



Captain's
House
GASTRONOMY

"La Terre et Mer"

Renowned Swiss Michelin Star Chef Edgard Bovier,
together with his longtime collaborator, Chef Vania Cebula,
present the Captain's House menu "La Terre et Mer",
a Mediterranean inspired cuisine from Lagonissi
focused on Greek quality selected products.



Πιάτα χωρίς Γλουτένη
Gluten free products



Πιάτα χωρίς Λακτόζη
Lactose free products



Πιάτα για Αυστηρούς Χορτοφάγους
Vegan Dishes



Πιάτα για Χορτοφάγους
Vegetarian Dishes

Cold Appetizers
ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΚΑΡΑΒΙΔΑ | ΠΡΑΣΙΝΑ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ | ΣΑΛΤΣΑ ΚΟΡΑΛΛΙΩΝ
CRAYFISH | GREEN ASPARAGUS | CORAIL SAUCE



ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΤΑΡΤΑΡ | ΤΟΝΟ | ΜΙΜΟΣΑ
VEAL TARTARE | TUNA | MIMOSA



ΓΑΤΕΑΥΧ ΠΕΤΡΟΨΑΡΑ | ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ | MESCLUN
STONEFISH GATEAUX | FRESH HERBS | MESCLUN



ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΓΕΜΙΣΤΑ | ΧΑΒΙΑΡΙ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ V/L
ORGANIC STUFFED VEGETABLES | AUBERGINE'S CAVIAR



ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΤΟΝΟΥ | ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ | ΤΑΡΑΜΑΣ
TUNA CARPACCIO | BOTTARGA | FISH ROE

Salads
ΣΑΛΑΤΕΣ

BELLE ATHENIAN | ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ | ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ | ΑΥΓΑ ΟΡΤΥΚΙΟΥ | ΑΝΤΖΟΥΓΙΑ
BELLE ATHENIAN | CHICKEN BREAST | GREEN SALAD | QUAIL EGGS | ANCHOVIES



ΓΑΡΙΔΑ | ΣΑΛΑΤΑ ΦΙΝΟΚΙΟ | ΕΣΠΕΡΟΕΙΔΗ
SHRIMP | FENNEL SALAD | CITRUS



ΣΑΛΑΤΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ | ΕΛΑΦΡΥ ΠΕΣΤΟ | CIME di RAPA
CEREAL SALAD | LIGHT PESTO | CIME di RAPA



Hot Appetizers
ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΒΕΛΟΥΤΕ ΑΡΑΚΑ | ΦΡΕΣΚΙΑ ΡΙΚΟΤΑ | ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟ ΛΑΔΙ
GREEN PEAS VELOUTE | FRESH RICOTTA | FLAVORED OIL



ΡΙΖΟΤΟ ΚΟΡΝΑΡΟΛΙ | ΧΤΑΠΟΔΙ | ΣΑΦΡΑΝ | ΛΕΜΟΝΙ ΚΟΝΦΙ | ΦΙΣΤΙΚΙΑ ΑΙΓΙΝΗΣ
RISOTTO CORNAROLI | OCTOPUS | SAFFRON | LEMON CONFIT | PISTACHIO



ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ | ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΑΥΓΟ
AUTHENTIC CARBONARA | ORGANIC EGG

ΕΛΑΦΡΥ ΝΙΟΚΙ | ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ | ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ | ΑΡΑΚΑ
LIGHT GNOCCHI | MUSHROOMS | ASPARAGUS | GREEN PEAS



FOIE GRASS "POELER" | ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΜΗΛΑ | ΡΕΝΤΟΥΞΙΟΝ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ
FOIE GRAS "POËLÉR" | CARAMELIZED APPLES | BALSAMIC REDOUXION

PORK RIBS | "LARDO di COLONNATA" | ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΤΣΑ
PORK RIBS | "LARDO di COLONNATA" | GREEN SAUCE



ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΤΟΥ "ΒΑΝΙΑ" | COULIS ΤΟΜΑΤΑΣ
"VANIA'S" MOUSSAKA | TOMATO COULIS

Main Dishes ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΨΑΡΙ - FISH

ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ | CACIUCCO | ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ
FRESH FISH OF THE DAY | CACIUCCO | SEAFOOD



ΛΑΒΡΑΚΙ | ΑΓΡΙΟ ΦΙΝΟΚΙΟ | ΠΡΑΣΙΝΑ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ | ΚΟΥΚΙΑ | ΣΑΛΤΣΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ
SEA BASS | WILD FENNEL | GREEN ASPARAGUS | BROAD BEANS | VEGETABLE SAUCE



ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ "DEMI QUI" | ΦΑΣΟΛΙΑ | ΠΕΣΤΟ | ΣΑΛΤΣΑ ΑΝΤΖΟΥΓΙΑΣ
YELLOWTAIL AMBERJACK "DEMI QUI" | WHITE BEANS | PESTO | ANCHOVY SAUCE



ΚΡΕΑΣ - MEAT

ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΑΡΝΙ | ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ | ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ (ΓΙΑ ΔΥΟ ΑΤΟΜΑ)
SLOWLY COOKED LAMB | GREEK AROMATICS | POTATO PUREE (FOR TWO PERSONS)



ΜΟΣΧΑΡΙ ΤΑΛΙΑΤΑ | CIME di RAPA | ARANCINI
BEEF TAGLIATA | CIME di RAPA | ARANCINI



ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ | ΦΡΙΚΑΣΕ | ΠΡΑΣΙΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ
FREE RANGE CHICKEN | FRICASSEE | GREEN VEGETABLES



Desserts
ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΜΟΥΣ ΜΑΥΡΗΣ & ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
BLACK & WHITE CHOCOLATE MOUSSE



ΣΟΥΠΑ ΦΡΑΟΥΛΑΣ | ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ | ΠΑΓΩΤΟ " FIOR di LATTE"
STRAWBERRY SOUP | FOREST FRUIT | " FIOR di LATTE" ICE CREAM

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΑΝΑΝΑ | ΣΟΡΜΠΕ PINA COLADA
PINEAPPLE CARPACCIO | PINA COLADA SORBET



ΤΑΡΤΑ | ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΛΕΜΟΝΙΑ | ΤΟΥΙΛ ΘΥΜΑΡΙ
TART | ORGANIC LEMON CREAM | THYME TUILE

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΠΑΓΩΤΩΝ & ΣΟΡΜΠΕ (1 ΜΠΑΛΑ)
SELECTION OF ICE CREAM & SORBET (1 SCOOP)



ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ (ΓΙΑ ΕΝΑ ΑΤΟΜΟ)
FRESH SEASONAL FRUIT (FOR ONE PERSON)



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 τηγανητά 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)



Χρησιμοποιούμε πιστοποιημένο οικολογικό χαρτί σε όλα τα μενού
All our menus are printed on certified eco-friendly paper