



mediterraneo

menu

# Ορεκτικά / Starters

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

**€18.00**

Καπνιστό Χταπόδι Σχάρας με Νεαρά Σαλατικά, Ψητά Τοματίνια,  
Κάπαρη, Φλοίδες Φινόκιο και Παλαιωμένο Οξύμελο  
Grilled Smoked Octopus with Baby Salad, Oven Baked Cherry Tomatoes,  
Capers, Fennel Flakes and Aged Sour Honey Vinaigrette

**€26.00**

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

**€18.00**

Φρέσκο Λαυράκι Σεβίτσε με Ντρέσινγκ Εσπεριδοειδών,  
Πιπερόριζα και Κόλιανδρο  
Sea bass Seviche with Citrus, Ginger and Coriander Dressing

**€23.00**

Νουά Μόσχου με Απαλή Μους Τόνου,  
Αρωματισμένη με Μοσχολέμονο, Κάπαρη και Μαιντανό  
Silver Side Beef with a Light Tuna Mousse  
Aromatized with Lime, Capers and Parsley

**€26.00**

Σιφνέικοι Ρεβυθοκεφτέδες με Εστραγκόν και Άνηθο,  
Συνοδεύονται με Γιαούρτι

Chick Pea Croquettes from "Syfnos"  
with Tarragon and Dill Served with Yogurt

**€13.00**

Φάβα Σαντορίνης με Φρέσκο Κρεμμυδάκι  
Yellow Split Pea Spread from Santorini with Fresh Onion

**€13.00**

Τζατζίκι

Refreshing "Tzatziki" Yogurt & Garlic Sauce

**€8.00**

Φρέσκιες Τηγανιτές Πατάτες  
Fresh Home Made French Fries

**€8.00**

## Σούπα / Soup


Σούπα Ημέρας  
Soup of the Day  
**€16.00**

## Σαλάτες / Salads

Σαλάτα Θαλασσινών με Γαρίδα\*, Καλαμάρι, Μύδια, Χταπόδι και Χτένια\* σε Τραγανές Καρδιές Μαραθόριζας, Εσκαρόλ και Βινεγκρέτ Μοσχολέμονου και Σιναπιού  
Seafood Salad with Shrimp\*, Calamari, Mussels, Octopus and Scallops\* in Crispy Fennel Hearts, Escarolle with Lime and Mustard Seed Vinaigrette  
**€29.00**

Δροσερή Καβουροσαλάτα με Κινόα, Νεαρό Σπανάκι, Ρόκα, Γλυστρίδα, Ραπανάκια σε Ροδέλες και Άνηθο Σερβιρισμένη με Βινεγκρέτ Εσπεριδοειδών  
Refreshing Crab Salad with Quinoa, Baby Spinach, Rocket, Purslane, Radish Flakes and Dill, Served with Citrus Vinaigrette  
**€24.00**


Ανάμεικτη Σαλάτα με Ψητά Μανιτάρια, Αβοκάντο, Κολοκυθάκια, Goji Berry και "Tortino" Κατσικίσιου Τυριού Σερβιρισμένο με Βινεγκρέτ Μελιού  
Mixed Salad with Oven Baked Mushrooms, Avocado, Zucchini, Goji Berries and "Tortino" Goat Cheese Served with Honey Vinaigrette  
**€22.00**



Σαλάτα του Καίσαρα με Τραγανές Καρδιές Μαρουλιών, Φιλετάκια Κοτόπουλου,  
Φλοίδες Παρμεζάνας, Φρεσκοψημένο Μπέικον & Κρουτόν  
Caesar Salad with Crisp Lettuce Hearts, Chicken Fillets,  
Parmesan Flakes and Freshly Grilled Bacon & Croutons  
**€25.00**

Χωριάτικη Σαλάτα με Κρίταμο, Φέτα & Φρέσκια Ρίγανη  
Traditional Greek Salad with Pickled Rock Samphire,  
Feta Cheese & Fresh Oregano  
**€16.00**

Κρητικός Ντάκος με Ξινομυζήθρα, Κρίταμο, Πάστα Ελιάς,  
Καρέ Τομάτας & Φρέσκια Ρίγανη  
Cretan Wheat Rusk with Sour “Myzithra” Cheese,  
Pickled Rock Samphire, Olive Paste, Diced Tomato & Fresh Oregano  
**€15.00**



## Ζυμαρικά & Ρύζι / Pasta & Rice

Λιγκουίни με Θαλασσινά Ημέρας, Καραβιδοουρές\*,  
Σάλτσα Οστρακοειδών και Φρέσκα Μυρωδικά  
Linguini Pasta with Seafood of the Day, Crayfish Tails\*,  
Shellfish Sauce and Fresh Aromatic Herbs

**€29.00**

Κριθαρότο με Γαρίδες\*, Καλαμάρι και Ψητή Φέτα  
Orzo Pasta with Shrimps\*, Calamari and Roasted Feta Cheese

**€26.00**

Σπαγγέτι με Φρέσκια Τομάτα και Βασιλικό  
Spaghetti with Fresh Tomato and Basil

**€18.00**

Παπαρδέλες με Κοτόπουλο Σωτέ, Μανιτάρια,  
Πέστο Θυμαριού και Κρέμα Τρούφας  
Papardele with Sautéed Chicken, Mushrooms,  
Thyme Pesto and Truffle Cream

**€22.00**

Ταλιατέλες με Καπνιστό Σολομό, Πράσο  
και Νεαρό Σπανάκι Αρωματισμένο με Σαφράν  
Tagliatelle with Smoked Salmon, Leek, Baby Spinach Aromatized with Saffron

**€24.00**

Ρύζι με Μυρωδικά και Φρέσκα Λαχανικά  
Rice with Fresh Vegetables and Herbs

**€8.00**

## Ελληνικές Γεύσεις / Greek Specialties

Μαγειρευτό Πιάτο Ημέρας με Κρέας  
Meat Specialty of the Day

**€32.00**

Μαγειρευτό Πιάτο Ημέρας με Ψάρι  
Fish Specialty of the Day

**€36.00**

Μαγειρευτό Πιάτο Ημέρας (Λαδερό)  
Dish of the Day (Vegetable or Legume Specialties)

**€20.00**

## Ψάρια & Θαλασσινά / Fish & Seafood

Ψητό Φιλέτο Σφυρίδας σε Καρπάτσιο Παντζαριού, Αχνιστά Σέσκουλα,  
Σερβιρισμένο με Σάλτσα Βελουτέ Αρακά

Grilled White Grouper Fillet on a Beat Root Carpaccio,  
Steamed Chard Served with a Velute Pea Sauce

**€44.00**

Φιλέτο Σολομού Μαριναρισμένο σε Μέλι και Πιπερόριζα, Γεμιστό με Σπανάκι,  
και Baby Μανιτάρια Σερβιρισμένο με Σαλάτα Πλιγούρι και Κινόα

Roasted Salmon Fillet Marinated in Honey and Ginger, Stuffed with Spinach,  
Baby Mushrooms Served with Groat and Quinoa Salad

**€35.00**

Φιλέτο Λαυράκι με Ελαφριά Μους Μελιτζάνας  
και Νεαρή Σαλάτα με Σάλτσα Λεμονιού

Sea Bass Fillet with a Light Eggplant Mousse  
and Baby Salad with Lemon Sauce

**€37.00**

Γαρίδες\* Σχάρας Μαριναρισμένες με Βινεγκρέτ Εσπεριδοειδών  
και Αρωματικό Μαύρο Ρύζι με Σάλτσα Πορτοκαλιού

Grilled Shrimps\* Marinated with Citrus Vinaigrette  
and Aromatized Black Rice with Orange Sauce

**€40.00**

## Η Ψαριά της Ημέρας Catch of the Day

Φαγκρί / Sea Bream

**€88 / Kg**

Σφυρίδα ή Στείρα / White Grouper or Golden 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,  
Φρέσκιες Τηγανιτές Πατάτες Και Ψητή Τομάτα  
Succulent Skewered Chicken with Grilled Mini Pita Breads,  
Fresh French Fries and Grilled Tomato

**€31.00**

Κεμπάπ Γαλοπούλας με Πατάτες, Πιτούλες Σχάρας  
και Μους Ξινής Φέτας, Συνοδεύεται με Νεαρή Ρόκα & Τοματίνια  
Turkey Kebab with Fresh French Fries, Grilled Mini Pita Breads  
and Sour Feta Cheese Mousse, Served with Baby Rocket & Cherry Tomato

**€31.00**

Φιλέτο Μόσχου σε Σπιτικό Πουρέ Πατάτας  
με Σάλτσα Θυμαριού και Μανιτάρια  
Beef Fillet on a Bed of Homemade Potato Puree  
with Thyme Sauce and Mushrooms

**€48.00**

Μπριζολάκια Γάλακτος Μόσχου, Γεμιστά με Βαρελίσια Φέτα,  
Σερβιρισμένα με Τσακιστές Πατάτες Σωτέ και Σάλτσα Κρεατικών  
Grilled Baby Veal Steaks Stuffed with Barreled Feta Cheese,  
Served with Sautéed Potatoes and Gravy

**€37.00**





## Επιδόρφια / Desserts

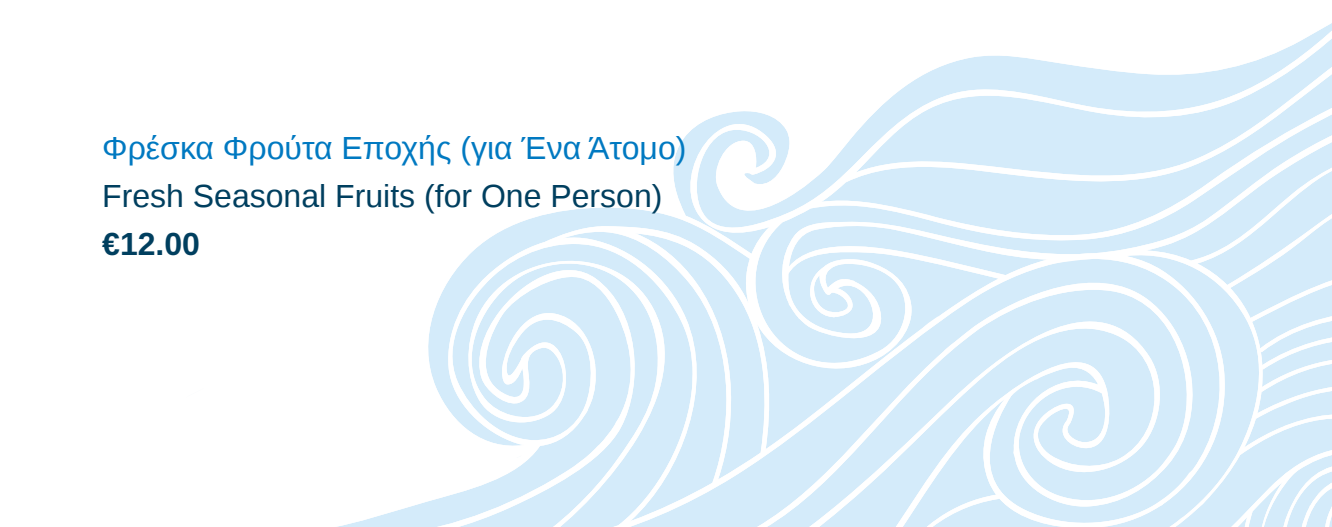
Κρέμα Φουντουκιού με Άρωμα Καφέ και Μους Τζιαντούγια  
Hazelnut Cream Aromatized with Coffee and Gianduja Mousse  
**€12.00**

Τραγανό Μπισκότο "Shortbread" με Μους Σοκολάτα και Toffee Καραμέλας,  
Συνοδεύεται με Παγωτό Βανίλια  
Crispy Shortbread Biscuit with Chocolate Mousse and Toffee Caramel,  
Served with Vanilla Ice Cream  
**€12.00**

Αφράτο Μπισκότο με Κρέμα Μασκαρπόνε και Κόκκινα Φρούτα  
Fluffy Biscuit with Mascarpone Cream and Red Fruits  
**€12.00**

Ποικιλία Παγωτών / Sorbet (1 Μπάλα)  
Selection of Ice Cream / Sorbet (1 Scoop)  
**€4.00**

Φρέσκα Φρούτα Εποχής (για Ένα Άτομο)  
Fresh Seasonal Fruits (for One Person)  
**€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

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε  
In case of any food allergy, kindly inform us

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