

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

ΚΡΥΑ ΒΕΛΟΥΤΕ ΤΟΜΑΤΑ | ΜΠΟΥΡΑΤΑ | ΕΛΙΕΣ | ΚΡΟΥΤΟΝ
COLD TOMATO VELOUTE | BURRATA | OLIVES | CROUTON

ΚΑΡΑΒΙΔΑ | ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ | ΕΛΙΕΣ TAGGIASCHE
CRAYFISH | ZUCCHINI | TAGGIASCHE OLIVES



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



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



ΚΟΚΚΙΝΟ ΤΟΝΟ MEDITERRANEAN | ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΑΠΟ ΤΟΜΑΤΑ ΑΝΑΝΑΣ
RED MEDITERRANEAN TUNA | TOMATO CARPACCIO



Salads ΣΑΛΑΤΕΣ

BELLE ATHENIAN | ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ | ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ | ΑΥΓΑ ΟΡΤΥΚΙΟΥ | ANTZOYΓIA
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

ΓΕΜΙΣΤΑ ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ | MANITARIA | ΦΡΕΣΚΙΑ ΡΟΚΑ
STUFFED SQUIDS | MUSHROOMS | FRESH ROCKET SALAD

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 | ΚΟΚΚΙΝΗ ΓΑΡΙΔΑ | ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ
LIGHT GNOCCHI | RED SHRIMP | ZUCCHINI

FOIE GRASS “POELER” | ΡΟΔΑΚΙΝΟ | ΡΕΝΤΟΥΞΙΟΝ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ
FOIE GRAS “POËLÉR” | CARAMELIZED PEACH | BALSAMIC REDOUXION

ΛΙΝΓΚΟΥΙΝΙ | ΣΑΛΤΣΑ ΛΕΜΟΝΙ | ΠΕΚΟΡΙΝΟ | ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ
LINGUINE | LEMONE SAUCE | PECORINO | BOTTARGA

ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΤΟΥ “BANIA” | COULIS ΤΟΜΑΤΑΣ
“VANIA'S” MOUSSAKA | TOMATO COULIS

Main Dishes ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΨΑΡΙ - FISH

ΤΟΝΟΣ "DEMI QUI" | ESCABESACA
TUNA "DEMI QUI" | ESCABESACA



ΛΑΒΡΑΚΙ | ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΚΟΛΟΚΥΘΙ | ΣΑΛΤΣΑ VERDE
SEA BASS | ZUCCHINI CARPACCIO | VERDE SAUCE



ΣΦΥΡΙΔΑ | ΡΑΤΑΤΟΥΙ | ΤΣΙΜΙΤΣΟΥΡΙ
GROUPER | RATATOUILLE | CHIMICHURRI



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



NAGE | ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ | ΠΑΓΩΤΟ" FIOR DI LATTE"
NAGE | FOREST FRUIT | " FIOR DI LATTE" ICE CREAM

ΒΕΡΥΚΟΚΟ | ΤΟΥΙΛ ΑΜΥΓΔΑΛΟ | ΠΑΓΩΤΟ ΣΑΦΡΑΝ ΟΥΖΟ
APPRICOT | ALMOND TUILE | SAFFRON OUZO ICE CREAM



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

