



mediterraneo

menu



# Ορεκτικά / Starters

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

**18.00** 

Χταπόδι Σχάρας με Νεαρή Σαλάτα, Ψητά Τοματίνια,  
Νιφάδες Φινόκιο και Παλαιωμένο Οξύμελο  
Grilled Octopus with Baby Salad, Oven Baked Cherry Tomatoes,  
Fennel Flakes and Aged Sour Honey Vinaigrette

**26.00**  

Καλαμαράκια Τηγανητά με Ξινή Κρέμα Γιαουριού  
Fried Calamari with Creamy Sour Yogurt Sauce

**18.00**

Σολομός Σεβίτσε με Μάνγκο, Δυόσμο & Σως Εσπεριδοειδών  
Salmon Seviche with Mango, Mint & Citrus Dressing

**23.00**  

Χτένια\* Σωτέ με Αρωματικό Βούτυρο Πάνω σε Σταμναγκάθι,  
Κρέμα Λεμονιού & Σκόνη Αυγοτάραχου  
Sautéed Scallops\* with Aromatized Butter on a Bed of Traditional Greens  
with Lemon Cream & Powder Fish Roe

**28.00**

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

**13.00**   

Τζατζίκι  
Refreshing "Tzatziki" Yogurt with Garlic and Cucumber

**8.00**  

Φρέσκιες Τηγανητές Πατάτες  
Fresh Homemade French Fries

**8.00**   

## Σαλάτες / Salads

Σαλάτα Θαλασσινών με Γαρίδα\*, Καλαμάρι\*, Μύδια, Χταπόδι και Χτένια\* σε Τραγανές Καρδιές Μαραθόριζας, Εσκαρόλ και Βινεγκρέτ Εσπεριδοειδών  
Seafood Salad with Shrimp\*, Calamari\*, Mussels, Octopus and Scallops\* in Crispy Fennel Hearts, Escarolle with Citrus Vinaigrette

**29.00**




Ανάμεικτη Σαλάτα με Φιλετάκια Μόσχου, Ημίλιαστη Τομάτα, Παρμεζάνα, Κουκουνάρι & Βινεγκρέτ Παλαιωμένου Βαλσάμικου  
Mixed Salad with Beef Fillets, Semi Dried Tomato, Parmesan, Pine Nuts & Aged Balsamic Vinegar

**27.00**

Πράσινη Σαλάτα με Κάσιους, Ξινόμηλο, Αρωματισμένη Σταφίδα με Κόκκινο Κρασί, Σέλερι & Βινεγκρέτ Γιαουρτιού  
Green Salad with Cashews, Crab Apple, Aromatized Raisin in Red Wine, Celery & Yogurt Vinaigrette

**19.00**





Σαλάτα του Καίσαρα με Τραγανές Καρδιές Μαρουλιών, Φιλετάκια Κοτόπουλου,  
Νιφάδες Παρμεζάνας , Φρεσκοψημένο Μπέικον & Κρουτόν  
Caesar Salad with Crisp Lettuce Hearts, Chicken Fillets, Parmesan Flakes,  
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, Rock Samphire,  
Olive Paste, Diced Tomato & Fresh Oregano

**15.00** 



## Ζυμαρικά & Ρύζι / Pasta & Rice

Λινγκουίνι με Θαλασσινά Ημέρας, Σάλτσα Οστρακοειδών & Φρέσκα Μυρωδικά  
Linguini Pasta with Catch of the Day Seafood,  
Fresh Aromatic Herbs & Shellfish Sauce

**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**



Σπιτικό Στροτζαπρέτι με Κοτόπουλο Σωτέ,  
Λιαστή Τομάτα, Θυμάρι & Κρέμα Παρμεζάνας  
Homemade Strozzapreti with Sautéed Chicken,  
Sun Dried Tomato, Thyme & Parmesan Cream

**22.00**

Πέννες με Ρατατούι Λαχανικών, Ελιές, Θυμάρι & Cottage Τυρί  
Penne with Vegetable Ratatouille, Olives, Thyme & Cottage Cheese

**20.00**



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

**8.00**



## Ελληνικές Γεύσεις / Greek Specialties

Μαγειρευτό Πιάτο Ημέρας  
Specialty of the Day

\* Παρακαλώ ρωτήστε τον σερβιτόρο σας / Kindly ask your waiter

## Ψάρια & Θαλασσινά / Fish & Seafood

Ψητό Φιλέτο Σφυρίδας με Κρητική Σοφεγάδα, Σπαράγγια & Πουρέ Σελινόριζας  
Grilled White Grouper Fillet with Slowly Cooked Greens,  
Asparagus & Celeriac Puree

**44.00**



Φιλέτο Σολομού Μαριναρισμένο σε Μέλι & Πιπερόριζα, Γεμιστό με Σπανάκι,  
Baby Μανιτάρια Σερβιρισμένο με Σαλάτα Πλιγούρι και Κινόα  
Roasted Salmon Fillet Marinated in Honey & Ginger, Stuffed with Spinach,  
Baby Mushrooms Served with Bulgur and Quinoa Salad

**35.00**



Φιλέτο Λαυράκι Σωτέ με Αχνιστά Χόρτα Μεσογείου,  
Μους Λευκού Ταραμά & Κρύα Σάλτσα Τομάτας με Μυρωδικά  
Sautéed Sea Bass Fillet with Steamed Mediterranean Greens,  
White Fish Roe Mousse & Cold Tomato Sauce with Herbs

**37.00**

Γαρίδες\* Σχάρας Μαριναρισμένες με Βινεγκρέτ Εσπεριδοειδών  
Πάνω σε Δροσερή Σαλάτα & Όσπρια  
Grilled Shrimps\* Marinated with Citrus Vinaigrette  
on a Bed of Refreshing Salad & Legumes

**40.00**



## Η Ψαριά της Ημέρας Catch of the Day

Φαγκρί / Sea Bream

**88.00 / Kg**

Σφυρίδα ή Στείρα / White Grouper or Golden Grouper

**85.00 / Kg**

Λαβράκι / Sea Bass

**70.00 / Kg**

Τσιπούρα / Gilthead Sea Bream

**65.00 / Kg**

Αστακός / Lobster

**120.00 /Kg**



## Επιλογές Κρεατικών / Meat Choices

Ζουμερό Σουβλάκι Κοτόπουλου Μαριναρισμένο με Γιαούρτι & Αρωματικά Βότανα, Πιτούλες Σχάρας, Φρέσκιες Τηγανητές Πατάτες και Ψητή Τομάτα  
Succulent Skewered Chicken Marinated in Yogurt & Herbs, Grilled Mini Pita Breads, Fresh French Fries and Grilled Tomato

**31.00**

Κεμπάπ Γαλοπούλας με Πατάτες, Πιτούλες Σχάρας, Μους Ξινής Φέτας, & Ψητά Τοματίνια  
Turkey Kebab with Fresh French Fries, Grilled Mini Pita Breads, Sour Feta Cheese Mousse & Roasted Cherry Tomatoes

**31.00**

Φιλετάκια Μόσχου με Πουρέ Πατάτας & Σάλτσα Κόκκινου Γλυκού Κρασιού  
Beef Fillets with Potato Puree & Sweet Red Wine Sauce

**48.00**

Rib Eye Μόσχου με Γλασαρισμένες Νεαρές Πατάτες Σωτέ & Gravy Σως  
Rib Eye Steak with Sautéed Glazed Baby Potatoes & Gravy Sauce

**49.00**



## Επιδόρφια / Desserts

Κρέμα από Βανίλια Μαδαγασκάρης & Τραγανά Μπισκότα Αμυγδάλου  
Madagascar Vanilla Cream & Crispy Almond Biscuit

**12.00**

Σάμαλι με Κρέμα Κανέλας, Σπιτική Μαρμελάδα Σύκο & Παγωτό Βανίλια  
Semolina Cake in Syrup, Homemade Fig Jam & Vanilla Ice Cream

**12.00**

Μπισκούι Αμυγδάλου με Πραλίνα Φουντουκιού,  
Περιτύλιγμα Σοκολάτας Τζιαντούγια & Ξηροί Καρποί  
Almond Biscuit with Hazelnut Praline, Wrapped  
with Gianduja Chocolate & Roasted Nuts

**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



Προϊόντα χωρίς Γλουτένη / Gluten free products



Προϊόντα χωρίς Λακτόζη / Lactose free products



Πιάτα για χορτοφάγους / Vegetarian dishes

Οι παραπάνω τιμές είναι σε ευρώ (€)  
All above prices are in Euro (€)

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