και Μαϊντανό με Πουρέ Μελιτζάνας & Ψητά Τοματίνια  
Grilled Smoked Octopus Marinated in Caper Leaves & Parsley  
Served with Eggplant Puree and Oven Baked Cherry Tomatoes

**€22.00**

Καλαμαράκια Τηγανιτά με Αφράτη Κρέμα Ξινού Γιαουρτιού  
Fried Calamari with Creamy Sour Yogurt Sauce

**€18.00**

Μιλφέϊγ Ψητών Λαχανικών με Φορμαέλα Σχάρας  
και Βινεγκρέτ Παλαιωμένου Μπαλσάμικου  
Roasted Vegetable Millefeuille with Grilled Formaela Cheese  
and Aged Balsamic Vinaigrette

**€14.00**

Δροσερή Πατατοσαλάτα με Μπέικον, Σέλινο, Ραπανάκι, Αγγουράκι Τουρσί,  
Φρέσκο Κρεμμυδάκι, Συναπόσπορο και Ελαφριά Σάλτσα Μαγιονέζας  
Refreshing Potato Salad with Bacon, Celery, Radish, Spring Onions,  
Pickled Gherkins, Mustard Seeds and Light Mayonnaise Sauce

**€12.00**

Φάβα Σαντορίνης με Μαρμελάδα Κρεμμυδιού  
Santorini Fava Broad Bean Puree with Onion Marmalade

**€12.00**

Τζατζίκι  
Refreshing "Tzatziki" Yogurt & Garlic Sauce

**€8.00**

Φρέσκιες Τηγανητές Πατάτες  
Fresh Home Made French Fries

**€8.00**

## Σούπα / Soup


Σούπα Ημέρας  
Soup of the Day  
**€15.00**

## Σαλάτες / Salads

Σαλάτα Θαλασσινών με Γαρίδα\*, Καλαμάρι, Μύδια, Χταπόδι και Χτένια\*  
σε Τραγανές Καρδιές Μαραθόριζας, Εσκαρόλ, Νεαρή Ρόκα  
& Βινεγκρέτ Εσπεριδοειδών  
Seafood Salad with Shrimp\*, Calamari, Mussels, Octopus & Scallops\*  
in Crispy Fennel Hearts, Escarole, Baby Rocket & Citrus Vinaigrette  
**€26.00**

Δροσερή Σαλάτα Καβουριού με Γλυκολέμονο και Ζουμερές Πέρλες Μάνγκο  
σε Carpaccio Παντζαριού  
Refreshing Crab Salad with Lime and Juicy Mango Pearls on a Bed of Beetroot  
Carpaccio  
**€22.00**

Σαλάτα του Καίσαρα με Τραγανές Καρδιές Μαρουλιών, Φιλετάκια Κοτόπουλου,  
"Flakes" Παρμεζάνας, Φρεσκοψημένο Μπέικον & Κρουτόν  
Caesar Salad with Crisp Lettuce Hearts, Chicken Fillets, Parmesan Flakes,  
Freshly Grilled Bacon & Croutons  
**€23.00**



Ανάμεικτη Σαλάτα με Μαριναρισμένο Φρέσκο Κολοκυθάκι, Ψητά Μανιτάρια Πλευρώτους, Φύλλα Αρακά, Κουκουνάρι, Τραγανό Παναρισμένο Ανθότυρο και Βινεγκρέτ Μάνγκο

Mixed Salad with Marinated Fresh Zucchini, Grilled Portobello Mushrooms, Green Pea Leaves, Pine Nuts, Crispy Breaded Anthotyro Cheese and Mango Vinaigrette

**€18.00**

Πράσινη Σαλάτα με Ξυνόμηλο, Ζουμερά Σύκα Κύμης, Μούρα Γκότζι, Καβουρδισμένους Ξηρούς Καρπούς, Σέλινο και Βινεγκρέτ Γιαουρτιού

Green Salad with Sour Apple, Juicy Figs, Gotzi Berry, Roasted Mixed Nuts, Celery & Yogurt Vinaigrette

**€18.00**

Χωριάτικη Σαλάτα με Κρίταμο, Φέτα & Φρέσκια Ρίγανη

Traditional Greek Salad with Pickled Rock Samphire, Feta Cheese & Fresh Oregano

**€15.00**

Κρητικός Ντάκος με Ξινομυζήθρα, Κρίταμο, Πάστα Ελιάς & Φρέσκια Ρίγανη

Cretan Dakos with Sour Myzithra Cheese, Pickled Rock Samphire, Olive Paste & Fresh Oregano

**€14.00**



## Ζυμαρικά & Ρύζι / Pasta & Rice

Λινγκουίνι με Θαλασσινά Ημέρας, Καραβιδουρές\*, Σάλτσα Οστρακοειδών και Φρέσκα Μυρωδικά

Linguini Pasta with Seafood of the Day, Crayfish Tails\*, Shellfish Sauce and Fresh Aromatic Herbs

**€26.00**

Κριθαράκι με Γαρίδες\*, Καλαμάρι και Ψητή Φέτα

Orzo Pasta with Shrimp\*, Calamari and Roasted Feta Cheese

**€24.00**

Φρέσκο Στροτζαπρέτι με Σιγομαγειρεμένο Κοτόπουλο Γάστρας σε Τομάτα, Θρούμπι, Κρασί Μαρσάλα & Κρέμα Μυζήθρας

Fresh Strozzapreti with Chicken Slowly Cooked in a Clay Pot with Tomato, Summer Savory, Marsala Wine & Creamy Myzithra Cheese

**€20.00**

Σπαγγέτι με Φρέσκια Τομάτα και Βασιλικό

Spaghetti with Fresh Tomato and Basil

**€16.00**

Ρύζι Μπασμάτι με Φρέσκα Λαχανικά Ατμού

Basmati Rice with Steamed Fresh Vegetables

**€8.00**

## Ελληνικές Γεύσεις / Greek Specialties

Μαγειρευτό Πιάτο Ημέρας (Ψάρι – Κρέας)

Dish of the Day (Fish or Meat Specialties)

**€28.00**

Μαγειρευτό Πιάτο Ημέρας (Λαδερό)

Dish of the Day (Vegetable or Legume Specialties)

**€18.00**

## Ψάρια & Θαλασσινά / Fish & Seafood

Φιλέτο Σφυρίδας Σχάρας με Πουρέ Σελινόριζας, Φύλλα Αρακά και Δροσερή Μεσογειακή Σάλτσα

Grilled White Grouper Fillet with Celeriac Purée, Green Pea Leaves and Refreshing Aegean Sauce

**€40.00**

Φιλέτο Λαβράκι Σωτέ με Κρητική Σοφεγάδα, Αμπελοφάσουλα και Βελουτέ Σάλτσα Τομάτας

Sautéed Sea Bass Fillet with Wild Greens, Vine Beans and Veloute Tomato Sauce

**€34.00**

Ψητό Φιλέτο Σολομού Μαριναρισμένο σε Μέλι, Πιπερόριζα και Σιναπόσπορο με Σπαγγέτι Λαχανικών & Σαλάτα Μυρωδικών

Roasted Salmon Fillet Marinated in Honey, Ginger and Mustard Seeds Served with Mixed Vegetables & Herb Salad

**€32.00**

Γαρίδες\* Σχάρας με Σπαράγγια Μπρεζέ, Μαύρο Ρύζι και Βινεγκρέτ Λουΐζας

Grilled Shrimp\* with Braised Asparagus, Black Rice and Lemon Verbena Vinaigrette

**€36.00**

## Η Ψαριά της Ημέρας Catch of the Day

Φαγκρί / Sea Bream

**€88 / Kg**

Σφυρίδα ή Στείρα / White Grouper

**€85 / Kg**

Λαβράκι / Sea Bass

**€70 / Kg**

Τσιπούρα / Gilthead Sea Bream

**€65 / Kg**

Αστακός / Lobster

**€120 /Kg**




## Επιλογές Κρεατικών / Meat Choices

Ζουμερό Σουβλάκι Κοτόπουλου με Πιτούλες Σχάρας,  
Ψητή Τομάτα και Μπρόκολο  
Succulent Skewered Chicken with Grilled Mini Pita Breads,  
Baked Tomato and Broccoli  
**€28.00**

Μπιφτέκι Γαλοπούλας με Χωριάτικες Πίτες, Τηγανιτές Πατάτες  
και Μούς Ξινής Φέτας  
Turkey Burger with Country Pita Breads, French Fries  
and Sour Feta Cheese Mousse  
**€28.00**

Μπριζόλακια Γάλακτος Σχάρας με Ροδοψημένες Νεαρές Πατάτες,  
Κρέμα Πάπρικας και Ελαφριά Σάλτσα Gravy  
Grilled Baby Veal Steaks with Crispy Crusted New Potatoes,  
Paprika Cream and Light Gravy Sauce  
**€34.00**

Παγιάρ Μόσχου με Νεαρή Ρόκα, Φλοίδες Παρμεζάνας,  
Καραμελωμένα Τοματίνια & Πουρέ Φρέσκιας Πατάτας  
Beef Paillard with Baby Rocket, Parmesan Flakes, Caramelized Cherry  
Tomatoes & Fresh Potato Puree  
**€34.00**





## Επιδόρφια / Desserts

Δροσερή Κρέμα Λεμονιού σε Τραγανό Μπισκότο με Μους Λευκής Σοκολάτας και Φρέσκιες Φράουλες

Refreshing Lemon Cream on a Crispy Biscuit with White Chocolate Mousse and Fresh Strawberries

**€12.00**

Σουδάκια με Γέμιση Πραλίνα Πάνω σε Τάρτα Σοκολάτας

Συνοδεύεται με Παγωτό Βανίλια

Mini Puff Pastry Filled with Praline on a Chocolate Tart

Served with Vanilla Ice Cream

**€12.00**

Μούς Τζιαντούγια με Απαλή Κρέμα Βανίλιας

Gianduja Mousse with Smooth Vanilla Cream

**€12.00**

Ποικιλία Παγωτών / Sorbet (1 Μπάλα)

Selection of Ice Cream / Sorbet (1 Scoop)

**€4.00**

Φρέσκα Φρούτα Εποχής

Fresh Seasonal Fruits

**€12.00**





# mediterraneo

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.

\*Στις ανωτέρω παρασκευές χρησιμοποιούνται και φρεσκοκατεψυγμένες ύλες  
\*All the above dishes also contain freshly frozen ingredients

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις  
Service and taxes are included

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

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

Ο Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αναστάσιος Αποστολόπουλος  
Market Inspector Officer: Anastasios Apostolopoulos

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΑ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)  
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE)

GRAND  
RESORT  
LAGONISSI  
ATHENS