



Captain's House

RESTAURANT

S I C I L I A

Menu

ΨΟΡΕΚΤΙΚΑ

APPETIZERS • ANTIPASTI

- **Ταλιάτα Τόνου σε Κρούστα Παπαρουνόσπορου, Ταρτάρ Μήλου με Ψητά Αγγιναράκια, Αλοιφή Παντζαριού και Ξινή Κρέμα Κόλιανδρου** €26.00
Tuna Tagliata in a Poppy Seed Crust, Apple Tartar with Baked Baby Artichokes, Beet Root Spread and Sour Coriander Cream
Tartar di Mela con Carciofni, Crema di Barbabietole e Crema Aspra di Coriandolo
- **Ψητά Μανιτάρια Portobello με Καραμελωμένα Κρεμμύδια, Σπαράγγια σε Τραγανή Ζύμη Πιπεριών με Τοματίνια και Τηγανιτή Μυζήθρα** €20.00
Baked Portobello Mushrooms with Caramelized Onions, Asparagus in Crispy Pepper Dough with Cherry Tomatoes and Fried "Mizithra" Cheese
Funghi Porto Bello Cotti con Cipolla Caramellata, Asparago con Impasto Croccante di Pepe con Pomodorini e Formaggio "Mizithra" Fritto
- **Φρέσκος Αστακός και Βασιλικό Καβούρι* με Φαγόπυρο, Μάνγκο, Παπάγια, Αβοκάντο "Mousseline" και Ελαφριά Μαγιονέζα Μυρωδικών** €29.00
Fresh Lobster and King Crab with Buckwheat, Mango, Papaya, Avocado "Mousseline" and a Light Aromatic Mayonnaise*
Aragosta fresca e Granchio Reale con Grano Saraceno, Mango, Papaya, Avocado "Mousseline" e Maionese aromatica leggera*
- **Καρπάτσιο Μόσχου με Ρόκα Λαδολέμονο, Ψητή Παλαιωμένη Παρμεζάνα και Σταγόνες από Σάλτσα Τρούφας** €22.00
Beef Carpaccio with Rocket in an Olive Oil Lemon Sauce, Aged Parmesan Drizzled with Truffle Sauce
Carpaccio di Manzo con Ruchetta in Salsa di Olio d' Oliva e Limone, Parmigiano Stagionato coto e Gocce di Salsa al Tartufo
- **Χτένια* και Γαρίδες* με Ρουαγιάλ Χρένου, Πικάντικο Σιρόπι Τομάτας και Αφρό Prosecco** €28.00
Scallops and Shrimps* with Horseradish Royale, Spicy Tomato Syrup and Prosecco Foam*
Capasanta e Scampi con Royale di Rafano, Sciroppo Piccante di Pomodoro e Schiuma di Prosecco*

- **Φρέσκος Μαριναρισμένος Σολομός με Νεροκάρδαμο, Ρίζες Λαχανικών με Σάλτσα Εσπεριδοειδών και Τηγανιτός Φάκελος Κατσικίσιου Τυριού** €24.00
Fresh Marinated Salmon with Nasturtium, Vegetable Roots with Citrus Sauce and Fried Goat Cheese wrapped in "Phyllo" Pastry
Salmone fresco Marinato con Crescione, Radici di Verdure con Salsa di Agrumi ed Involucro di Formaggio Caprino Fritto
- **Λευκή και Πράσινη Σαλάτα με Βουβαλίσια Μοτσαρέλα, Προσούτο σε Γκασπάτσιο Αγγουριού με Μέντα και Τηγανιτά Πολπετινι Τομάτας** €25.00
White and Green Salad with Mozzarella di Bufala, Prosciutto in Cucumber Gazpacho with Mint and Fried Polpetini Tomato
Insalata Bianca e Verde con Mozzarella di Bufala, Prosciutto a Gazpacho di Cetriolo con Menta Polpettini coti di Pomodoro
- **Σαλάτα Σπανάκι με Μπρεζάολα, Φρέσκα Σύκα, Καρύδια και Τηγανιτά Ρολάκια Γκοργκοντζόλας σε Βινεγκρέτ Βαλσάμικου** €22.00
Spinach Salad with Bresaola, Fresh Figs, Walnuts and Fried Gorgonzola Rolls in Balsamic Vinaigrette
Insalata di Spinacio con Bresaola, Fichi Freschi, Noci, e Involtini di Gorgonzola Fritti al Vinaigrette di Balsamico
- **Τραγανή Σαλάτα Εποχής με Βινεγκρέτ Μοσχολέμονου και Νιφάδες Παρμεζάνας** €18.00
Seasonal Salad with Lime Vinaigrette and Parmezan Flakes
Insalata di Stagione Croccante con Vinaigrette di Lime e Fiocchi di Parmigiano

ZYMAPIKA & PIZOTO

PASTA & RISOTTO

- **Φρέσκα Λαζάνια με Σιγομαγειρεμένο Μοσχαράκι, Βασιλομανίταρα και Τυρί Straccino** €26.00
Fresh Lasagna with Slow Cooked Beef, Porcini Mushrooms and Straccino Cheese
Lasagne Fresche con Vitello Cucinato Lentamente, Porcini e Stracchino
- **Σπιτικό Ραβιόλι Llagostada με Καπνιστό Τυρί και Σπανάκι σε Κρέμα από Κοράλι Αστακού** €28.00
Homemade Ravioli Llagostada with Smoked Cheese and Spinach in a Cream Lobster Coral
Ravioli Llagostada Casalingo con Formaggio Fumato e Spinacio in Crema di Corazza d' Aragosta
- **Χειροποίητες Μαύρες Ταλιατέλες με Καραβίδες* και Φρούτα της Θάλασσας** €29.00
Handmade Black Tagliatelle with Crayfish and Fruti di Mare*
Tagliatelle Nere Fate a Mano con Gamberoni e Frutti di Mare
- **Παπαρδέλες με Φρέσκια Τομάτα, Προσούτο, Ρόκα, Ψητά Μανιτάρια Portobello και Βραχάκια Παρμεζάνας** €25.00
Papardelle with Fresh Tomato, Prosciutto, Rocket, Grilled Portobello Mushrooms and Parmezan Rocks
Pappardelle con Pomodoro Fresco, Prosciutto, Ruchetta, Funghi Portobello alla Griglia e Scaglie di Parmigiano
- **Ριζότο με Σπαράγγια, Κρέμα Μασκαρπόνε και Λάδι Μαύρης Τρούφας** €24.00
Asparagus Risotto, Mascarpone Cream and Black Truffle Oil
Risotto agli Asparagi, Crema Mascarpone e Ooglio al Tartufo Nero
- **Ραγού Κόκκορα με Τραχανότο και Νιφάδες Πεκορίνο** €26.00
Rooster Ragù with Frumenty Pasta and Pecorino Flakes
Pasta granulosa con Ragù di Gallo e Fiocchi di Pecorino
- **Πένες alla Vera Carbonara** €24.00
Penne alla Vera Carbonara
Vere Penne alla Carbonara
- **Σπαγγέτι με Φρέσκια Τομάτα και Μοτσαρέλα** €22.00
Spaghetti with Fresh Tomato and Mozzarella
Spaghetti al Pomodoro Fresco e Mozzarella

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ • MAIN DISHES • SECONDI PIATI

ΨΑΡΙΑ FISH • PESCE

- **Σφυρίδα Φρικασέ με Άγρια Χόρτα σε Σούπα Λαχανικών, Καλαμαράκια* Πικέ και Αφρό Αβγολέμονο** €48.00
White Grouper Fricassee with Wild Greens in Vegetable Soup, Calamari Piquet and Egg & Lemon Foam*
Sciarrano Fricassee con Verdura Selvatica, Zuppa di Verdura, Calamaro Piquet e Schiuma di Limone e Uovo
- **Λαβράκι σε Φάκελο Verde με Ταλιατέλες Λαχανικών** €42.00
Sea Bass Wrapped Verde Style with Vegetable Tagliatelle
Spigola in Involucro Verde con Tagliatelle di Verdura
- **Φαγκρί της Μεσογείου με Πατάτα “Roti”, Τοματίνια, Κάπαρη και Ελιές σε Βελουτέ Ψητής Τομάτας** €51.00
Mediterranean Sea Bream with Potato “Roti”, Cherry Tomatoes, Capers and Olives in Grilled Tomato Veloute
Pagro Mediterraneo con Patata “Roti”, Pomodori Ciliegini, Capperi, e Olive a Velouté di Pomodoro alla Griglia

ΨΑΡΙΑ ΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ CATCH OF THE DAY • PESCA DEL GIORNO

- **Φαγκρί Sea Bream Pagello** €88.00 / kg
- **Σφυρίδα ή Στείρα White Grouper or Golden Grouper Sciarrano o Dotto** €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 Μόσχου Black Angus με Καπνιστές Πατάτες, Γλυκιά Σάλτσα από Μανιτάρια Μορίγες και Τρούφα** €57.00
Black Angus Beef Fillet with Smoked Potatoes, Sweet Sauce of Morel Mushrooms and Truffle
Filetto di Vitello Black Angus con Patate Fumate, Salsa Dolce di Funghi Morel e Tartufo
- **Φιλέτο Αρνιού με Πουρέ Λευκής Μελιτζάνας, Πανίς Τυριών και Σάλτσα Γιαουρτιού με Μυρωδικά** €46.00
Lamb Fillet with White Eggplant Puree, Cheese Panis and Aromatic Yogurt Sauce
Filetto di Agnello con Purea di Melanzana Bianca, Panis di Formaggi e Salsa di Yogurt con Profumi
- **Μάγουλα Μόσχου σε Σάλτσα Σιγομαγειρεμένων Εσαλότ με Ποικιλία από Όλυρα και Πρώιμα Λαχανικά** €42.00
Beef Cheeks in a Slow Cooked Sauce of Shallots with a Variety of Spelts and Young Vegetables
Guanica di Manzo alla Salsa di Scalogni Lentamente Cuccinati con Varietà di Farro e Verdura Giovane
- **Γεμιστό Φιλέτο Κοτόπουλο με Σπαράγγια Σερβίρεται με Νιόκι Λαχανικών Και Σάλτσα Γκοργκοντζόλα** €37.00
Stuffed Chicken Fillet with Asparagus Served with Vegetable Gnocchi and Gorgonzola Sauce
Filetto di Pollo Farcito con Asparagi Servito con Gnocchi di Verdura e Salsa Gorgonzola
- **Χοιρινό Κότσι Γάλακτος Iberico με Πουρέ Καλαμποκιού, Περγαμόντο και Ελαφριά Σάλτσα Λεμονοθύμαρο** €41.00
Iberico Baby Pork Shank with Corn Purée, Bergamot and a Light Lemon - Thyme Sauce
Stinco di Maialino di Latte Iberico con Purea di Mais, Bergamotta e Salsa Leggera di Timo Limone

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

DESSERTS • DESSERT

- **Τιραμισού με Κρέμα Αμαρέτο** €12.00
Tiramisu with Amaretto Cream
Tiramisù con Crema Amaretto
- **Τάρτα Λεμονιού με Μαρέγκα Λουίζας και Παγωτό Φράουλα** €12.00
Lemon Tart with Verbena Meringue and Strawberry Ice cream
Crostata di Limone con Meringa Luisa e Gelato Fragola
- **Semifreddo Γιαουρτιού με Αμύγδαλα, Ψητά Βατόμουρα και Σοκολατένιο Γλειφιτζούρι** €12.00
Yogurt Semifreddo with Almonds, Roasted Raspberries and a Chocolate Lollypop
Semifreddo di Yogurt con Mandorle, Lamponi Cotti e Lecca Lecca di Cioccolato
- **Block Σοκολάτας με Κροκάν Φουντουκιού και Σάλτσα Βανίλιας** €12.00
Chocolate Block with Hazelnut Croquant and Vanilla Sauce
Blocco di Cioccolato con Croquant di Nocciola e Salsa di Vaniglia
- **Φρέσκα Φρούτα Εποχής (για Ένα Άτομο)** €12.00
Fresh Seasonal Fruit (for One Person)
Frutta fresca di stagione (per Una persona)
- **Ποικιλία Παγωτών/ Sorbet (1 Μπάλα)** €4.00
Selection of Ice Cream/ Sorbet (1 Scoop)
Varietà di Gelati / Sorbet (1 Pallina)



GRAND
RESORT

LAGONISSI

ATHENS