



Captain's House

RESTAURANT

S I C I L I A

Menu

ΟΡΕΚΤΙΚΑ APPETIZERS

- €
- **Φαγκρί Ταρτάρ** 
Σταφύλι Μοσχάτο, Τραγανό Φαγόπυρο, Χαβιάρι Ανρυγα, Μοσχολέμονο
Seabream Tartare
Muscat Grape, Crispy Buckwheat, Avruga Caviar, Lime 36
 - **Vitello Tonnato** 
Καπνιστό Χέλι, Καπαρόφυλλα, Ραπανάκια, Πράσινο Μήλο
Smoked Eel, Caper Leaves, Radish, Green Apple 34
 - **Κανελλόνη Γαρίδας***
Σελινόριζα, Κρέμα Καρύδας, Chutney Πιπερόριζας, Πέστο Εστραγκόν
Shrimp* Canelloni
Celeriac, Coconut Cream, Ginger Chutney, Tarragon Pesto 37
 - **Χτένια***
Σε Κρούστα Αμυγδάλου, Πουρές Μελιτζάνας,
Αέρα Λευκής Σοκολάτας, Κάρδαμο
Scallops*
In an Almond Crust, Eggplant Puree, White Chocolate Foam, Cardamom 36
 - **Involtini Κρεμμυδιού** 
Πλιγούρι, Παλαιωμένο Ανθότυρο, Κουλί Καπνιστής Τομάτας
Onion Involtini
Groats, Aged Anthotyro Cheese, Smoked Tomato Coulis 21
 - **Βασιλικό Καβούρι*** 
Κόκκινη Κινόα, Μάνγκο, Mayer Λεμόνι, Μαγιονέζα, Tonga
King Crab*
Red Quinoa, Mango, Mayer Lemon, Mayonnaise, Tonga 40

ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

- **Burrata**  € **28**
Φρέσκα Σύκα, Ψητά Τοματίνια, Μαστίχα, Κρουτόν Χαρουπιού
Fresh Figs, Oven Baked Cherry Tomatoes, Mastic, Carob Croutons
- **Τραγανό Κοτόπουλο** € **26**
Καρδιές Γαλλικής Σαλάτας, Κρέμα Castelmagno,
Σταφύλια, Νεροκάρδαμο, Ξινόγαλο
Crispy Chicken
French Lettuce Hearts, Castelmagno Cream, Grapes, Water Cress, Sour Milk
- **Ρόκα με Ροδάκινα**  € **21**
Λευκά Σπαράγγια, Φουντούκια, Τυρί Barolo, Δυόσμος
Rocket with Peach
White Asparagus, Hazelnuts, Barolo Cheese, Mint
- **Καρπάτσιο Τομάτας**   € **21**
4 Ποικιλίες, Προζυμένια Κρουτόν, Γλυστρίδα,
Σορμπέ Πιπεριάς Φλωρίνης, Παλαιωμένο Ξύδι
Tomato Carpaccio
4 Variety, Traditional Croutons, Purslane, Pepper Sorbet, Aged Vinegar
- **Meli Melo**  € **18**
Κόκκινη Μιζούνα, Φύλλα Μουστάρδας,
Νιφάδες Μάραθου, Τραγανή Κορρα, Πίχλες Φράουλας
Red Mizuna, Mustard Leaves, Fennel Flakes, Crispy Corra,
Pickled Strawberries

(Όλες οι Σαλάτες μας είναι Οργανικές)
(All of our Salads are Organic)

ZYMAPIKA & PIZOTO


PASTA & RISOTTO

- | | € |
|---|----|
| <p>● Θαλασσινή Καρμπονάρα
Ταλιατέλες, Αυγά Αχινού, Καπνιστό Χέλι, Τσίλι, Πούδρα Αυγοτάραχου
Ocean Carbonara
Tagliatelle, Sea Urchin Eggs, Smoked Eel, Chilli, Fish Roe Powder</p> | 40 |
| <p>● Ριζότο με Γαρίδες 
Laganulin 16 Ετών, Μαρμελάδα Λεμόνι, Αγγούρι, Σπαράγγια Θαλάσσης
Risotto with Shrimps
16 Year Laganulin, Lemon Marmalade, Cucumber, Salicornia</p> | 34 |
| <p>● Bucatini
Black Angus Καπνιστή Στηθοπλευρά, Τοματίνια, Τσίλι Piment d' Espelette
Black Angus Smoked Boneless Short Rib, Cherry Tomatoes, Piment d' Espelette</p> | 36 |
| <p>● Tagliolini Cacio e Pepe
Καλοκαιρινή Μαύρη Τρούφα, Πεκορίνο, Sarawak Πιπέρι
Summer Black Truffle, Pecorino, Sarawak Pepper</p> | 28 |
| <p>● Ραβιόλι με Κόκκορα
Κρέμα Καλαμποκιού, Καπνιστή Πανσέτα, Chutney Τομάτας, Αέρα Μπαχαρικών
Rooster Ravioli
Corn Cream, Smoked Pork Belly, Tomato Chutney, Spices Foam</p> | 30 |
| <p>● Risotto Florentine 
Χόρτα Εποχής, Γεμιστές Μορχέλλες, Μάραθος, Κρέμα Γλυκού Σκόρδου
Seasonal Greens, Stuffed Morels, Fennel, Sweet Garlic Cream</p> | 26 |
| <p>● Spaghetti 
Φρέσκια Τομάτα, Μοτσαρέλα
Fresh Tomato, Mozzarella</p> | 23 |

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ • MAIN DISHES



- | | € |
|--|----|
| <p>● Μπακαλιάρος
Υφές Torinambur, Sobrassada, Μαρμελάδα Κρεμμύδι,
Αλσατικό Gewurztraminer
Cod
Torinambur Textures, Sobrassada, Onion Marmalade, Alsace Gewurztraminer</p> | 42 |
| <p>● Σφυρίδα
Ριζότο Καπνιστής Πατάτας, Μύδια, Ροζ Γκρέιπφρουτ, Αγιολί Λουίζας
White Grouper
Smoked Potato Risotto, Mussels, Pink Grapefruit, Verbena Aioli</p> | 48 |
| <p>● Καλκάνι 
Μαραθόριζα, Αλμύρα, Κολοκύθι, Σάλτσα από Πετροσωλήνες
Turbot
Fennel Root, Sea Greens, Zucchini, Steamed Razor Clams Sauce</p> | 56 |

- | | € |
|---|----|
| <p>● Wagyu Sirloin </p> <p>Καρότα Γλασέ, Κέτσαπ Μανιταριού, Λαγόχορτο,
Πούδρα Φουντουκιού, Σάλτσα Barolo
<i>Glazed Carrots, Mushroom Ketchup, Salsify, Hazelnut Powder, Barolo Sauce</i>
(U.S.A Wagyu, BMS 6-7)</p> | 88 |
| <p>● Black Angus Fillet</p> <p>Πουρές Σελινόριζας, Τερίνα Πατάτας, Ψητό Savoy, Jus Μαύρης Τρούφας
<i>Celeriac Puree, Potato Terrine, Oven Baked Savoy, Black Truffle Jus</i></p> | 58 |
| <p>● Στήθος Πάπιας</p> <p>Κρέμα Παστινάκι, Ψητά Παντζάρια,
Κροκέτα Καλαμποκιού, Σάλτσα Γλυκόριζας
Duck Breast
<i>Parsnip Cream, Grilled Beetroots, Corn Croquettes, Licorice Sauce</i></p> | 48 |
| <p>● Κοτόπουλο Ελευθέρas Βοσκήs </p> <p>Κρέμα Πολέντας, Καπνιστή Μοτσαρέλα, Σπαράγγια, Φιστίκι Αιγίνης
Corn Fed Chicken
<i>Polenta Cream, Smoked Mozzarella, Asparagus, Pistachios</i></p> | 38 |
| <p>● Αρνί</p> <p>Loin & Τερίνα, Καπνιστή Μελιτζάνα, Καψαλισμένα Εσαλότ,
Αρωματισμένο Γιαούρτι, Πικάντικο Παστέλι
Lamb
<i>Loin & Terrine, Smoked Eggplant, Charred Onions, Aromatized Yogurt, Spicy Sesame Pasteli</i></p> | 44 |

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ DESSERTS

- | | € |
|---|------|
| <p>● Tiramisu </p> <p>Παγωτό Espresso, Dacquoise Σοκολάτας
Espresso Ice Cream, Chocolate Dacquoise</p> | 15 |
| <p>● Chocolate Namelaka</p> <p>Μάνγκο Combote, Φυστικοβούτυρο, Παγωτό Τσίλι
Mango, Peanut Butter, Chilli Ice Cream</p> | 16 |
| <p>● Μπάρα Λευκής Σοκολάτας</p> <p>Φράουλες, Σφουγγάρι Φουντούκι, Παγωτό Μαστίχα
White Chocolate Bar
Strawberries, Hazelnut Sponge, Mastic Ice Cream</p> | 16 |
| <p>● Coconut Panna Cotta </p> <p>Confit Ανανά, Μαρμελάδα Πιπερόριζας, Παγωτό Πράσινο Τσάι
Pineapple Confit, Ginger Marmalade, Green Tea Ice Cream</p> | 15 |
| <p>● Φρούτα Εποχής (για ένα άτομο)   </p> <p>Seasonal Fruits (for one person)</p> | 14 |
| <p>● Ποικιλία Παγωτών Kayak (1 μπάλα) </p> <p>Selection of Kayak Ice Cream (1 scoop)</p> | 4 |
| <p>● Χειροποίητο Παγωτό (1 μπάλα) </p> <p>Homemade Ice Cream (1 scoop)</p> | 4.50 |



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 (€)

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

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

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

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

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

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

