



mediterraneo

menu

Ορεκτικά / Starters

Hummus Μελιτζάνας με Ταχίни, Πετιμέζι και Τραγανά Πιτάκια
Eggplant Hummus with Tahini, Grape Molasses and Crispy Pita



Καλαμαράκια* Τηγανητά με Κρέμα Λεμονιού
Fried Calamari* with Lemon Cream

Λουκουμάδες Μπακαλιάρου με Αιγιολί Μυρωδικών
Codfish Croquettes with Herbed Agioli

Ψητό Χταπόδι με Σαλάτα από Μαυρομάτικα Φασόλια,
Πιπεριά Φλωρίνης, Μυρωδικά και Yuzu
Grilled Octopus with Black-Eye Bean Salad,
Red Peppers, Herbs and Yuzu



Φάβα Σαντορίνης με Safran, Σουμάκ και Chips Γλυκοπατάτας
Santorini Split Pea Spread with Saffron, Sumac and Sweet Potato Chips



Λαβράκι Ceviche με Μοσχολέμονο, Αβοκάντο,
Ροδάκινο, Τσίλι και Κρύα Σούπα Αρακά
Sea Bass Ceviche with Lime, Avocado, Peach, Chili and Chilled Pea Soup



Γαρίδες* Ψητές σε Πικάντικη Σάλτσα Τομάτας
με Κατίκι Δομοκού και Ούζο
Grilled Shrimp* in Spicy Tomato Sauce
with Katiki Domokou Cheese and Ouzo



Βοδινό Tartare σε Μρουσκέτα Προζυμένιου Ψωμιού με Κάπαρη,
Ρίγανη ,Λάδι Τρούφας και Σάλτσα Παρμεζάνας
Beef Tartare in Homemade Bruschetta with Capers,
Oregano, Truffle Oil and Parmesan Sauce

Ταραμοσαλάτα με Αυγοτάραχο και Λάδι Σχινόπρασου
Fish Roe Spread with Bottarga and Chive Oil

Φρέσκες Τηγανητές Πατάτες
Fresh French Fries

Τζατζίκι
Tzatziki



Σαλάτες / Salads

Σαλάτα του Καίσαρα με Ψητό Φιλέτο Κοτόπουλου,
Κρουτόν Αρωματισμένα με Σκόρδο, Bacon και Νιφάδες Παρμεζάνας
Caesars Salad with Grilled Chicken Fillet,
Garlic Flavored Croutons, Bacon and Parmesan Flakes

Χωριάτικη Σαλάτα με Τομάτα, Αγγούρι, Κρεμμύδι,
Ελιές, Πιπεριά, Φέτα και Κάπαρη
Greek Salad with Tomatoes, Cucumber,
Fresh Onion, Olives, Bell Peppers, Feta Cheese and Capers



Κρητικός Ντάκος με Ξινομυζήθρα,
Τομάτα, Ρίγανη, Παρθένο Ελαιόλαδο
Cretan Dakos with "Xinomyzithra" Cheese,
Tomato, Oregano and Virgin Olive Oil



Ανάμεικτη Σαλάτα με Τραγανό Προσούτο,
Φρούτα Εποχής, Ταλαγάκι και Παστέλι
Mixed Salad with Crispy Prosciutto,
Seasonal Fruit, Talagani Cheese and Sesame Bar



Burratta με Τοματίνια, Φρέσκο Κολοκύθι,
Αβοκάντο και Pesto Φιστίκι Αιγίνης
Burratta with Cherry Tomatoes, Fresh Zucchini and Pistachio Pesto



Ζυμαρικά & Ρύζι / Pasta & Rice

Χυλοπιτάκι με Καραβίδες*, Φουρνιστά Τοματίνια,
Δυόσμο και Μυζήθρα Κεφαλονιάς
Greek Pasta with Crayfish*, Oven Baked Cherry Tomatoes,
Spearmint and "Mitzithra" Cheese from Kefalonia

Risotto με Σαφράν, Μοσχαρίσια Μαγουλά και Αγριοσπάραγγα
Risotto with Saffron, Beef Cheeks and Wild Asparagus



Φρέσκια Pasta Ημέρας με Ραγού Μανιταριών,
Τσαλαφούτι και Λάδι Τρούφας
Fresh Pasta of the Day with Mushroom Ragout,
Tsalafouti Cheese and Truffle Oil



Σπαγγέτι με Σάλτσα από Ψητά Τοματίνια και Βασιλικό
Spaghetti with Grilled Cherry Tomatoes and Basil Sauce



Ψάρια & Θαλασσινά / Fish & Seafood

Φιλέτο Σφυρίδας με Χόρτα Εποχής,
Κολοκύθι, Μάραθο και Sabayon Λεμόνι
White Grouper Fillet with Seasonal Greens,
Zucchini, Fennel and Lemon Sabayon



Σολομός Ψητός με Μαύρο Ρύζι, Πουρέ Καλαμπόκι,
Σπαράγγια και Μοσχολέμονο
Oven Baked Salmon with Black Rice,
Corn Puree, Asparagus and Lime



Φιλέτο Λαβράκι με Φρικασέ Αγκινάρας,
Σπανάκι, Αυγά Σολομού και Λάδι Ανήθου
Sea Bass Fillet with Braised Artichokes, Spinach,
Salmon Eggs and Dill Oil



Η Ψαριά της Ημέρας (Τιμή ανά κιλό) Catch of the Day (Price per kilo)

Φαγκρί
Sea Bream

Σφυρίδα ή Στείρα
White Grouper or Golden Grouper

Λαβράκι
Sea Bass

Τσιπούρα
Gilthead Sea Bream

Αστακός
Lobster

Γαρίδες Jumbo
Jumbo Shrimp

Επιλογές Κρεατικών / Meat Choices

Black Angus Tagliata, Πουρέ Πατάτας με Παλαιωμένο Cheddar,
Καψαλισμένα Λαχανικά Εποχής και Ανθό Αλατιού
Black Angus Tagliata, Mashed Potato with Aged Cheddar,
Torched Seasonal Vegetables and Sea Salt



Μπούτι Κοτόπουλο ,Τσακιστές Πατάτες,
Αρωματικό Γιαούρτι και Γλυκόξινη Σάλτσα
Chicken Leg Fillet, Potatoes, Aromatic Yogurt and Sweet & Sour Sauce

Spare Ribs Γλασέ με Soy Μελιού, Ψητό Καλαμπόκι,
Coleslaw με Πράσινο Μήλο και Μαγιονέζα Μοσχολέμονο
Glazed Spare Ribs with Honey Soy, Grilled Corn,
Coleslaw with Green Apple and Lime Mayonnaise

Επιδόρπια / Desserts

Τάρτα Σοκολάτας με Πεκαν , Μους Γάλακτος και Παγωτό Κανέλας
Chocolate Tart with Pecan, Bitter Chocolate Mousse
and Cinnamon Ice Cream

Ναμελακα με Καραμελωμένη Λευκή Σοκολάτα,
Τραγανά Σουδάκια και Παγωτό Banoffee
Namelaka with Caramalized White Chocolate,
Crunchy Choux and Banoffee Ice Cream

Black Forest με Μπισκουι Sacher Κρέμα Βανίλια και Σοκολάτα Bitter,
Κρεμέ Φρούτα του Δάσους και Παγωτό Βανίλια Chococream Cookies
Black Forest with Biscuit Sacher Vanilla Cream and Bitter Chocolate,
Forest Fruit Crème and Vanilla Chococream Cookies Ice Cream

Ποικιλία Ελληνικών Γλυκών
Variety of Greek Delights

Ποικιλία Παγωτών & Σορμπέ (1 Μπάλα)
Selection of Ice Cream & Sorbet (1 Scoop)



Φρέσκα Φρούτα Εποχής (για Ένα Άτομο)
Fresh Seasonal Fruit (for One Person) V/L/GL





Πιάτα χωρίς Γλουτένη
Gluten free products



Πιάτα χωρίς Λακτόζη
Lactose free products



Πιάτα για Αυστηρούς Χορτοφάγους
Vegan Dishes



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)



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

GRAND
RESORT
LAGONISSI
ATHENS